



Via Lamarmora n. 7 - 25038 Rovato (BS)
P. IVA 00563420983- C.F. 00450610175
Pec: protocollo@pec.comune.rovato.bs.it

CAPITOLATO PRESTAZIONALE

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

Procedura: aperta, articolo 3, comma 1, lettera sss) e 60 del decreto legislativo n. 50 del 2016

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

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ED ASSISTENZIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

CAPO 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO	4
ART. 1. OGGETTO DELL'APPALTO	4
ART. 2. DEFINIZIONI	4
ART. 3. DURATA DEL CONTRATTO	5
ART. 4. MODALITÀ DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	5
ART. 5. PRINCIPI GENERALI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO E MISURE DI SICUREZZA	6
CAPO 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	8
ART. 6. UTENZE, INDIRIZZI, SERVIZI ED ORARI	8
ART. 7. UTENZE, CALENDARIO, E QUANTITATIVI STIMATI	8
ART. 8. CALENDARIO DI FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO.....	9
ART. 9. CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEL SERVIZIO	10
9.1. PASTI SCOLASTICI.....	10
9.2. PASTI ASSISTENZIALI/DOMICILIARI	11
CAPO 3 – IL CENTRO COTTURA E I REFETTORI.....	13
ART. 10. IL CENTRO COTTURA DELL'APPALTATORE	13
10.1. IL MAGAZZINO.....	14
ART. 11. AUTORIZZAZIONI E LICENZE	14
ART. 12. GESTIONE DELLE EMERGENZE	14
CAPO 4 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME.....	15
ART. 13. LE DERRATE ALIMENTARI	15
13.1. I PRODOTTI BIOLOGICI O ALTRIMENTI QUALIFICATI	16
13.2. IRREPERIBILITÀ DEI PRODOTTI BIOLOGICI	17
13.3. CERTIFICAZIONI E RINTRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI.....	18
ART. 14. RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME PRESSO IL CENTRO COTTURA.....	19
ART. 15. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE PRESSO IL MAGAZZINO ED IL CENTRO COTTURA	19
CAPO 5 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO	21
ART. 16. I MENÙ.....	21
ART. 17. LA VARIAZIONE DEI MENÙ	22
ART. 18. LA COMPOSIZIONE DEL PASTO	22
ART. 19. LE DIETE SPECIALI	23
19.1. LE DIETE TERAPEUTICHE	23
19.2. LE DIETE ETICO-RELIGIOSE.....	23
ART. 20. DISPOSIZIONI COMUNI PER LE DIETE SPECIALI	23
CAPO 6 – LA COTTURA DEI PASTI	25

ART. 21.	OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE	25
ART. 22.	COTTURA.....	25
ART. 23.	PREPARAZIONE PIATTI FREDDI	26
ART. 24.	CONDIMENTI.....	26
CAPO 7 – IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI		27
ART. 25.	IL CONFEZIONAMENTO PER TUTTE LE UTENZE	27
25.1.	EVENTUALE SISTEMA DEROGATORIO/TRANSITORIO	27
ART. 26.	IL CONFEZIONAMENTO DELLE DIETE TERAPEUTICHE	27
ART. 27.	IL CONFEZIONAMENTO DELLE DIETE ETICO-RELIGIOSE.....	27
ART. 28.	IL CONFEZIONAMENTO: INDICAZIONI GENERALI	27
CAPO 8 – IL TRASPORTO DEI PASTI		29
ART. 29.	IL PIANO DEI TRASPORTI	29
ART. 30.	I MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO	29
CAPO 9 – LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E LA GESTIONE DELLE ECCELENZE.....		30
ART. 31.	LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	30
31.1.	SISTEMA DEROGATORIO/TRANSITORIO.....	31
31.2.	LA SOMMINISTRAZIONE AL TAVOLO	31
ART. 32.	LA GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI E DEI RESIDUI DELLA PREPARAZIONE DEI CIBI.....	31
CAPO 10 – LA GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO		33
ART. 33.	PRENOTAZIONE, ADDEBITO E PAGAMENTO DEI PASTI	33
CAPO 11 – PULIZIE E SANIFICAZIONE		34
ART. 34.	PULIZIE	34
ART. 35.	RIFIUTI.....	34
ART. 36.	GARANZIE IGIENICHE	34
36.1.	SISTEMA TRANSITORIO PER IL CONTRASTO ALL’EPIDEMIA COVID-19.....	35
CAPO 12 – I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI		36
ART. 37.	CONSEGNA (E RICONSEGNA) DEI BENI.....	36
ART. 38.	MANUTENZIONE ORDINARIA.....	36
ART. 39.	MANUTENZIONE STRAORDINARIA.....	37
ART. 40.	MANUTENZIONI PRESSO IL CENTRO COTTURA	37
ART. 41.	ULTERIORI BENI NON ALIMENTARI.....	37
CAPO 13 – L’AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO		38
ART. 42.	CONTROLLO IGIENICO SANITARIO.....	38
ART. 43.	LIMITI ANALITICI DI RIFERIMENTO	38
CAPO 14 – IL PERSONALE		40
ART. 44.	PERSONALE – DISPOSIZIONI GENERALI	40
ART. 45.	L’ORGANICO: STANDARD MINIMI.....	40
45.1.	POTENZIAMENTO ORGANICO IN CASO DI PERDURANZA DELL’EMERGENZA PANDEMICA	41
ART. 46.	FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO.....	41
ART. 47.	VESTIARIO DEL PERSONALE	42
ART. 48.	CARATTERISTICHE E OBBLIGHI DEL PERSONALE	42
ART. 49.	DISPOSIZIONI GENERALI SULLA MANODOPERA	42
ART. 50.	SICUREZZA DEI LAVORATORI PER LE ATTIVITÀ GESTIONALI.....	43
ART. 51.	SICUREZZA DEI LAVORATORI PER I RISCHI INTERFERENZIALI	44
ART. 52.	CLAUSOLA SOCIALE.....	44
CAPO 15 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI.....		45
ART. 53.	RELAZIONE SULL’ANDAMENTO DEL SERVIZIO E CUSTOMER SATISFACTION.....	45
ART. 54.	LA COMMISSIONE MENSA.....	45
ART. 55.	DIRITTO DI CONTROLLO DELL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE	45

ART. 56.	ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO.....	45
ART. 57.	TIPOLOGIA DEI CONTROLLI.....	46
CAPO 17 – DISCIPLINA CONTRATTUALE		47
ART. 58.	INTERPRETAZIONE DEL CONTRATTO E DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO	47
ART. 59.	DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI L'APPALTO.....	47
ART. 60.	RINVIO ALLO SCHEMA DI CONTRATTO	47

Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO

Art. 1. Oggetto dell'appalto

- i. Oggetto del presente appalto è la gestione del servizio di ristorazione scolastica ed assistenziale, e comprende in sintesi i seguenti servizi:
 - Approvvigionamento derrate alimentari e preparazione pasti presso il centro cottura dell'appaltatore, da trasportarsi e scodellare presso le scuole del territorio nel prosieguo indicate, nonché presso il domicilio dei fruitori della ristorazione assistenziale, agli indirizzi che verranno resi noti all'aggiudicatario in fase di avvio del servizio;
 - Pulizia preventiva e preparazione tavoli, riassetto e pulizia locali, tavoli, attrezzature e stoviglie dei refettori nel prosieguo indicati, nonché dei contenitori impiegati per il servizio di ristorazione assistenziale.
- ii. Sono comprese nell'appalto tutte le prestazioni e le forniture, anche accessorie, necessarie per dare il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente capitolato prestazionale, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali l'appaltatore dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza. Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per il comune, i miglioramenti e le soluzioni migliorative e aggiuntive contenute nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e recepite dal comune.
- iii. L'esecuzione dei servizi è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e l'appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del codice civile.

Art. 2. Definizioni

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

- k)** Costi di sicurezza aziendali (anche CS): i costi che deve sostenere l'appaltatore per l'adempimento alle misure di sicurezza aziendali, specifiche proprie dell'impresa, connesse direttamente alla propria attività lavorativa e remunerati all'interno del corrispettivo contrattualmente previsto;
- l)** Oneri di sicurezza (anche OS): gli oneri per l'attuazione DUVRI, relativi ai rischi da interferenza e ai rischi particolari del cantiere oggetto di intervento, di cui all'articolo 23, comma 15, del Codice dei contratti, nonché all'articolo 26, commi 3, 3-ter e 5, del Decreto n. 81 del 2008;
- m)** CAM: sono i criteri ambientali minimi, ovvero "indicazioni tecniche" del Piano d'Azione Nazionale, sia generali che specifiche di natura ambientale e, quando possibile, etico-sociale collegate alle diverse fasi delle procedure di gara (oggetto dell'appalto, specifiche tecniche, criteri premianti della modalità di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, condizioni di esecuzione dell'appalto);
- n)** Legame fresco-caldo: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede il mantenimento della temperatura dei pasti caldi a oltre 65 °C ed i pasti freddi al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- o)** Prodotto biologico: prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni;
- p)** Chilometro zero: si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura non superiore a 200 Km;
- q)** Prodotto OGM: prodotto alimentare costituito o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
- r)** Ricettario: documento che raccoglie le ricette nelle quali sono specificati gli alimenti, la loro classificazione merceologica e le relative grammature (a crudo - al netto degli scarti di lavorazione - e a cotto) per ogni singolo piatto;
- s)** Somministrazione: attività mediante la quale il piatto e/o il pasto sono consegnati al consumatore;
- t)** Centro cottura: cucina per produzione pasti;
- u)** Refettorio scolastico: utenza che riceve pasti trasportati in legame;
- v)** Arredi: dotazioni come tavoli, sedie ed altre necessarie per le attività dei refettori di consumo e dei locali accessori;
- w)** Attrezzature: strumenti, arredi e macchinari necessari per produrre, trasportare, distribuire alimenti;
- x)** Confezionamento dei pasti: attività che seguono la fine della preparazione e precedono il trasporto degli alimenti; comprendono la predisposizione delle gastronorm alla conservazione in legame caldo delle pietanze con l'utilizzo di contenitori termici;
- y)** Contenitori termici: contenitori destinati al mantenimento passivo della temperatura degli alimenti che contengono, sono utilizzati per il trasporto dei pasti in legame fresco caldo;
- z)** Eccedenza: piatto/pasto non somministrato, che può essere riutilizzato secondo quanto definito nel Capitolato, assicurando il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e sensoriali;
- aa)** Gastronorm: contenitori generalmente in acciaio, adatti ad esporre, servire, conservare e trasportare alimenti; esistono in varie misure comunque normalizzate;
- bb)** Grammatura: massa (a crudo o a cotto; al netto o al lordo), espressa in grammi, dei piatti;
- cc)** Impianti: dotazioni tecnologiche relative ai servizi di: utenze acqua, gas ed energia elettrica, scarichi, estrazione e trattamento dell'aria diversi dalle cappe aspiranti nelle cucine;
- dd)** Progettazione del menù: formulazione di menù diversificata per tipologie di consumatori e utenti, con indicazione delle ricette, degli ingredienti e relative quantità e dei valori nutrizionali, redatta secondo dieta;

Art. 3. Durata del contratto

- i. La durata dell'appalto è determinata in 36 mesi, a decorrere presumibilmente dal 01/09/2022, o comunque dalla data di avvio dell'esecuzione che sarà comunicata all'aggiudicatario, e con scadenza fissata al 31/08/2025.
- ii. È fatta salva la facoltà del comune di avvalersi delle opzioni di durata contemplate dal disciplinare di gara.

Art. 4. Modalità di stipulazione del contratto

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

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

- i. L'affidamento della gestione dei servizi richiesti dal presente capitolato è ispirato ai seguenti principi:
 - sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010 (ed al relativo aggiornamento in fase di approvazione);
 - sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente.
 - educazione alimentare, in conformità "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
 - ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020, - CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008, ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013);
 - riduzione delle eccedenze, in conformità alle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018,
 - qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 142, comma 5-ter del Codice.
- ii. I servizi devono altresì essere resi nel rispetto delle prescrizioni tecnico operative emanate dagli enti competenti (anche sopravvenute in costanza di rapporto) in relazione al contrasto dell'emergenza Covid-19 tra le quali, a mero titolo indicativo e non esaustivo, quelle previste dai seguenti documenti:
 - Ministero dell'Istruzione – avvio dell'anno scolastico 2021/2022. Nota di accompagnamento alle indicazioni del CTS del 12 luglio 2021 (Prot. 1107 del 22.07.2021);
 - Ministero dell'Istruzione - Protocollo di Intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID 19 (Anno Scolastico 2021/2022) - (Prot. 21 del 14.08.2021);
 - Ministero della Salute - Indicazioni per l'attuazione di misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 attraverso procedure di sanificazione di strutture non sanitarie (superfici, ambienti interni) e abbigliamento (Circolare Min.Salute del 22/05/2020);
 - Rapporto ISS COVID-19 n. 12/2021 - Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: ambienti/superfici;
 - ISS - Rapporto ISS Covid-19 n. 17/2020 REV - Indicazioni *ad interim* sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2
 - ISS - Rapporto ISS Covid-19 n. 19/2020 REV- Raccomandazioni *ad interim* sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi
 - ISS - Rapporto ISS Covid-19 n. 32/2020 REV - Indicazioni *ad interim* sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti".

- Ulteriori provvedimenti amministrativi adottati dalle autorità competenti, ivi compreso l'Istituto Comprensivo, anche a modifica, integrazione o sostituzione di quelli richiamati.

Capo 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Art. 6. Utenze, indirizzi, servizi ed orari

- i. I refettori e gli orari di consumazione dei pasti, dal lunedì al venerdì per quelli scolastici, dal lunedì al sabato (festivi esclusi) per quelli assistenziali, sono i seguenti:

<i>Nome dell'Utenza</i>	<i>Indirizzo</i>	<i>Tipo di servizio</i>	<i>Orario servizio</i>
Scuola Primaria Capoluogo	Via Spalto Don Minzoni 2 ¹	Trasporto dal centro cottura, consegna, ricevimento pasti, scodellamento e distribuzione al tavolo, allestimento riassetto e pulizia locali, tavoli e stoviglie	Primo turno 12.00-12.45 Secondo turno 12.45-13.30 Terzo turno 13.15-14.00
Scuola primaria Alghisi	Via S. Andrea 205	Trasporto dal centro cottura, consegna, ricevimento pasti, scodellamento e distribuzione al tavolo, allestimento riassetto e pulizia locali, tavoli e stoviglie	Primo turno 12.30-13.15 Secondo turno 13.15-14
Scuola primaria Duomo	Via Coffetti 20	Trasporto dal centro cottura, consegna, ricevimento pasti, scodellamento e distribuzione al tavolo, allestimento riassetto e pulizia locali, tavoli e stoviglie	Primo turno 12.30-13.15 Secondo turno 13.15-14.00
Domiciliari	Domicilio utenti	Trasporto dal centro cottura, consegna al domicilio, recupero contenitori giorno precedente, pulizia e sanificazione dei contenitori medesimi	Dalle 11:00

- ii. Il Committente si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, gli orari e i turni di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o accorpamenti, trasferimenti o soppressioni di scuole/refettori, così come per eventuali nuove istituzioni di plessi scolastici o estensioni del servizio ad altri istituti concordando, comunque, le possibili variazioni con l'Appaltatore.
- iii. Parimenti si riserva di modificare l'orario di avvio del servizio domiciliare, in ragione degli utenti e degli effettivi tempi di percorrenza.
- iv. In allegato (allegato A) sono disponibili le planimetrie dei locali adibiti al servizio.

Art. 7. Utenze, calendario, e quantitativi stimati

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

Nome dell'Utenza	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Calendario indicativo	Pasti anno
Primaria Capoluogo	230	230	230	230	230	--	Da settembre a giugno (160 giorni stimati)	36.800
Adulti Capoluogo	12	12	12	12	12	--		1.920
Primaria Alghisi	70	70	70	70	70	--	Da settembre a giugno (160 giorni stimati)	11.200
Adulti Alghisi	4	4	4	4	4	--		640

¹ Il pasto è attualmente consumato presso l'oratorio S. Giovanni Bosco, sito in via Via Sant'Orsola 10, e si prevede che detta soluzione organizzativa venga mantenuta per tutta la durata dell'appalto.

Primaria Duomo	33	33	33	33	33	--	Da settembre a giugno (160 giorni stimati)	5.280
Adulti Duomo	2	2	2	2	2	--		320
							Totale pasti annui	56.160

i. Il numero teorico di pasti assistenziali per ogni anno solare è il seguente (numeri medi):

Nome dell'Utenza	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato e domenica ²	Calendario indicativo	Pasti anno
Pasti domiciliari	35	35	35	35	35	55	Da gennaio a dicembre (365 giorni stimati)	12.775
							Totale pasti annui	12.775

- ii. I quantitativi per i pasti scolastici sono da intendersi relativi ad un anno scolastico, così come da calendario determinato dall'Istituto Comprensivo. Per i pasti anziani il riferimento è all'anno solare, considerato che diversi utenti richiedono il pasto anche per i giorni festivi.
- iii. 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.
- iv. 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.
- v. Il quantitativo giornaliero dei pasti da fornire quotidianamente, sarà dunque stabilito sulla base delle presenze effettive, per come comunicate dai singoli refettori al Centro Cottura entro le ore 9,00 del giorno stesso del consumo per i pasti scolastici, mediante sistema informatico messo a disposizione dal Comune; per i pasti domiciliari rileveranno le prenotazioni anticipate raccolte direttamente dall'appaltatore, come nel prosieguo meglio dettagliato.

Art. 8. Calendario di funzionamento del servizio

- i. I giorni di funzionamento del servizio scolastico, gli orari di apertura e chiusura dei vari refettori sono stabiliti dal dirigente dell'Istituto Comprensivo, e possono essere variati insindacabilmente dal medesimo, senza con ciò riconoscere alcun compenso aggiuntivo alla Ditta appaltatrice che dovrà adeguarsi.
- ii. Eventuali sospensioni del servizio non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale saranno tempestivamente comunicate alla ditta appaltatrice senza che questi possa pretendere alcun risarcimento.
- iii. Il servizio assistenziale/domiciliare, dovrà essere erogato dal lunedì al sabato, eccettuate le festività infrasettimanali. È fatta salva la facoltà dell'appaltatore di impegnarsi, in sede di offerta tecnica, alla fornitura del pasto anche nei giorni festivi, ed alla fornitura della cena (cfr. nota 2). Avuto riguardo alla cena, è esclusa la possibilità di consegnare un doppio pasto in legame fresco-caldo, sicché, in caso di

² Attualmente taluni utenti fruiscono del doppio pasto nei giorni prefestivi, con consumo di uno dei due nella giornata festiva. In sede di offerta l'offerente potrà proporre soluzioni migliorative rispetto a detta prassi, volte a garantire la sicurezza alimentare (es. regime refrigerato; consegna anche nei giorni festivi o doppia consegna negli infrasettimanali ecc.), e potrà altresì nei medesimi termini prevedere la possibilità di consegnare giornalmente un doppio pasto, uno dei quali da fruirsi in occasione della cena

impiego di sistema che non preveda una seconda consegna del pasto, il costo offerto in sede di gara sarà decurtato del 15%.

- iv. Entrambi i servizi dovranno essere sempre garantiti, in quanto trattasi di servizi essenziali ai sensi della L. 12 giugno 1990, n. 146 (istruzione ed assistenza).
- v. In caso di consegne non accettabili (per problemi di temperatura, di qualità o di mancato rispetto dei menù previsti) o inferiori di quantità rispetto ai pasti ordinati, l'Appaltatore dovrà provvedere tassativamente, entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, a sostituire o integrare i pasti.

Art. 9. Caratteristiche specifiche del servizio

9.1. Pasti scolastici

- i. Il servizio presso le scuole consiste principalmente nelle seguenti attività:
 - a) Approvvigionamento delle derrate alimentari.
 - b) Preparazione dei pasti.
 - c) Confezionamento e veicolazione in contenitori termici dal centro cottura ai vari refettori di pasti pronti in legume fresco-caldo in multi porzione e in mono porzione (diete speciali e cestini gite). Non sono ammesse varianti al tipo di legume indicato.
 - d) Trasporto, consegna, scodellamento, recupero e sanificazione dei contenitori termici e dei materiali necessari alla fruizione del pasto nei vari refettori con idonei automezzi;
 - e) Predisposizione dei menù da esporre presso i refettori scolastici, oltre un piano di Informazione agli Utenti, e raccolta prenotazioni.
 - f) Fornitura coperti e apparecchiatura tavoli; eventuale reintegro delle stoviglie attualmente presenti.
 - g) Rigoverno dei locali impiegati per la ristorazione, pulizia locali, dei mobili ed attrezzature, lavaggio dei contenitori e delle stoviglie.
 - h) Fornitura di idonei prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione dei locali, dei contenitori, delle stoviglie, dell'attrezzatura e degli arredi impiegati per il servizio, i quali dovranno essere conformi alle previsioni della normativa vigente.
 - i) Fornitura delle attrezzature necessarie per l'ottimale svolgimento del servizio.
 - j) Raccolta, imballaggio e corretto smaltimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.
 - k) Fornitura materiale di consumo per lo smaltimento dei rifiuti.
 - l) La ditta appaltatrice deve farsi carico delle seguenti attività:
 - produzione dei pasti sulla base di menù, grammature e tabelle dietetiche coerenti con le indicazioni del presente capitolato, ed approvati dall'ATS Brescia;
 - applicazione del manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.:
 - controllo documentale/amministrativo dei prodotti acquistati;
 - mantenimento degli arredi, attrezzature ed utensili di cucina in buono stato di funzionamento e di conservazione anche sotto il profilo igienico;
 - corretta identificazione dei prodotti ai fini della rintracciabilità;
 - controllo dell'etichettatura;
 - stoccaggio del campione significativo del pasto;
 - corretta gestione del magazzino dal punto di vista igienico sanitario e delle giacenze;
 - redazione delle non conformità rilevate durante tutte le fasi di produzione e somministrazione pasti;
 - verifica della genuinità dei prodotti alimentari scartando quelli scaduti o non correttamente conservati;
 - costante pulizia di tutte le attrezzature e delle posate impiegate in cucina;
 - utilizzo dei prodotti per la pulizia in piena conformità con il manuale sopracitato;
 - fornitura (per la scuola primaria) e successivo reintegro regolare per incremento di utenti, usura, perdita o rottura delle dotazioni necessarie al servizio (come ad esempio: piatti, bicchieri, posateria) con beni analoghi.

- ii. L'appaltatrice ha l'obbligo di improntare la propria attività al rispetto dei parametri qualitativi determinati all'interno di una Carta dei Servizi che dovrà essere predisposta e prodotta fin dall'inizio dell'esecuzione.
- iii. La suddetta Carta dei servizi dovrà essere presentata dalla ditta aggiudicataria successivamente al provvedimento di aggiudicazione e prima dell'avvio del servizio.
- iv. L'aggiudicatario dovrà inoltre garantire un'informazione agli utenti relativamente a:
 - Alimentazione, salute e ambiente;
 - Provenienza territoriale degli alimenti;
 - Stagionalità degli alimenti;
 - Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.
- v. A tal fine nell'ambito dell'offerta tecnica dovrà essere presentato un Piano di comunicazione agli Utenti che indichi chiaramente i temi, i contenuti e le modalità di comunicazione.

9.2. Pasti assistenziali/domiciliari

- i. Il servizio assistenziale è svolto dal lunedì al sabato per il solo pasto del pranzo, con consegna dei pasti monoporzione, riposti in appositi contenitori isotermici, personalizzati con nome dell'utente.
- ii. È facoltà degli offerenti, in sede di gara, la fornitura del pasto serale.
- iii. La ditta aggiudicataria dovrà fornire il pasto a tutti gli utenti ammessi al servizio e i cui nominativi saranno comunicati dal servizio sociale comunale per iscritto, salvo disdetta comunicata sia telefonicamente che via mail entro le ore 9.00 di ogni giornata di espletamento del servizio medesimo. Eventuali sospensioni del servizio di durata superiore alla singola giornata verranno opportunamente segnalate attraverso mail.
- iv. Il servizio viene erogato con prenotazione dettagliata del menù settimanale predisposto dall'appaltatore e consegnato all'utente, il quale provvederà a restituirlo direttamente all'operatore che consegna il pasto.
- v. Alla fine di ogni mese la ditta presenterà riepilogo dettagliato, contenente le quantità di pasti suddivise per utente, che verrà controllato dall'Ufficio Servizi Sociali Comunale.
- vi. Il servizio richiesto dovrà essere effettuato nel pieno ed assoluto rispetto della normativa vigente in materia e delle specifiche tecniche di questo capitolato, in quanto compatibili e ove non derogate dal presente capo, e con particolare riferimento agli articoli nel prosieguo indicati.
- vii. Il servizio comprende:
 - a) acquisto delle derrate alimentari;
 - b) preparazione e confezionamento in monoporzione dei pasti, con impiego del legume fresco-caldo. Potrà essere ritenuto ammissibile il legume refrigerato per il pasto nei giorni festivi e/o per i pasti infrasettimanali ad uso cena, nel caso in cui l'appaltatore esprimesse in sede d'offerta impegno in tal senso.
 - c) messa a disposizione di adeguati contenitori isotermici e stoviglie monouso (a perdere biodegradabili e compostabili o lavabili, idonei al riscaldamento mediante forni microonde), fornite dalla Ditta;
 - d) trasporto a cura della ditta presso il domicilio dei singoli utenti;
 - e) sanificazione dei contenitori (e dei pietanzieri, ove lavabili).
- viii. L'appaltatore deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio e che rispettino i seguenti requisiti:
 - a) sono fondamentali i contenuti del presente capitolato, con particolare riferimento agli artt. 10, 11, 12, 13 (sottoparagrafi esclusi: i CAM non sono cogenti per il servizio domiciliare), 14, 15, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 28, 29, 30, 42, 43, 46, 47, 48, 49, 50, 53;
 - b) i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti, ed in caso di necessità, a semplice richiesta devono essere spezzettati o frullati;
 - c) la composizione del pasto comprende:
 - un primo (a scelta almeno tra tre proposte)
 - un secondo (a scelta tra almeno tre proposte)
 - contorno di verdura fresca o cotta (a scelta tra almeno tre proposte)
 - frutta di stagione o dolce o yogurt
 - pane

- acqua o vino
- d) L'aggiudicatario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio nel rispetto ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere approvate dalla Regione Veneto - ALLEGATO A DGR n. 1556 del 17 novembre 2020³, avuto particolare riguardo all'allegato IV, ed alla quantità di calorie (LARN 2014 e successive versioni che verranno approvate) ed alle grammature ivi previste (Tab. 13), adattando i parametri ivi previsti al solo pranzo.
- e) L'appaltatore deve assicurare le variazioni dei menù imposte da particolari patologie (ad esempio diabete, morbo celiaco) attestate da certificazione medica.
- f) È straordinariamente consentita una variazione dei menù nei seguenti casi:
 - guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
 - interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, ecc.);
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - costante non gradimento di alcuni piatti;
 - oggettiva indisponibilità di materie prime o straordinari aumenti dei prezzi.

³ Il riferimento a linee guida di altra Regione si è resa necessaria in ragione dell'assenza di idonee linee guida degli enti competenti nel territorio di riferimento del Committente. Resta inteso che rimane la competenza dell'ATS Brescia per ogni adempimento amministrativo connesso al contratto.

Capo 3 – IL CENTRO COTTURA E I REFETTORI

Art. 10. Il centro cottura dell'appaltatore

- i. L'aggiudicatario, per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto, dovrà rendere disponibile un Centro Cottura che risponda ai seguenti requisiti:
 - essere di sua proprietà, o comunque nella sua disponibilità per mezzo di qualsivoglia strumento giuridico ammesso dall'ordinamento, almeno a far data dall'avvio del servizio. Benché il possesso del centro cottura costituisca requisito di esecuzione e non sia richiesta la materiale disponibilità al momento di presentazione dell'offerta, l'offerente deve cionondimeno **i)** identificare la struttura; **ii)** poterla progettare sotto il profilo fisico e gestionale (es. attrezzature, organigramma ecc.); **iii)** fornire prova di poterne acquisire la disponibilità in fase di esecuzione del contratto, considerati da un lato il ridotto lasso di tempo che intercorrerà tra aggiudicazione ed avvio del servizio, e dall'altro lato la necessità di valutare sotto il profilo tecnico le funzionalità del centro cottura. A tal fine in sede di presentazione dell'istanza di partecipazione l'offerente dovrà impegnarsi irrevocabilmente alla messa a disposizione della struttura. La documentazione rispetto alla disponibilità effettiva dovrà essere prodotta ai fini della stipula del contratto, ovvero entro l'avvio anticipato dello stesso, pena l'escussione della garanzia provvisoria.
 - essere debitamente autorizzato (a far data dall'avvio del servizio) per le attività e per la potenzialità produttiva richieste dal presente capitolato, e quindi essere in possesso di tutti i requisiti strutturali, igienico sanitari, funzionali previsti dalla normativa vigente in tema di ristorazione collettiva;
 - prevedere layout ed attrezzature idonei alla attività richieste, in particolare per la potenzialità produttiva;
 - essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica ed a mantenerne l'efficienza produttiva;
 - deve trovarsi ad una distanza da ogni singolo refettorio scolastico tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, **non superiore a 30 minuti**, con tolleranza del 10%.
- ii. Il centro cottura dovrà essere disponibile in tutte le sue funzionalità produttive anzidette almeno quindici giorni prima rispetto a quello previsto per l'avvio dei servizi.
- iii. In corso di esecuzione, per fronteggiare esigenze sopravvenute, l'appaltatore potrà impiegare un altro centro cottura rispetto a quello originariamente indicato, purché:
 - Il nuovo centro cottura sia in possesso di tutti i requisiti previsti dal presente capitolato, e consenta il rispetto delle tempistiche offerte in sede di offerta tecnica;
 - Venga data comunicazione al comune almeno 60 giorni prima della data prevista per il cambio struttura, si da consentire le eventuali verifiche sulla idoneità della struttura;
 - Sia garantita l'esecuzione contrattuale senza soluzione di continuità;
- iv. L'arco di tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura dei cibi e la somministrazione dovrà essere minore possibile e comunque non superiore a quanto indicato nel prosieguo del presente capitolato.
- v. Le linee di produzione devono essere chiaramente identificate ed assoggettate a procedure di autocontrollo ed a sistemi certificati HACCP.
- vi. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in via preventiva le caratteristiche strutturali, tecniche e funzionali del centro di cottura (e del magazzino di cui all'articolo seguente). A tal fine, ed a semplice richiesta, l'affidatario dovrà presentare al comune la seguente documentazione:
 - a) documenti autorizzativi con indicazione della destinazione a produzione pasti anche veicolati;
 - b) potenzialità produttiva espressa in numero di pasti massimi teoricamente producibili;
 - c) dichiarazione sul tempo di percorrenza oggettivata utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web <https://www.google.it/maps>, o sistema analogo.
- vii. Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21 marzo 1973, come da ultimo aggiornato dal DM 31 maggio 2016, n. 142; D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982 s.m.i, d.lgs. 10 febbraio 2017, n. 29) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione.

10.1. Il magazzino

- i. Il magazzino delle derrate alimentari dovrà essere organizzato per la conservazione differenziata e separata per tipologia di prodotti, garantendo gli spazi e le temperature idonee ad escludere alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Sia per i prodotti semilavorati sia per le materie prime devono essere adottate adeguate procedure di gestione del magazzino, basate sui seguenti principi:
 - La regola FIFO
 - La verifica delle date di scadenza
 - La verifica della catena del freddo per le derrate deperibili
 - Primo controllo al ricevimento
 - La protezione dei prodotti semilavorati non confezionati
 - La separazione fra prodotti semilavorati e materie prime
- ii. Lo stoccaggio, la rotazione e l'intera gestione del magazzino dovranno essere organizzati in modo tale da garantire sempre il rifornimento puntuale di prodotti al meglio delle loro caratteristiche nutrizionali, organolettiche e sanitarie, come meglio precisato nel prosieguo del presente documento.

Art. 11. Autorizzazioni e licenze

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

Art. 12. Gestione delle emergenze

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

Capo 4 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME

Art. 13. Le derrate alimentari

- i. L'aggiudicatario predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.
- ii. La ditta appaltatrice, all'avvio del servizio, si impegna a fornire a richiesta dell'Amministrazione Comunale un elenco degli abituali fornitori, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne e da un elenco delle marche di fabbricazione dei generi alimentari utilizzati, nonché le schede tecniche, ed informerà l'Amministrazione Comunale di ogni eventuale variazione. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla Ditta appaltatrice di cambiare fornitore per comprovati seri motivi connessi alla garanzia di qualità e sicurezza del servizio.
- iii. Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dalle LINEE DI INDIRIZZO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA, nella versione più recente, approvate dall'ATS Brescia, e dalle alle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica", limitatamente ai capitoli 3 e 4, ed agli allegati 8, 9 e 10, il tutto in coerenza e con allineamento a quanto previsto dai pertinenti CAM.
- iv. I citati documenti hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini del contratto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel presente capitolato prestazionale.
- v. Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione, o migliorative della stessa:
 - a) prodotti biologici – L'aggiudicatario propone alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali, secondo le percentuali nel prosieguo indicate;
 - b) prodotti DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali – L'aggiudicatario potrà proporre alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali, nell'ambito dell'offerta tecnica;
 - c) prodotti locali ed esotici/equo-solidali – L'aggiudicatario può proporre in sede di offerta tecnica alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia prioritariamente della Provincia di Brescia, o in ogni caso entro una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura non superiore a 200 Km) in sostituzione di alimenti convenzionali; per le definizioni di chilometro zero e di filiera corta si rimanda ai pertinenti CAM. Parimenti possono essere proposti prodotti esotici/equo-solidali o comunque derivanti da agricoltura sociale di cui alla legge 141/2018;
 - d) Tutte le precedenti proposte dovranno, nell'ambito dell'Offerta Tecnica, essere comprese in un progetto di valorizzazione degli stessi prodotti, indicando i destinatari e le modalità di comunicazione e promozione scelte;
 - e) non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preinpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
 - f) prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dei criteri ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale. Per tali prodotti non trova applicazione il principio di stagionalità;
 - g) in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati esclusivamente concordando precedentemente con il comune, comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga;
 - h) è concesso l'utilizzo di verdure di terza gamma solo in caso di motivata impossibilità di ricorrere alla prima gamma;
 - i) deve essere prevista la fornitura di pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale ($\leq 1,7\%$ rispetto alla farina);
 - j) il sale va usato moderatamente, e questo deve essere iodato;
 - k) il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
 - l) l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva;

- m) le carni conservate eventualmente presenti nel menù dovranno risultare esenti da conservanti e aromi;
 - n) Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
 - 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) i grassi dovranno, ove possibile, essere aggiunti a crudo.
- vi. Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata al comune per riceverne preventiva autorizzazione.
- vii. In ogni caso caratteristiche, tipologia e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal comune, senza che questo comporti variazioni di prezzo/pasto.
- viii. Si rinvia ai Criteri Minimi ambientali per le ulteriori caratteristiche delle derrate alimentari, i quali hanno prevalenza in caso di difformità con quanto qui riportato.

13.1. I prodotti biologici o altrimenti qualificati

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

antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

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

13.2. Irreperibilità dei prodotti biologici

- i. Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici, l'Appaltatore dovrà procedere, previa richiesta all'Amministrazione comunale di apposita successiva autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati.
- ii. La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:

- irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica del Committente;
 - indisponibilità in senso stretto, legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es. rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
 - conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
 - impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta
- iii. In casi eccezionali e non prevedibili per esaurimento di alcune derrate o mancata reperibilità delle stesse (bio, doc, dop e ecc.) queste saranno sostituite da altri prodotti biologici o altrimenti qualificati con analoga capacità nutrizionale, o in subordine da generi alimentari convenzionali di analogo valore economico, merceologico e nutrizionale, provvedendo comunque a garantire complessivamente il rispetto delle percentuali di materie prime biologiche previste nel Capitolato tecnico e nell'offerta tecnica, e sempre previa autorizzazione del Committente.
- iv. Ferma la preferenza per la riduzione delle materie prime convenzionali, e quindi per la sostituzione con altre materie prime biologiche o altrimenti qualificate, in caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio del Committente.

13.3. Certificazioni e rintracciabilità dei prodotti

- i. L'Appaltatore deve assicurare e dimostrare che tutte le derrate alimentari utilizzate sono conformi alle normative vigenti e ai requisiti di sicurezza igienico-sanitaria.
- ii. L'Appaltatore deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta, di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.
- iii. L'Appaltatore deve individuare un Responsabile del sistema di rintracciabilità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo.
- iv. Il Committente si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.
- v. Le carni fornite dall'Appaltatore dovranno rispondere ai requisiti della filiera tracciata" e per questo si intendono le carni provenienti da animali assoggettati alle direttive UNI EN ISO 22005/2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali e requisiti di base per i sistemi di progettazione e di attuazione" nonché al Regolamento CE n. 178/2002, il quale disciplina tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti.
- vi. Il valore biologico del nutriente deve essere mantenuto durante tutte le fasi citate in modo che il cibo che arriva al consumatore finale sia sicuro e fisiologicamente protettivo.
- vii. Sulle etichette delle confezioni devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie:
 - -da agricoltura biologica – regime di controllo CE;
 - -nome dell'Organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
 - -sigla dell'Organismo di controllo e codice del produttore.
- viii. Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "In via di conversione."
- ix. Per la consegna, nelle singole scuole, di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, dovrà essere disponibile, qualora il Committente ne faccia richiesta, la documentazione del fornitore che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente e la documentazione attestante la partita originaria.
- x. L'Appaltatore deve esibire su richiesta del Committente la documentazione rilasciata dalle aziende fornitrici circa la conformità dei prodotti convenzionali, biologici, tipici e tradizionali ed i disciplinari di riferimento, nonché l'ulteriore documentazione a comprova richiesta dai CAM.
- xi. La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente Capitolato tecnico o dai suoi allegati;
 - a comprovare la provenienza biologica, tipica o tradizionale del prodotto;
 - a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
 - a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale compreso il trasporto delle forniture;
 - a evidenziare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, le modalità di conservazione e la validità del prodotto.
- xii. Le derrate alimentari fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.
- xiii. L'Appaltatore, nel rispetto delle regole sull'organizzazione e sull'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato tecnico, dovrà verificare che, nell'ambito della catena delle filiere produttive e distributive di materie prime alla quale fa ricorso per gli approvvigionamenti necessari alla produzione dei pasti, risultino applicati gli standard sociali riguardanti i diritti umani e le condizioni di lavoro, riconosciuti e definiti dalla convenzione dell'ILO (International Labour Organization), con particolare riferimento a quelli riguardanti il lavoro minorile, il salario minima, le libertà sindacali, il lavoro forzato, la durata del lavoro e la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.
- xiv. A semplice richiesta l'appaltatore dovrà inviare al Committente l'elenco delle derrate alimentari comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'Azienda fornitrice e produttrice, norme commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche ed ogni altro elemento utile all'identificazione delle derrate e inoltre le certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari.

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

- i. Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:
- a) siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
 - b) siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
 - c) sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.
- ii. Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.
- iii. Le derrate deperibili devono essere introdotte nelle celle a temperatura controllata entro e non oltre 30 minuti dal ricevimento.
- iv. Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- v. I prodotti devono essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20 cm.
- vi. Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.
- vii. I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
- viii. La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out).
- ix. Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.
- x. Le derrate semilavorate devono essere consegnate presso le diverse strutture nelle quantità e tipologie merceologiche previste dai menù giornalieri.
- xi. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.
- xii. I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

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

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

Capo 5 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO

Art. 16. I menù

- i. L'aggiudicatario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio. Nell'ambito dell'offerta tecnica l'offerente dovrà fornire proposta di menù, in linea con i requisiti più oltre identificati ed esemplificativa delle competenze dell'Appaltatore.
- ii. I menù necessari al servizio devono sempre rispettare i seguenti requisiti:
 - a) I menù proposti sono elaborati secondo i criteri generali indicati dalle più volte richiamate Linee guida ATS Brescia, e da questa necessariamente validati, nel rispetto delle grammature, delle quantità e degli apporti di nutrienti previste dai ricettari ivi contenuti. I pesi indicati si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Dette linee guida possono in ogni caso essere derogate dal Comune, anche ai fini di aumentare i profili di gradibilità del piatto.
 - b) Devono essere predisposti menù distinti per tipologia di struttura, (scuole dell'infanzia, scuola primaria), nonché dedicati a due stagioni (autunno/inverno – primavera/estate) ed ognuno di questi sviluppato su almeno 4 settimane.
 - c) Per ciascuna tipologia di piatto previsto dai menù si prevede la elaborazione della scheda piatto dove sono indicati gli ingredienti, ad uso dei controlli dell'Amministrazione Comunale o della Commissione Mensa.
 - d) Dovrà essere documentata la rispondenza ai requisiti richiesti dei prodotti alimentari impiegati attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare le caratteristiche e la provenienza.
 - e) I menù prevedono prodotti biologici per i quali dovrà essere presentata apposita proposta nell'ambito dell'offerta tecnica, la quale dovrà prevedere alimenti biologici in percentuale non inferiore a quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali.
 - f) Tutti i menù redatti devono essere prima proposti e condivisi con il comune, cui compete la preliminare approvazione e quindi opportunamente pubblicati, in accordo con il comune, in modo che le famiglie degli utenti possano disporre almeno due settimane prima del loro effettivo utilizzo; è sempre facoltà dell'amministrazione di imporre il ritorno al menù attualmente in uso, senza che questo comporti costi aggiuntivi a suo carico.
 - g) La data di attivazione del menù primavera/estate è da concordare con il comune almeno quattro settimane prima dell'effettivo utilizzo in modo da permettere l'informazione alle famiglie con due settimane di anticipo;
 - h) i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
 - i) contestualmente alla presentazione dei menù definitivi di cui ai punti precedenti, devono essere resi disponibili alle famiglie richiedenti anche i menù dedicati a esigenze particolari connesse a diete speciali;
 - j) la ditta appaltatrice dovrà rendere disponibile copia dei menù (anche in forma digitale) ad ogni utente entro i tempi indicati ai punti precedenti;
 - k) allo scopo di favorirne la diffusione, l'Appaltatore deve anche provvedere alla spedizione via e-mail al comune di copia a colori in formato .pdf di ogni menù realizzato, sia standard sia dedicato a diete speciali;
 - l) ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, tipico/tradizionale, locale, DOP, IGP, STG ed esotica ed equo-solidale delle materie prime;
 - m) ogni menù deve essere corredato da ricettario che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti) sia a cotto (con totale per pietanza).
 - n) In ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;
 - o) nel menù settimanale dovrà di norma essere garantita la variabilità di almeno 3 tipologie di frutta;
 - p) per quanto riguarda la frequenza di presentazione dei diversi piatti, siano utilizzati i criteri illustrati nelle "Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica", Tabella 2 recante "Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica", ovvero analoghe disposizioni previste nelle linee guida ATS;
 - q) almeno mensilmente l'aggiudicatario deve proporre menù a tema (elaborati tenendo conto delle diete speciali);

- r) in occasione delle principali festività, l'aggiudicatario - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone al comune dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;
- s) l'Appaltatore, nell'ambito dell'Offerta Tecnica, deve proporre un progetto relativo all'utilizzo di materie prime considerate, generalmente, come poco gradite: pesce, verdure e legumi. Tale progetto (progetto "Gradimento") dovrà, a titolo di esempio, dettagliare:
- modalità di progettazione, in collaborazione con il comune, delle ricette da proporre,
 - test di gradimento preliminari all'inserimento della nuova ricetta,
 - sistemi di informazione, coinvolgimento e motivazione delle figure coinvolte (alunni, insegnanti e personale operativo) prima dell'inserimento effettivo in menù,
 - metodi di valutazione dell'accettabilità del nuovo piatto proposto,
 - figure di responsabilità interessate.
- iii. Nel caso in cui, occasionalmente, risultasse assolutamente impossibile confezionare i piatti previsti dal Menù, per motivi documentati e non imputabili alla Ditta, la stessa li sostituirà con altri dello stesso valore nutrizionale rispettando le tabelle dietetiche, previo consenso dell'Amministrazione Comunale.
- iv. È facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla ditta di provvedere a modificare i menù al fine di migliorare la qualità e il gradimento. Per gli scopi citati la Ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione del Comune personale esperto (dietista o figura equipollente) in grado di elaborare variazioni al menù. Il costo della suddetta elaborazione è a totale carico della Ditta appaltatrice.
- v. Il menù proposto in sede di gara non ha valore negoziale, potrà subire tutte le variazioni richieste dall'amministrazione, ed ha il solo scopo di valutare la capacità della ditta di strutturare menù sulla base di linee guida, e quindi di elaborare menù con una bilanciata e sapiente combinazione dei diversi prodotti.

Art. 17. La variazione dei menù

- i. Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'Amministrazione Comunale, e devono in ogni caso essere preventivamente comunicate a quest'ultima, anche a mezzo e-mail.
- ii. Ferme le ipotesi di flessibilità previste dai Criteri Minimi Ambientali che il comune si riserva di concedere, sarà possibile effettuare una variazione ai menù, nei seguenti casi:
- guasto all'impianto di cottura;
 - interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni energia elettrica/acqua;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - oggettiva irreperibilità delle materie prime;
 - aumenti straordinari e documentati dei prezzi di specifiche materie prime.
- iii. Per i casi sopra previsti, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni all'Amministrazione Comunale e ai refettori interessati al fine di permettere una tempestiva informazione dell'utenza.
- iv. Con anticipo di almeno due giorni lavorativi potranno altresì essere richiesti dal comune menù alternativi per gite scolastiche (pranzo al sacco) che dovranno essere realizzati conformemente alle specifiche contenute nelle linee guida ATS Brescia. La bottiglietta di acqua, in tal caso, è da ritenersi compresa nel costo unitario di aggiudicazione.

Art. 18. La composizione del pasto

- i. I pasti, oltre ad essere conformi alle tabelle dietetiche/ricettari di cui alle linee guida ATS, dovranno essere così composti:
- 1 primo piatto
 - 1 secondo piatto
 - 1 contorno
 - frutta fresca di stagione
 - pane

Art. 19. Le diete speciali

19.1. Le diete terapeutiche

- i. Per i bambini che risultano affetti da particolari patologie documentate da prescrizioni sanitarie si fa riferimento alle linee guida nazionali per la ristorazione scolastica, ed alle linee guida e/o a eventuali prescrizioni della competente ATS.
- ii. L'Amministrazione Comunale si farà carico di raccogliere le domande e le certificazioni mediche presentate dall'utenza per la applicazione di diete speciali a carattere sanitario e le trasmetterà prontamente alla Ditta appaltatrice, in conformità alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica.
- iii. La Ditta appaltatrice, sotto la propria responsabilità, dovrà immediatamente elaborare il menù coerente con la prescrizione sanitaria mediante personale professionalmente qualificato (dietista o tecnologo alimentare), approntando e somministrando le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.
- iv. La preparazione dei pasti con diete sanitarie deve avvenire unicamente in specifica area del centro cottura. Quando gli spazi strutturali della cucina non consentano l'individuazione di uno spazio dedicato, ove tecnicamente possibile in ragione delle tempistiche di produzione, potrà essere accettata una differenziazione temporale delle preparazioni, previa accurata procedura di sanificazione di locali e attrezzature. In tale ultima evenienza sarà ammesso, limitatamente alle diete speciali, l'impiego del sistema *cook and chill*.
- i. I pasti con diete speciali devono:
 - riportare l'indicazione specifica del destinatario, nel rispetto della disciplina sulla privacy;
 - essere somministrati per primi (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti);
 - essere trasportati in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato, e contenuti in singoli contenitori isotermici, ovvero con soluzione analoga o migliorativa.
 - essere somministrati in piatti di tipologia differente o con colorazione differente o con segno di identificazione.
- ii. 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.
- iii. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della preparazione alimentare e della corretta somministrazione al singolo utente (per i plessi serviti) è del personale della Ditta appaltatrice.
- iv. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.

19.2. Le diete etico-religiose

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

Art. 20. Disposizioni comuni per le diete speciali

- i. La ditta appaltatrice, nella progettazione ed erogazione delle diete speciali alternative ai pasti scolastici, dovrà attenersi alle seguenti modalità operative:
 - a) le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell'utente,
 - b) devono essere formalizzate regole per la gestione delle diete speciali da comprendere nell'offerta tecnica; tali regole devono prevedere che il flusso di informazioni relativo alle richieste di diete speciali parta dalle famiglie (anche attraverso un certificato specialistico), passi, attraverso l'ufficio competente per la Refezione Scolastica, per giungere solo all'Ufficio Nutrizionale o al Dietista/Tecnologo alimentare operante presso la ditta Appaltatrice (responsabile del trattamento

- dei dati sensibili) per le previste elaborazioni in forma controllata della documentazione derivata (elenchi utenti interessati, menù, ricettari, calcoli nutrizionali); il comune si riserva di esigere la modifica delle regole di gestione, anche a servizio attivato, motivando la richiesta;
- c) le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni;
 - d) la ditta appaltatrice progetta in modo coordinato con il comune, quindi realizza un'informativa alle famiglie sulle modalità di gestione delle diete speciali.
- ii. Tutte diete devono in ogni caso essere conformi a quanto dettato dalle linee guida ATS.

Capo 6 – LA COTTURA DEI PASTI

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

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

Art. 22. Cottura

- i. Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. In particolare:
- a) tutte le cotture devono essere realizzate possibilmente in giornata;
 - b) le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate;

- c) ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in appositi forni;
- d) la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti;
- e) dal termine della cottura gli alimenti cotti da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C, dal centro di cottura fino ai refettori scolastici;
- f) qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrosti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura;
- g) le verdure devono essere cotte al forno o a vapore;
- h) i secondi piatti devono, preferibilmente, essere cotti al forno;
- i) Tutte le preparazioni gastronomiche devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrosti, brasati, riso per insalata di riso, patate per produzione polpette, tortini o hamburger e ingredienti per lasagne e paste al forno, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione.
- j) È vietato effettuare nella stessa giornata produttiva operazioni di cottura, abbattimento e rinvenimento.
- k) È vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- l) Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- m) I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox, ed è vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- n) Sono fatte salve modalità di cottura alternative, purché idonee a migliorare salubrità, sicurezza e gusto del cibo, e preservarne le proprietà nutritive.

Art. 23. Preparazione piatti freddi

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

Art. 24. Condimenti

- i. I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ragù, ed altro) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione, avendo cura di amalgamare in modo uniforme nei contenitori e in quantità adeguata nella somministrazione al piatto.
- ii. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale.
- iii. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
- iv. Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.
- v. Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale, qualora richiesto presso i refettori scolastici esclusivamente per i commensali adulti, l'aceto di vino o in alternativa, il succo di limone "industriale-confezionato" o l'aceto di mele.

Capo 7 – IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Art. 25. Il confezionamento per tutte le utenze

- i. I pasti per tutte le Utenze devono essere confezionati in contenitori pluriporzione con le seguenti caratteristiche, ovvero equivalenti o migliorative:
 - **gastronorm** in acciaio con coperchio con guarnizione a tenuta, idonee al contatto con gli alimenti e in numero tale da garantire la corretta esecuzione del servizio, per tutte le Utenze;
 - **contenitori termici**, idonei per il trasporto dei pasti dal centro cottura ai terminali di distribuzione, in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio, per tutte le Utenze.

25.1. Eventuale sistema derogatorio/transitorio

- i. Saranno ammesse deroghe alle disposizioni del presente capitolato in relazione al confezionamento, ivi comprese le tempistiche, che comunque dovranno essere le minori possibile, e ferma la possibilità di concordare menù ad hoc meglio rispondenti alle diverse modalità di confezionamento, allorquando fossero emanate disposizioni nazionali e/o regionali in materia di contrasto all'emergenza epidemiologica Covid-19, limitatamente al periodo di validità delle misure ivi previste.
- ii. In tale evenienza potrà essere richiesta la distribuzione di pasti in multiporzione, con somministrazione in piatti (e unitamente a posate, bicchiere e tovagliolo) monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.
- iii. Saranno da intendersi a carico dell'appaltatore: la preventiva sanificazione, l'allestimento, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli al termine del consumo dei pasti.
- iv. Dette modalità operative comporteranno il riconoscimento di un costo aggiuntivo a favore dell'appaltatore rispetto al prezzo del servizio ordinario, applicato alle utenze per le quali è attivato il sistema derogatorio, per come determinato in sede di offerta, e per come meglio declinato nel disciplinare di gara. Cionondimeno, allorquando detta modalità di servizio comporti una riduzione del fabbisogno di personale complessivo (es. minor impiego di personale per il venir meno della necessità di lavare le stoviglie), si provvederà a rideterminare in compensazione il costo unitario del pasto, con modalità analoghe (ma inverse) a quelle previste dal successivo art. 45.1.

Art. 26. Il confezionamento delle diete terapeutiche

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

Art. 27. Il confezionamento delle diete etico-religiose

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

Art. 28. Il confezionamento: indicazioni generali

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

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

Capo 8 – IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 29. Il piano dei trasporti

- i. La ditta appaltatrice dovrà elaborare e presentare un piano organizzativo trasporti, in cui dovranno essere illustrate le strategie per ottimizzare la logistica e le tempistiche di consegna, nonché indicati i mezzi che s'impegna a mettere a disposizione per la concretizzazione delle suddette strategie.
- ii. Il piano di trasporto dei pasti dovrà essere consegnato prima della stipula del contratto, e questo dovrà essere sempre rispettato. Il piano potrà essere eventualmente rivisto di concerto con l'Amministrazione Comunale in caso di variazione di talune variabili esogene (modifica viabilità, modifica satelliti di distribuzione ecc.), nonché per ogni possibile miglioramento.
- iii. L'aggiudicatario deve in ogni caso assicurare, per ogni Refettorio, un tempo non superiore:
 - a) fra confezionamento subito dopo il termine della cottura e inizio trasporto: a 15 minuti;
 - b) fra inizio trasporto e consegna: a 30 minuti, ferma la miglioria proposta in offerta tecnica;
 - c) fra consegna e consumo: a 20 minuti.
- iv. La tempistica di cui alla lettera b) sconta una tolleranza del 10%, e potrà essere derogate nei soli casi assentiti dal presente capitolato.

Art. 30. I mezzi adibiti al trasporto

- i. I mezzi di trasporto che l'aggiudicatario si impegna a mettere a disposizione per la veicolazione dei pasti, ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore ed in conformità con quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali, devono essere:
 - In possesso dei requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R.327/80 art. 43 e dalle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate
 - a Norma Euro 4 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano o veicoli elettrici o ibridi, nel rispetto dell'evoluzione normativa in materia;
 - usati esclusivamente per il trasporto di alimenti;
 - conformi all'all. II cap. IV del Reg. CE n. 852/2004.
- ii. I requisiti dei veicoli adibiti a trasporto dei pasti devono rispondere a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80 e s.m.i.. I veicoli dovranno essere coibentati in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature fino ai punti di distribuzione.
- iii. Periodicamente la Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

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

Art. 31. La distribuzione dei pasti

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

termico. E' vietato aprire le diete speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.

- xxi. Per il condimento delle diete speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.

31.1. Sistema derogatorio/transitorio

- i. In deroga a quanto previsto dal precedente articolo, al fine di fronteggiare l'emergenza pandemica in corso, potrà essere richiesta la fornitura di acqua in bottiglietta, nella misura di 500 ml per ciascun pasto fornito.
- ii. Per detta fornitura supplementare sarà riconosciuto il costo offerto in sede di gara.

31.2. La somministrazione al tavolo

- iii. L'Appaltatore deve assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale idoneo per la distribuzione dei pasti al tavolo, garantendo sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione per ogni mensa, comunque non inferiore ad un addetto ogni 50 utenti con tolleranza del 10%.
- iv. Detta tolleranza è prevista in ragione della variabilità giornaliera del numero di iscritti (es. assenze per malattia), e quindi della non corrispondenza tra numero di iscritti e numero medio di utenti effettivamente in mensa.
- v. Le eventuali assenze degli operatori devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente rispettato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

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

- i. L'appaltatore deve gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari, in coerenza e nel rispetto di quanto previsto L. 19 agosto 2016, n. 166 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi".
- ii. Nell'ambito dell'offerta tecnica i concorrenti devono presentare un progetto contenente le concrete modalità di recupero:
 - a. delle eccedenze alimentari, con preferibile, ma non vincolante, destinazione a favore di indigenti o di soggetti del terzo settore operanti sul territorio, in linea con la *ratio* della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". In particolare il progetto dovrà rispondere a obiettivi ambientali e sociali, ovvero:
 - ridurre la quantità di monte rifiuti, con evidenti ed immediati riscontri positivi sia sul versante del diminuito impatto ambientale che su quello della riduzione degli oneri di smaltimento, in un'ottica di solidarietà sociale;
 - promuovere e affermare una cultura di piena valorizzazione delle risorse, di lotta al consumismo e allo spreco, di consumo sostenibile.
 - b. dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti, per destinarli alle strutture di ricovero degli animali di affezione (canili e gattili) o progetti alternativi (ad esempio per il compostaggio).
- iii. L'appaltatore dovrà analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.
- iv. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, anche con il supporto del personale docente e/o da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dal comune (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con il comune.
- v. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al Comune, al quale deve essere comunicato, entro

trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

vi. Per quanto non espressamente previsto, si rimanda ai pertinenti CAM.

Capo 10 – LA GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO

Art. 33. Prenotazione, addebito e pagamento dei pasti

- i. Il comune attualmente gestisce i servizi amministrativi connessi al servizio con le seguenti modalità:
 - Prenotazione: le singole presenze giornaliere vengono automaticamente rilevate dal sistema, e le assenze sono comunicate direttamente dai genitori entro le ore 9.00 di ogni giorno di servizio. Entro tale orario saranno altresì comunicate eventuali diete leggere richieste dagli utenti. All'appaltatore verranno fornite le credenziali del software in uso, al fine di accedere alle prenotazioni giornaliere.
 - Addebito e pagamento: il sistema di pagamento è di tipo "anticipato", mediante il preacquisto da parte dei fruitori del servizio di buoni pasto elettronici.
- ii. Il software ed i relativi canoni di assistenza sono a carico del Comune.

Capo 11 – PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 34. Pulizie

- i. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere per tutto il periodo dell'appalto a garantire in ogni momento ed a proprie esclusive spese, intervenendo secondo i migliori canoni di igiene:
 - a. all'accurata pulizia dei locali, dei vetri, degli infissi e delle attrezzature fisse e mobili del centro cottura;
 - b. all'accurata pulizia dei locali e dei refettori, delle attrezzature (vassoi, stoviglie, carrelli portavivande ecc.) e degli arredi impiegati nei refettori.
 - c. al lavaggio e alla sanificazione di ogni oggetto mobile destinato ad uso ripetuto (es. carrelli termici con quotidiano svuotamento dell'acqua di riscaldamento, contenitori, vassoi, ecc.);
 - d. al lavaggio delle divise dei propri dipendenti in modo da ottemperare alle regole dell'igiene e del decoro.
 - e. alla disinfestazione ed alla derattizzazione, al bisogno.
- ii. La ditta appaltatrice effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso:
 - a. predisposizione ed esposizione di specifici programmi di pulizia;
 - b. la formazione del personale coinvolto nelle attività di detergenza e sanificazione.
- iii. I programmi di pulizia comprendono e dettagliano:
 - a. locali di servizio ed accessori, attrezzature ed arredi;
 - b. i mezzi adibiti al trasporto;
 - c. modalità d'uso dei detergenti e dei disinfettanti approvvigionati.
- iv. Qualora in casi eccezionali non fosse possibile garantire un'efficace operazione di lavaggio delle stoviglie utilizzate, la ditta appaltatrice, deve fornire materiale monouso biodegradabile.
- v. Tutte le operazioni di lavaggio, sanificazione e disinfezione dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti conformi alle norme sanitarie vigenti in materia, nonché ai criteri minimi ambientali. Nel particolare devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.
- vi. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.
- vii. Tali prodotti dovranno essere forniti dalla ditta appaltatrice. In caso di controllo, da parte dell'Amministrazione comunale, che accerti la presenza di materiali non conformi a quanto previsto potrà dare adito alla presunzione che quanto prodotto o in corso di produzione al momento dell'accertamento, possa essere in qualche modo "contaminato" e non destinabile al consumo; tali preparazioni non potranno essere fatturate e sarà dato immediato corso a nuove preparazioni, per il soddisfacimento del servizio a carico completo della ditta appaltatrice.
- viii. Le operazioni di riassetto dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti dovranno di norma iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.

Art. 35. Rifiuti

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

Art. 36. Garanzie igieniche

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

- ii. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- iii. Il personale deve essere dotato di guanti monouso e cuffiette copricapo da utilizzare in tutte le fasi di lavorazione, preparazione, porzionatura e distribuzione dei pasti.
- iv. I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.
- v. Il centro cottura, il magazzino, ed ogni locale di lavorazione deve avere un buon livello di aerazione ed illuminazione.
- vi. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
- vii. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.
- viii. Per quanto non espressamente previsto si rinvia alle prescrizioni di legge in materia ed alle indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica ed alla letteratura specifica sul tema.

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

- i. L'appaltatore si obbliga ad ossequiare ad ogni disposizione degli enti competenti, con particolare riferimento ai protocolli tecnico-operativi in punto di pulizia e sanificazione volti al contenimento dell'epidemia Covid-19. Il costo per dette attività è da intendersi ricompreso nel prezzo di aggiudicazione, fatti salvi gli eventuali costi per il potenziamento dell'organico (rispetto a quanto offerto in sede di gara); per l'utilizzo di materiale monouso; o per la fornitura di acqua in bottiglietta.

Capo 12 – I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI

Art. 37. Consegna (e riconsegna) dei beni

- i. Le parti, prima della stipula del contratto, effettuano congiuntamente un sopralluogo destinato all'approvazione dell'inventario iniziale di consegna dei beni mobili disponibili presso la scuola dell'infanzia.
- ii. I beni mobili raccolti nell'inventario iniziale, oggetto di specifico verbale di presa in consegna, sono assegnati in comodato alla ditta aggiudicataria all'atto della firma del contratto di servizio in appalto. Alla conclusione dell'appalto, l'aggiudicatario riconsegna gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti.
- iii. I beni così inventariati devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti nell'inventario iniziale, desunti i beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati al Comune in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
- iv. Durante il periodo di comodato l'aggiudicatario risponde quindi direttamente per difettosità generatesi nei beni medesimi, per incuria nell'uso imputabile al servizio oggetto del presente appalto.
- v. La ditta aggiudicataria deve farsi carico dell'eventuale integrazione di tutte le dotazioni necessarie al servizio e rese disponibili dal Comune in comodato; alla conclusione del contratto ogni integrazione resta di proprietà del Comune.
- vi. A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le Parti, un sopralluogo all'esito del quale verrà redatto un "Verbale di Riconsegna", nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al "Verbale di Riconsegna" andrà allegato l'Inventario dei beni consegnati, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione. Nel caso in cui, all'esito del sopralluogo, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbale/i di consegna e suoi allegati, l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, il Comune potrà provvedere direttamente, addebitando all'Affidatario le spese di tale intervento maggiorate del 20%.

Art. 38. Manutenzione ordinaria

- i. Sono oggetto di manutenzione a carico dell'aggiudicatario le attrezzature e le dotazioni presenti nei satelliti di distribuzione adibiti all'appalto e necessari ai fini dell'esecuzione del servizio, nonché i beni offerti dall'aggiudicatario in sede di offerta tecnica.
- ii. È a carico del Comune la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti.
- iii. Per manutenzione ordinaria s'intende quella tipologia d'interventi manutentivi durante il ciclo di vita, atti a:
 - mantenere l'integrità originaria del bene;
 - mantenere o ripristinare l'efficienza dei beni;
 - contenere il normale degrado d'uso;
 - garantire la vita utile del bene;
 - far fronte ad eventi accidentali.
- iv. Generalmente gli interventi sono richiesti a seguito di:
 - rilevazione di guasti o avarie (manutenzione a guasto o correttiva)
 - attuazione di politiche manutentive (manutenzione preventiva, ciclica, predittiva secondo condizione)
 - esigenza di ottimizzare la disponibilità del bene e migliorarne l'efficienza (interventi di miglioramento o di piccola modifica che non comportano incremento del valore patrimoniale del bene).
- v. I suddetti interventi non modificano le caratteristiche originarie (dati di targa, dimensionamento, valori costruttivi, ecc.) del bene stesso e non ne modificano la struttura essenziale e la loro destinazione d'uso.
- vi. Per quanto riguarda la manutenzione ordinaria nell'ambito di interventi edilizi per manutenzione ordinaria s'intendono ai sensi del DPR 380/2001 gli interventi edilizi che riguardano le opere di

riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti;

- vii. A titolo orientativo nel rapporto contrattuale si farà riferimento a quanto previsto dalla norma standard UNI 11063:2017 recante "Definizioni di manutenzione ordinaria e straordinaria".

Art. 39. Manutenzione straordinaria

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

Art. 40. Manutenzioni presso Il centro cottura

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

Art. 41. Ulteriori beni non alimentari

- i. Resta inteso che è da considerarsi a carico dell'aggiudicatario ogni altro bene non alimentare necessario e strettamente funzionale all'erogazione del servizio atteso ed alla sua fruizione (carrelli, scaldavivande ecc.), ivi compresi quelli riferibili agli impegni assunti con le migliorie in sede di offerta tecnica. Detti beni, salvo diversa dichiarazione resa dall'appaltatore, resteranno di sua proprietà.
- ii. Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, l'aggiudicatario è tenuto a fornire e ad installare presso ciascun refettorio ove è attualmente previsto il piatto monouso (Capoluogo e Duomo), entro tre mesi dalla decorrenza del contratto, una lavastoviglie e quanto altro necessario per detto fine. Detti beni, al termine del rapporto contrattuale, resteranno di proprietà del Committente.
- iii. In detto trimestre, o sino all'installazione se anteriore, l'appaltatore s'impegna ad utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432, con costi compresi nel costo unitario offerto in sede di gara, ovvero ad adottare misure alternative per il lavaggio delle stoviglie.
- iv. Nel caso in cui gli spazi o gli impianti si rilevino inadatti all'installazione, decorso in ogni caso il trimestre di cui sopra, sarà onere del Comune la fornitura di detto materiale monouso, in caso anche tramite approvvigionamento diretto da parte dell'appaltatore e successivo incremento di pari valore unitario del costo pasto contrattuale.
- v. Eventuali lavori edili o impiantistici necessari per l'installazione delle lavastoviglie sono a carico del Committente.
- vi. Il Committente garantisce altresì:
- La fornitura dello stovigliame (piatti, bicchieri, brocche, posate), fatti salvi i reintegri per usura o rottura che rimangono a carico dell'appaltatore.
 - Il pagamento delle utenze.
- vii. Inoltre l'Appaltatore dovrà fornire i plessi terminali:
- di termometro ad infissione per il controllo della temperatura delle varie preparazioni;
 - di una bilancia per il controllo delle grammature delle pietanze ed il quantitativo consegnato;

Capo 13 – L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

Art. 42. Controllo igienico sanitario

- i. L'Aggiudicatario predispone, attua e mantiene sin dal primo giorno di servizio procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004, relativamente alle attività svolte presso il proprio Centro Cottura e in tutte le Utenze e rende disponibile al comune la documentazione relativa, a semplice richiesta.
- ii. L'Appaltatore effettua attività di verifica (punto 6 del metodo HACCP) comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio, con particolare riferimento alle materie prime, al prodotto finito e ai tamponi sugli strumenti di lavoro della cucina.
- iii. Il piano di analisi deve essere presentato al comune nell'ambito dell'offerta tecnica e dopo ogni sua revisione.
- iv. A semplice richiesta del Comune, il verbale di prelevamento del campione deve essere consegnato via e-mail al comune lo stesso giorno del prelievo. I risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità, devono essere consegnati al comune entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.
- v. Deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno a cura del responsabile dell'unità stessa. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non. Procedure di base per il campionamento:
 - a. il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
 - b. il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
 - c. ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi, (almeno 150 gr.);
 - d. il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
 - e. il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.
- vi. Con le medesime modalità operative dovranno essere conservati campioni relativi alle diete speciali.
- vii. Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.
- viii. Il controllo igienico sanitario si intende esteso alla qualità dell'acqua erogata ed utilizzata a valle per il lavaggio delle stoviglie, posate, piatti e bicchieri presso il centro cottura ovvero presso i refettori scolastici, mediante analisi certificate di laboratorio che attestino l'assenza di componenti contaminanti. Nel caso di presenza di componenti contaminanti, l'appaltatore ha l'onere di immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale e alle istituzioni scolastiche interessate per i conseguenti provvedimenti di competenza a tutela della salute ed igiene delle comunità scolastiche.

Art. 43. Limiti analitici di riferimento

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

- iv. Nel presente appalto si farà di norma riferimento ai parametri previsti dalle Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti pubblicate da Ce.I.RSA (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare).
 - i. I valori limite per ciascun parametro sono quelli indicati come “accettabile” in tale documento.
 - ii. Per i tamponi di superfici a contatto diretto con gli alimenti (immediatamente dopo sanificazione) si fa riferimento alla norma UNI EN ISO 18593:2018.

Capo 14 – IL PERSONALE

Art. 44. Personale – disposizioni generali

- i. Per tutte le attività di gestione del servizio, oggetto del presente capitolato, la ditta Appaltatrice si avvarrà di personale qualificato che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità.
- ii. Sin dall'inizio del servizio, l'aggiudicatario deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte.
- iii. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalle normative di riferimento e dalle indicazioni del presente Capitolato.
- iv. L'aggiudicatario provvede, a semplice richiesta del Comune, a fornire al comune una valutazione scritta complessiva della gestione di tutto il personale riportando i seguenti aspetti: organico suddiviso per Utenza, stato della formazione, valutazione della competenza anche in tema igienico-sanitario dei singoli addetti.
- v. Il comune si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante gli adempimenti relativi alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.
- vi. Con la presentazione dell'offerta, la Ditta Appaltatrice espressamente manleva e rende indenne l'Amministrazione Comunale ed i suoi obbligati da ogni e qualsiasi azione, pretesa o richiesta avanzata a qualsiasi titolo dal personale di impresa o da terzi in relazione al rapporto di lavoro, compresi gli infortuni sul lavoro o comunque connessi con l'esercizio di cui al presente Capitolato.
- vii. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso la Ditta provvederà entro 10 giorni alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere e senza contraddittorio.

Art. 45. L'organico: standard minimi

- i. L'organico, per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla Ditta, come numero, mansioni, livello e monte ore.
- ii. La Ditta Appaltatrice si impegna a garantire la qualità del servizio attraverso la presenza del seguente personale di base:
 - a) Uno o più referenti del servizio (es. uno amministrativo, uno tecnico-operativo), cui competono le seguenti mansioni:
 - mantenere i rapporti con l'Amministrazione Comunale;
 - mantenere i necessari contatti con la Commissione Mensa;
 - sovrintendere/coordinare le attività oggetto di appalto;
 - b) un dietista (o figura equipollente), cui competono le seguenti mansioni:
 - gestione delle diete, sia sanitarie che etico religiose, e dei menù;
 - c) Cuochi, aiuto cuochi e operatori ausiliari presso il centro cottura in numero idoneo in relazione alla capacità produttiva dello stesso, al fine di consentire la corretta esecuzione del servizio.
 - d) Un numero adeguato alle esigenze operative di addetti alla distribuzione ed al riassetto e rigoverno dei refettori, ovvero alla sorveglianza dei bambini, e di addetti al trasporto dei pasti. I rapporti massimi addetti distribuzione/alunni sono indicati nella seguente misura:
 - **una unità per 50 bambini**, con la tolleranza indicata al precedente art. 31.2, e secondo la proposta resa in sede di offerta tecnica.
- iii. Entro 10 giorni dall'inizio del servizio l'Appaltatore comunicherà per iscritto l'elenco nominativo delle persone impiegate e le rispettive qualifiche. Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, l'Appaltatore è tenuto a sostituirlo nel minor tempo possibile, fermo restando l'obbligo di sostituzione immediata in caso di assenze che impediscano il regolare svolgimento del servizio. I

nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati al comune prima della messa in servizio.

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

45.1. Potenziamento organico in caso di perduranza dell'emergenza pandemica

- i. Alla luce dell'attuale situazione di emergenza epidemiologica da Covid-19, potrebbe rendersi necessario modificare le modalità di espletamento del servizio: dall'adozione di ulteriori misure di sicurezza in fase di preparazione dei pasti, alla loro consumazione nei locali scolastici, dalle misure di igienizzazione a quelle di distanziamento sociale.
- ii. Non solo il servizio ma anche i menù potrebbero vedersi riprogettati per garantire maggiore sicurezza e velocità nel consumo prevedendo, per esempio, piatti unici.
- iii. Dovrà inoltre essere garantita l'applicazione di rigidi protocolli di pulizia e disinfezione dei locali utilizzati attraverso l'adozione di tutti gli strumenti di sicurezza necessari, dovrà essere garantita la possibilità di offrire un'adeguata assistenza da parte del personale sia per limitare il rischio di non rispetto della distanza sociale sia per aiutare gli alunni più piccoli e non autosufficienti a consumare il proprio pasto.
- iv. Qualora in corso di esecuzione contrattuale, dovessero mutare le modalità di svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato tecnico, il medesimo potrà essere riorganizzato sulla base di eventuali sopravvenute direttive e/o disposizioni normative.
- v. In tal caso, il Committente potrà consultare l'Appaltatore per ridefinire le modalità di esecuzione del servizio oggetto dell'appalto sulla base delle effettive necessità organizzative derivanti da eventuali nuove disposizioni di legge.
- vi. La stazione appaltante, ferme le ulteriori misure previste nel presente capitolato, ha per detto fine la facoltà di richiedere un aumento del monte ore offerto in sede di offerta tecnica, per le esigenze di cui al punto d) del precedente articolo 45, per rispondere ad eventuali esigenze di potenziamento dell'organico per fronteggiare l'emergenza pandemica in corso, allorquando non ancora risolta.
- vii. A mero titolo indicativo si rappresenta che, per l'anno corrente, il monte ore originariamente pattuito è stato incrementato di **15 ore settimanali**.
- viii. In tal caso il corrispettivo unitario contrattuale verrà aumentato in misura proporzionale all'aumento, ponendo come base di calcolo la moltiplicazione del costo orario offerto in sede di gara con il numero di ore effettuate nel mese di riferimento, da rapportarsi questo al numero di pasti erogati nel medesimo mese (Ore ASM_mese * Costo orario ASM/n. pasti_mese).

Art. 46. Formazione e addestramento

- i. La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare e formare adeguatamente il proprio personale. A tali corsi potrà partecipare anche l'Amministrazione Comunale attraverso propri incaricati; a tale scopo la Ditta informerà l'Amministrazione Comunale circa il giorno ed il luogo dove si terranno i seminari.
- ii. La durata della formazione del personale effettivamente impiegato nell'appalto non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno scolastico (aggiuntiva rispetto a quella obbligatoria sulla sicurezza). Al termine di ogni ciclo di formazione la Ditta dovrà effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti degli operatori.
- iii. In particolare i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:
 - rischi di contaminazione degli alimenti: fisici, chimici, microbiologici;
 - prevenzione delle tossinfezioni;
 - buone pratiche di lavorazione e di porzionatura;
 - tecniche di cucina e di cottura;
 - riduzione degli sprechi alimentari, energetici e di acqua;
 - detergenza, sanificazione ed igiene (comprensivo delle buone prassi igieniche per il personale);
 - principi di legislazione pertinente all'oggetto dell'appalto;

- introduzione al sistema HACCP: punti critici di controllo, azioni preventive e correttive;
 - traduzione delle definizioni dell'HACCP nelle varie fasi di lavorazione;
 - esigenze minime di documentazione del sistema;
 - casi pratici e conoscenza del capitolato prestazionale oggetto d'appalto.
- iv. Preliminarmente all'assunzione di ciascun nuovo operatore, dovrà essere effettuata una valutazione della formazione professionale, dell'esperienza acquisita e delle capacità operative. Il nuovo operatore, prima di poter iniziare a svolgere le sue mansioni, dovrà frequentare un corso di formazione di base sulle problematiche relative all'igiene degli alimenti, che preveda una congrua valutazione dell'apprendimento, e il rilascio di una certificazione di idoneità al ruolo. L'operatore dovrà anche ricevere materiale informativo, per l'autoapprendimento delle norme relative alle sue specifiche mansioni e iniziare la sua attività affiancando una persona già esperta.
- v. La pianificazione generale della formazione per il primo anno deve essere resa disponibile già in sede di offerta tecnica.
- vi. Per la formazione degli anni successivi al primo, l'aggiudicatario deve prevedere un sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere, fermo restando che dovrà essere erogata formazione in misura non inferiore al 50% del monte ore proposto in sede di gara per il primo anno di servizio, ed in ogni caso non inferiore a ore 4/anno scolastico.
- vii. Elenco del personale formato, con evidenza degli argomenti trattati e della qualifica è consegnato al Comune a cadenza semestrale.

Art. 47. Vestiario del personale

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

Art. 48. Caratteristiche e obblighi del personale

- i. Il Personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualifica professionale, deve mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto, cortese, e disponibile alla collaborazione, anche con il personale scolastico statale e comunale operante nei servizi, nonché rispettoso e attento alla cura dei minori. Il Personale deve garantire la riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto di servizio, in piena osservanza del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii e del REG UE 679/2016.
- ii. Il personale è soggetto altresì agli obblighi di cui agli artt. 20 e 78. del D. Lgs. 81/2008.
- iii. Prima dell'assunzione l'appaltatore è tenuto alle verifiche previste dall'art. 2 del d.lgs. 4 marzo 2014 n. 39, relative all'esistenza di condanne per reati di cui agli artt. 600Bis -ter – quater quinquies e 609 undecies del codice penale ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori (direttiva antipedofilia).

Art. 49. Disposizioni generali sulla manodopera

- i. L'appaltatore è tenuto all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia, nonché eventualmente entrate in vigore nel corso dei lavori, e in particolare:
- a) ai sensi dell'art. 30, comma 4, del Codice, nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente appalto è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente;

- b) i suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura, dalla struttura o dalle dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica;
 - c) è responsabile in rapporto al comune dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto; il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato non esime l'appaltatore dalla responsabilità, e ciò senza pregiudizio degli altri diritti del comune;
 - d) è obbligato al regolare assolvimento degli obblighi contributivi in materia previdenziale, assistenziale, antinfortunistica e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.
- ii. Ai sensi degli articoli 30, commi 5 e 6, e 105, commi 10 e 11, del Codice dei contratti, in caso di ritardo immotivato nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'appaltatore o dei subappaltatori, il comune paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto. Parimenti in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'articolo 105 del Codice, impiegato nell'esecuzione del contratto, il comune trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.
 - iii. In ogni momento il Comune può richiedere all'appaltatore e ai subappaltatori copia del libro unico del lavoro di cui all'articolo 39 della legge 9 agosto 2008, n. 133; possono altresì richiedere i documenti di riconoscimento al personale presente nella struttura e verificarne la effettiva iscrizione nel predetto libro unico del lavoro dell'appaltatore o del subappaltatore autorizzato.
 - iv. La mancata o l'erronea applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi in favore del Personale può costituire motivo di risoluzione del Contratto.

Art. 50. Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali

- i. L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 s.m.i., nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi, degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate.
- ii. L'appaltatore deve quindi, tra l'altro, provvedere secondo la disciplina prevista dal "Titolo III - Uso delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuale", artt. 69 e seguenti, a fornire al Personale tutte le attrezzature di lavoro, nonché i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente.
- iii. Sono a carico dell'appaltatore i corsi ed aggiornamenti del Personale in base agli artt. 36 e 37 al D. Lgs. 81/2008, nonché la sorveglianza sanitaria di cui all'art. 41 del medesimo Decreto. Parimenti a carico dell'aggiudicatario è il costo relativo alla sorveglianza sanitaria di cui alla sezione V del D. Lgs. 81/2008.
- iv. L'appaltatore deve fornire al Personale tutti i materiali occorrenti per l'espletamento dei Servizi e per il contenimento dei rischi. Le divise e gli abiti del Personale devono permettere una distinzione dei diversi profili professionali sanitari impiegati, nel rispetto della normativa vigente.
- v. Ai sensi degli articoli 18, comma 1, lettera u), 20, comma 3 e 26, comma 8, del Decreto n. 81 del 2008, l'appaltatore è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nel servizio una apposita tessera di riconoscimento, impermeabile ed esposta in forma visibile, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, i dati identificativi del datore di lavoro e la data di assunzione del lavoratore. L'appaltatore risponde dello stesso obbligo anche per i lavoratori dipendenti dai subappaltatori autorizzati; la tessera dei predetti lavoratori deve riportare gli estremi dell'autorizzazione al subappalto. Tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.
- vi. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.
- vii. Ai sensi degli art. 17 e 29 del D. Lgs 81/2008, se pertinente, deve procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, il quale dovrà essere custodito presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione stessa.

Art. 51. Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali

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

Art. 52. Clausola sociale

- i. Ai fini di tutelare la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato si applica l'art. 50 del Codice. L'aggiudicatario è tenuto ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano nella precedente gestione dell'appalto, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.
- ii. Si riportano per il fine, e quindi a titolo indicativo, i dati del personale attualmente impiegato, per come comunicati dall'attuale appaltatore.

N	Mansione / qualifica	Luogo di lavoro	CCNL applicato	Tipo assunzione (det/indet)	Ore settimanali	Livello inquadramento	Scatti maturati	Data prossimo scatto	Altri elementi retributivi	Assunzione agevolata
1	CUOCO	CENTRO COTTURA	RIST.COLL.	INDET	40	IV LIVELLO	3	12/2024	NESSUNO	NO
2	AIUTO CUOCO	CENTRO COTTURA	RIST.COLL.	INDET	30	V LIVELLO	2	11/2023	NESSUNO	NO
3	ADDETTA MENSA	CENTRO COTTURA	RIST.COLL.	INDET	20	VI LIVELLO SUPER	2	10/2025	NESSUNO	NO
4	AUTISTA ANZIANI	APPALTO	RIST.COLL.	INDET	30	V LIVELLO	3	6/2025	NESSUNO	NO
5	AUTISTA SCUOLE	APPALTO	RIST.COLL.	INDET	22,5	V LIVELLO	3	5/2024	NESSUNO	NO
6	ADDETTA MENSA	PRIM CAP/ORAT	RIST.COLL.	INDET	20	VI LIVELLO SUPER	3	11/2024	NESSUNO	NO
7	ADDETTA MENSA	PRIM CAP/ORAT	RIST.COLL.	INDET	12,5	VI LIVELLO SUPER	5	2/2023	NESSUNO	NO
8	ADDETTA MENSA	PRIM CAP/ORAT	RIST.COLL.	INDET	12,5	VI LIVELLO SUPER	0	12/2023	NESSUNO	NO
9	ADDETTA MENSA	PRIM CAP/ORAT	RIST.COLL.	INDET	20	VI LIVELLO SUPER	0	04/2025	NESSUNO	NO
10	ADDETTA MENSA	PRIM DUOMO	RIST.COLL.	INDET	12,5	VI LIVELLO SUPER	0	12/2023	NESSUNO	NO
11	ADDETTA MENSA	PRIMARIA ALGHISI	RIST.COLL.	INDET	20	VI LIVELLO SUPER	1	12/2024	NESSUNO	NO
12	ADDETTA MENSA	PRIMARIA ALGHISI	RIST.COLL.	INDET	7,5	VI LIVELLO SUPER	0	12/2023	NESSUNO	NO
RISORSA UTILIZZATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO IN FASE PANDEMICA										
13	ADDETTA MENSA	PRIM CAP/ORAT	RIST.COLL.	INDET	15	VI LIVELLO SUPER	0	06/2024	NESSUNO	NO

Capo 15 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI

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

- i. Al termine di ogni anno scolastico la Ditta appaltatrice deve redigere e trasmettere all'Amministrazione Comunale un report quantitativo e qualitativo sull'andamento delle attività oggetto del servizio, contenente tra l'altro la descrizione di eventuali problematiche ed eventuali soluzioni.
- ii. Al termine di ogni anno scolastico dovrà essere consegnata una relazione sul livello di qualità percepita dagli utenti.

Art. 54. La commissione mensa

- i. La Commissione mensa, a livello comunale e/o di satellite di distribuzione, quale organo di rappresentanza, può svolgere:
 - a) ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare suggerimenti e reclami che pervengono dall'utenza. Per effetto di tale funzione i membri hanno facoltà di accesso nei refettori scolastici previa autorizzazione del Dirigente scolastico e, ove occorra, presso il centro di cottura previa comunicazione alla Ditta appaltatrice. Gli accessi devono svolgersi senza causare alcun intralcio o disturbo alle attività del personale dell'azienda addetto alla preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti. Il personale dell'Azienda non potrà impedire o limitare il diritto di accesso del Comitato mensa, senza adeguata motivazione inerente a continuità, sicurezza e igiene del servizio in corso di svolgimento;
 - b) ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso la compilazione delle schede di valutazione eventualmente predisposte dall'Amministrazione Comunale.
- ii. Alle commissioni mensa dovrà partecipare almeno un referente della ditta aggiudicataria.

Art. 55. Diritto di controllo dell'amministrazione comunale

- i. È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, senza limitazioni di orario, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro Cottura e i refettori scolastici per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle normative vigenti di settore ed alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.
- ii. La Ditta appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale per esercitare i controlli stabiliti.
- iii. Il controllo esercitato dall'Amministrazione Comunale è complessivo e riguarda il servizio nella sua totalità, soprattutto in caso di committenza a terzi di attività necessarie e strumentali alla gestione del servizio (es. servizio di trasporto, servizio di confezionamento, logistica).
- iv. La vigilanza dell'Amministrazione Comunale sul buon andamento del servizio di refezione ha per oggetto:
 - la qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
 - il rispetto delle grammature e delle porzioni
 - il rispetto delle diete speciali (sanitarie ed etico religiose)
 - buona organizzazione e conduzione del servizio
 - il gradimento dei piatti da parte dell'utenza
 - tutte le ulteriori specifiche tecniche previste dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

Art. 56. Organismi preposti al controllo

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

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

Art. 57. Tipologia dei controlli

- i. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio; saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi istituzionalmente preposti di cui al precedente art. 56 del presente capitolato.
- ii. L'Amministrazione Comunale può avvalersi per effettuare i controlli di operatori qualificati da essa incaricati. Gli operatori dell'Amministrazione Comunale non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice.
- iii. Il personale della Ditta appaltatrice non deve interferire nelle procedure di controllo.
- iv. Le ispezioni riguardano:
- lo stato d'uso, le condizioni igieniche degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
 - le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
 - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
 - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
 - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
 - l'igiene dell'abbigliamento del personale;
 - i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
 - le modalità di cottura;
 - le modalità di distribuzione;
 - il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
 - le caratteristiche dei sanificanti;
 - le modalità di sanificazione;
 - le modalità di sgombero rifiuti;
 - la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
 - lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
 - lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - lo stato igienico dei servizi;
 - l'organizzazione del personale;
 - il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
 - le modalità di manipolazione;
 - il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
- v. I controlli sensoriali, da effettuarsi a cura degli operatori del Comune dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Ditta.
- vi. Gli accertamenti analitici sono finalizzati all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. La ditta appaltatrice dovrà garantire analisi di laboratorio anche su campioni di derrate alimentari oggetto di controllo e/o di contestazione da parte dell'Amministrazione Comunale.
- vii. Il tutto fermo restando quanto previsto dallo schema di contratto in ordine alla direzione dell'esecuzione, nonché le ulteriori verifiche previste dai CAM.

Capo 17 – DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 58. **Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto**

- i. In caso di norme del presente Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario.
- ii. L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente Capitolato, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati ricercati con l'esternalizzazione del servizio; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli da 1362 a 1369 del codice civile.
- iii. Eventuali clausole o indicazioni relative ad aspetti tecnici e prestazionali tra il comune e l'appaltatore, riportate negli allegati o in altra documentazione posta a base di gara, retrocedono rispetto a clausole o indicazioni previste nel presente Capitolato.
- iv. In tutti gli atti predisposti dal comune i valori in cifra assoluta si intendono in €uro e, ove non diversamente specificato, si intendono I.V.A. esclusa.
- v. Tutti i termini di cui al presente Capitolato speciale, se non diversamente stabilito nella singola disposizione, sono computati in conformità al Regolamento CEE 3 giugno 1971, n. 1182.

Art. 59. **Disposizioni particolari riguardanti l'appalto**

- i. La presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti comporta automaticamente, senza altro ulteriore adempimento, dichiarazione di responsabilità di avere esaminato direttamente o con delega a personale dipendente tutta la documentazione di gara e di avere preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione dei servizi e di aver giudicato i servizi stessi realizzabili, i documenti di gara adeguati ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto, nonché di avere effettuato una verifica della disponibilità della manodopera necessaria per l'esecuzione dei servizi.
- ii. La successiva sottoscrizione del contratto da parte del concessionario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di contratti pubblici, nonché alla completa accettazione di tutte le norme che regolano la presente concessione, con particolare anche se non esclusivo riferimento al presente capitolato prestazionale.

Art. 60. **Rinvio allo schema di contratto**

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