

CAPITOLATO SPECIFICO DEL COMUNE DI LENO

PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, SERVIZI ANALOGHI E ALTRE UTENZE PER IL PERIODO 01.09.2023-31-08.2026. RINNOVABILE PER ALTRI DUE ANNI SCOLASTICI e comprensivo della fornitura di arredo per la nuova mensa in costruzione presso la scuola primaria di Leno centro.

Sommario

Art. A - Prestazioni oggetto del servizio	2
Art. B - Importo dell'appalto e numero di pasti stimato	4
Art. C - Categorie di utenti del servizio	5
Art. D - Calendario del servizio	6
Art. E - Orario di consumazione dei pasti	6
Art. F - Organico previsto per l'esecuzione del servizio, formazione e reintegro	6
Art. G - Gestione dei rapporti con l'utenza	10
Art. H - Determinazione dei menu e loro variazione	10
Art. I - Modalità di preparazione dei pasti, modalità di cottura degli alimenti, quantità degli ingredienti, diete speciali, menu alternativi	12
Art. J - Modalità di approvvigionamento, conservazione ed etichettatura delle derrate alimentari	16
Art. K - Utilizzo di prodotti biologici e particolari	17
Art. L - Trasporto, distribuzione dei pasti e (se previsti) distribuzione dei pasti a domicilio	19
Art. M - Pulizie e sanificazione dei luoghi dove viene eseguito il servizio	23
Art. N - Modalità di smaltimento dei rifiuti	25
Art. O - Immobili, attrezzature e materiali preposti allo svolgimento del servizio	26
Art. P - Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature	30
Art. Q - Spese per utenze	33
Art. R - Ulteriori obblighi. Modalità di presa in carico delle richieste degli utenti. Fatturazione del servizio	33
Art. S - Forma e costi del contratto	34
Art. T - Rinvio normativo	35

Art. A - Prestazioni oggetto del servizio

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di **REFEZIONE SCOLASTICA, SERVIZI ANALOGHI E ALTRE UTENZE PER IL PERIODO 01.09.2023-31-08.2026. RINNOVABILE PER ALTRI DUE ANNI SCOLASTICI e comprensivo della fornitura di arredo per la nuova mensa in costruzione presso la scuola primaria di Leno centro.**

L'appalto prevede:

- a) la fornitura, la preparazione e il confezionamento dei pasti presso la Cucina Comunale Centralizzata per le realtà scolastiche del territorio comunale;
- b) il trasporto dei pasti presso i locali di consumo del servizio nido, scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di 1° grado
- c) la distribuzione e somministrazione dei pasti agli utenti del nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado;
- d) la fornitura, la preparazione e distribuzione dei pasti in monoporzione e il confezionamento in contenitori idonei per gli anziani a domicilio
- e) la predisposizione dei locali refettorio e degli eventuali ulteriori ambienti (aule e/o sala "ex mensa") utilizzati per il consumo, il riordino e la pulizia della Cucina Comunale Centralizzata e dei locali di ricevimento e dei refettori e degli eventuali ulteriori ambienti sopra indicati, il lavaggio delle stoviglie presso i plessi scolastici, la gestione dei rifiuti secondo regolamento comunale vigente; per il domicilio: la messa a disposizione, il ritiro e lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto;
- f) la fornitura e il trasporto presso i locali di consumo delle merende per le scuole dell'infanzia, nonché della frutta o yogurt per lo spuntino del nido, durante l'intervallo del mattino, e/o per le scuole che richiedono l'attivazione del servizio (in sostituzione di quanto previsto come 'frutta' dal menù del pasto giornaliero).
- g) La fornitura di tavoli e sedie per circa 200 persone (tavolo tondo o rettangolare) per i nuovi locali di cui all'ampliamento della mensa in corso di costruzione – planimetria allegato A - (ipotesi utilizzo dal marzo 2024) da concordare con l'amministrazione;
- h) La fornitura, previa eventuale richiesta da parte dell'appaltatore, di bevanda calda (the) o acqua in bottiglia da 0,50l e bicchieri monouso (circa 500 pz.) in occasione di giochi sportivi organizzati dall'Istituto comprensivo di Leno durante l'orario scolastico

Nei mesi estivi (dopo il termine dell'anno scolastico) e nei periodi di vacanze scolastiche il servizio, come sopra descritto, sarà limitato al servizio nido e pasto domicilio anziani (compresa la distribuzione dal centro di cottura di Leno al domicilio delle persone) e al centro ricreativo estivo.

In relazione al servizio pasti per il centro ricreativo estivo, l'appaltatore, su richiesta dell'amministrazione comunale, si impegna alla erogazione dei pasti con fatturazione diretta alla associazione/Parrocchia organizzatore del servizio mantenendo le condizioni tecniche ed economiche offerte nel presente appalto.

Per quanto riguarda la refezione scolastica si elencano qui di seguito le strutture di ristorazione e le relative ubicazioni:

- SCUOLA NIDO di Leno, Via XXV Aprile n.2/3 LENO
- SCUOLE DELL'INFANZIA di Leno, Via Ermoaldo n. 8 LENO
- SCUOLA INFANZIA Via Manzoni n. 3 Castelletto di LENO
- SCUOLA INFANZIA Via Veneto 31 Porzano di LENO
- SCUOLA PRIMARIA Via F.Ili de Giuli 1 LENO
- SCUOLA PRIMARIA VIA Manzoni 23 Castelletto di LENO
- SCUOLA PRIMARIA Via Veneto 20 Porzano di LENO
- SCUOLA SECONDARIA DI PRIMI GRADO via F.Ili de Giuli n.6 LENO

Si precisa che attualmente (A.S. 2022/2023):

Gli alunni della scuola secondaria di primo grado consumano il pasto presso il refettorio della scuola primaria di Leno centro.

Gli alunni della scuola primaria di Leno centro consumano il pasto anche in ulteriori tre aule adiacenti al refettorio e in un'ulteriore locale denominato "ex mensa".

E' in corso di costruzione un nuovo locale refettorio, il termine dei lavori è previsto per i primi mesi del 2024. Prima della fine lavori, al fine di renderlo immediatamente fruibile, l'appaltatore dovrà procedere alla fornitura degli arredi come sopra indicato (lett.g). L'utilizzo di questo nuovo refettorio comporterà la cessazione del consumo dei pasti nelle aule e nel locale ex mensa.

Gli alunni della scuola primaria di Porzano consumano il pasto anche in una ulteriore aula adiacente al refettorio;

Gli alunni della scuola primaria di Castelletto consumano il pasto anche in ulteriori due aule adiacenti al refettorio.

Gli alunni del nido e della scuola dell'infanzia consumano il pasto nelle proprie sezioni.

L'organizzazione del servizio sopra indicato e la relativa ubicazione può subire modifiche a seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo ovvero sulla base degli accordi annuali tra l'amministrazione comunale e l'Istituto comprensivo sulla base degli iscritti al servizio nonché per variazione dell'articolazione del servizio nei giorni della settimana.

In tal caso l'Appaltatore dovrà adeguare l'organizzazione dell'appalto alle effettive esigenze del servizio, apportando le modifiche necessarie, senza oneri per il Comune.

Qui di seguito il dettaglio delle prestazioni:

- Servizio Nido e Scuole dell'infanzia e Scuole primarie

Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti, la loro distribuzione agli alunni, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto. Prevede altresì la preparazione e la consegna delle merende per la Scuola dell'Infanzia e della frutta o yogurt per lo spuntino durante l'intervallo mattutino del nido e/o nelle scuole che richiedono l'attivazione del servizio (in sostituzione di quanto previsto come 'frutta' o 'dessert' dal menù del pasto giornaliero).

- Scuole secondarie di 1° grado

Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti, la loro distribuzione agli alunni, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto.

- Pasti a domicilio per anziani (si riporta quanto specificato all'art.H)

I pasti a domicilio saranno ritirati dal Centro di cottura e consegnati agli utenti a cura dell'appaltatore dal lunedì al sabato, escluso festivi, in numero di circa 35 giornalieri.

Il pasto dovrà essere confezionato individualmente, e posto in appositi contenitori termici (di proprietà della I.A.), rispondenti alle vigenti norme igienico sanitarie fra le ore 11,20 e le ore 11,40. Il pasto individuale dovrà essere comprensivo di un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane e frutta. Dovrà essere nominativo, in quanto settimanalmente verrà inviato un prospetto cumulativo riportante il menù giornaliero per ogni utente.

La I.A. dovrà garantire giornalmente una scelta minima fra quattro primi piatti, quattro secondi piatti, quattro contorni (due cotti e due crudi) frutta fresca e frutta cotta. I menù dovranno essere formulati su quattro settimane, e assoggettati almeno a variazione stagionale (menù estivo e menù invernale).

La I.A. dovrà altresì garantire l'erogazione di menù particolari per gli utenti che necessitino di un regime alimentare dietetico specifico, conformemente a quanto indicato dall'Ufficio Servizi Sociali. I pasti dovranno essere completi dal punto di vista nutrizionale, e rispondenti alle quantità e qualità dichiarate dalla I.A. in sede di offerta. All'atto della consegna i pasti confezionati dovranno rispondere alle vigenti regole in materia

igienico sanitaria. La Ditta sarà unica responsabile nei confronti della ATS competente per eventuali infrazioni alla normativa vigente. Le caratteristiche di minima dei prodotti alimentari cui la Ditta dovrà attenersi per la preparazione dei pasti sono quelle dichiarate in sede di offerta.

Le prenotazioni dei pasti per ogni utente verranno effettuate settimanalmente e saranno comunicate alla Ditta. Eventuali variazioni giornaliere dovute ad eventi imprevisi, dovranno essere comunicate alla Ditta entro le ore 09,00 del giorno interessato. Dalla richiesta, predisposta su moduli forniti dalla Ditta, deve risultare: data numero dei pasti nominativi menù scelto eventuali diete particolari visto dell'Ufficio Servizi Sociali. I prospetti /ordini faranno fede per il conteggio dei pasti per la liquidazione delle fatture emesse dalla Ditta appaltatrice.

- Altre Utenze

Il servizio prevede la fornitura di servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto, alle condizioni che saranno concordate nei singoli protocolli di autorizzazione tra A.C. e I.A.. Tutte le utenze autorizzate, anche acquisite in proprio dall'I.A., daranno luogo al riconoscimento di royalty da parte dell'I.A. alla A.C., in misura unitaria, differenziata in base alla tipologia dei servizi autorizzati, o in misura forfettaria.(ad esclusione dei servizi socio-assistenziali presenti sul territorio per anziani/disabili)

Il Comune declina ogni responsabilità, connessa all'utilizzo delle attrezzature ed impianti.

L'impresa appaltatrice si impegna a provvedere, in tempo utile, in qualità di Ente gestore, a tutti gli adempimenti previsti per legge al fine di una corretta attivazione del servizio sia Centro cottura Comunale che per i locali di distribuzione (esempio compilazione e presentazione SCIA), e/o eventuali modifiche e mantenimenti. Sono altresì a carico della ditta gli oneri degli interventi (incluse eventuali certificazioni) e gli adeguamenti che si rendessero necessari nel corso dell'appalto, per ottemperare a prescrizioni di legge

Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.

L'Impresa può presentare in fase di offerta proposte migliorative, che non potranno comunque abbassare il livello degli standard minimi indicati.

Progetti di educazione alimentare

Il concorrente potrà presentare una proposta di collaborazione ed integrazione del progetto di educazione alimentare in capo al Comune di Leno, inerente le azioni di promozione e diffusione dei principi enunciati all'art.H, con particolare attenzione agli aspetti legati alla comunicazione (con l'utenza, la Commissione Mensa e, in generale, la comunità cittadina).

La proposta dovrà strutturarsi secondo le seguenti indicazioni:

1. modalità e contenuti di adesione/promozione al progetto del Comune
2. proposte autonome di educazione alimentare per l'utenza scolastica (modalità, contenuti, tempi di realizzazione previsti)

Art. B - Importo dell'appalto e numero di pasti stimato

Si assume come valore stimato dell'appalto l'importo **dei prezzi unitari** posti a base di gara moltiplicato per il numero dei pasti previsti sulla base dei dati storici del servizio per l'intera durata del contratto.

Il numero totale dei pasti annuo presunti oggetto di questo contratto è indicativo, variabile in rapporto all'utenza e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta:

Descrizione pasto	N pasti stimati all'anno	Prezzo unitario a base di gara	Colonna di verifica
Pasto alunni nido/infanzia	n.64.450	€ 4,50	290.025

Pasto alunni primaria e grest	n. 75.400	€ 5,10	384.540
Pasto alunni secondaria/adulti	n. 17.310	€ 5,85	101.263,5
Pasto a domicilio	n. 10.080	€ 7,20	72.576
			848.404,50

Al valore dell'appalto ottenuto moltiplicando il nr. pasti per il prezzo a base di gara andranno sommati oneri per la sicurezza stimati in € 0 e non soggetti a ribasso – I valori sono indicati iva esclusa.

Qui di seguito il dettaglio stimato per tipologia e plesso dei pasti annui

TIPOLOGIA PASTO	COSTO UNITARIO (IVA ESCLUSA)	N. PASTI MENSILI/GIORNATE SERVIZIO	N. MESI	N. PASTI ANNO SCOLASTICO alunni	N. PASTI ANNO SCOLASTICO adulti	COSTO COMPLESSIVO (IVA ESCLUSA)
ASILO NIDO	€ 4,50	950	11	10450		€ 47.025,00
ASILO NIDO adulti	€ 5,85	130	11		1430	€ 8.365,50
SCUOLA INFANZIA LENO CENTRO	€ 4,50	3500	10	35000		€ 157.500,00
SCUOLA INFANZIA CASTELLETTO	€ 4,50	1100	10	11000		€ 49.500,00
SCUOLA INFANZIA PORZANO	€ 4,50	800	10	8000		€ 36.000,00
SCUOLA PRIMARIA LENO CENTRO	€ 5,10	4900	10	49000		€ 249.900,00
SCUOLA PRIMARIA CASTELLETTO	€ 5,10	1300	10	13000		€ 66.300,00
SCUOLA PRIMARIA PORZANO	€ 5,10	750	10	7500		€ 38.250,00
SCUOLA SECONDARIA DI 1 GRADO	€ 5,85	320	10		3200	€ 18.720,00
PASTI INSEGNANTI prim Leno	€ 5,85	380	10		3800	€ 22.230,00
PASTI INSEGNANTI prim Castelletto	€ 5,85	85	10		850	€ 4.972,50
PASTI INSEGNANTI prim Porzano	€ 5,85	80	10		800	€ 4.680,00
PASTI INSEGNANTI infanzia Leno	€ 5,85	450	10		4500	€ 26.325,00
PASTI INSEGNANTI infanzia Castelletto	€ 5,85	120	10		1200	€ 7.020,00
PASTI INSEGNANTI infanzia Porzano	€ 5,85	100	10		1000	€ 5.850,00
PASTI A DOMICILIO	€ 7,20	850	12		10080	€ 72.576,00
PASTI CENTRO ESTIVO adulti	€ 5,85	530	1		530	€ 3.100,50
PASTI CENTRO ESTIVO	€ 5,10	5900	1	5900		€ 30.090,00
COSTO COMPLESSIVO ANNUALE				139850	27390	€ 848.404,50

Per quanto riguarda i pasti alunni del centro estivo si precisa che il numero indicato comprende anche i pasti per il centro estivo infanzia (circa 1200) che sarà erogato alle medesime condizioni e applicando il relativo prezzo alunni infanzia.

I numeri dei pasti riportati nella tabella precedente hanno solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le diverse utenze, non dà diritto all'Impresa di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. C - Categorie di utenti del servizio

Gli utenti interessati al servizio di cui all'oggetto sono i frequentanti il servizio nido, gli alunni delle Scuole dell'Infanzia, delle Scuole Primarie e Secondarie di 1° grado, il personale operante presso i plessi scolastici, e

utenti anziani per il pasto domiciliare; inoltre saranno possibili eventuali ospiti autorizzati dall'A.C ed utenze eventualmente acquisite in proprio dall'I.A., a seguito di autorizzazione dell'A.C., anche al fine dell'ottimizzazione dell'utilizzo delle potenzialità della cucina centrale.

Art. D - Calendario del servizio

L'erogazione del servizio di oggetto del presente appalto avrà luogo con decorrenza dal 01.09.2023 sino al 31.08.2026, fatto salvo l'eventuale rinnovo come specificato all'art.4 del capitolato trasversale

L'erogazione del servizio dovrà avvenire indicativamente

- Servizio Nido: dal 1 settembre al 31 luglio dal lunedì al venerdì
- Scuole infanzia, Primarie e Secondaria di 1° grado dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico locale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole; attualmente la scuola secondaria prevede n.2 giorni mensa.
- il centro ricreativo estivo: mese di luglio dal lunedì al venerdì (possibile inizio da giugno per le frazioni)
- pasto al domicilio anziani: dal lunedì al sabato (ev. domenica) tutto l'anno escluso festivi
- per le altre diverse utenze alle condizioni che saranno concordate nei singoli protocolli di autorizzazione tra A.C. e I.A..

Per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica il servizio sarà erogato secondo il calendario scolastico o altro calendario, nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole/ o altro. Il calendario può variare di anno in anno, in quanto segue le indicazioni del calendario scolastico regionale/ o altro.

Art. E - Orario di consumazione dei pasti

La distribuzione del pasto nelle scuole avverrà sulla base degli orari concordati con l'Amministrazione e la dirigenza scolastica, attualmente, a livello indicativo, il consumo dei pasti avviene alle ore:

- 11,00 per il nido (tempo mensa circa 60 minuti)
- 12,15 per la scuola dell'infanzia di Leno (tempo mensa 45 minuti)
- 12:00 per la scuola dell'infanzia di Castelletto (tempo mensa 45 minuti)
- 12:00 per la scuola dell'infanzia di Porzano (tempo mensa 45 minuti)
- 12,00 per la scuola primaria di Castelletto (tempo mensa 90 minuti)
- 12,30 per la scuola primaria di Leno centro (tempo mensa 90 minuti)
- 13,00 per la scuola primaria di Porzano (tempo mensa 90 minuti)
- 13,10 per la scuola secondaria di primo grado (in quanto attualmente consumato presso la scuola primaria di Leno centro) (tempo mensa 60 minuti dalle 12,55 alle 13,55)

Tali orari potranno subire modificazioni qualora subentrassero variazioni al programma concordato con la Dirigenza scolastica o con gli Uffici comunali.

Per quanto riguarda il servizio pasti a domicilio si rimanda a quanto indicato all'art. A e all' art.L

Sarà premura del Comune, in tal caso, informare l'azienda appaltatrice con congruo anticipo. Nessun onere aggiuntivo od aggravio potrà essere imputato al Comune nel caso intervenissero tali modificazioni.

Art. F - Organico previsto per l'esecuzione del servizio, formazione e reintegro

Il committente non dispone di risorse umane alle proprie dipendenze dedicate al servizio oggetto dell'appalto.

Ogni operazione inerente alla produzione, al confezionamento, all'organizzazione, alla gestione, alla veicolazione dei pasti (dove previsto), al funzionamento della cucina, del Centro Cottura e del refettorio verrà svolta da personale alle dipendenze dell'aggiudicatario.

Dall'inizio del servizio l'appaltatore deve disporre di risorse umane idonee e adeguate in numero e per professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte per il conseguimento dei risultati richiesti dal committente.

L'organico, per l'intera durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'impresa in fase di offerta, come numero, mansioni, titolo di studio, livello e monte ore, e deve comunque essere coerente e adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace.

A tal proposito, su richiesta della A.C. l'impresa deve fornire copia della denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione.

L'aggiudicatario si impegna a comunicare in forma scritta al Direttore dell'esecuzione, con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico, l'elenco nominativo del personale impiegato con indicazione delle relative qualifiche professionali, specifiche mansioni, titolo di studio, orario giornaliero, monte ore settimanale di servizio, servizi prestati, formazione. Eventuali variazioni del personale dovranno essere comunque comunicate tempestivamente allo stesso ufficio comunale competente per l'approvazione formale, fermo restando il rispetto dei requisiti richiesti. In mancanza di tale approvazione l'aggiudicatario non può procedere ad alcuna variazione.

L'aggiudicatario deve individuare e comunicare al Comune il *Direttore Responsabile del servizio* e le eventuali figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Osservando un comportamento serio e cortese, il personale deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa;

Il personale addetto alla distribuzione dei cibi e alla pulizia del refettorio deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale sia scolastico sia dell'Amministrazione comunale e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi; dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni della committenza o di suoi incaricati di controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

L'impresa dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

L'Impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio ed eventuali dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia.

L'I.A. dovrà inoltre fornire a tutto il personale:

- zoccoli anatomici in materiale di facile pulizia e sanificazione;
- mascherine e guanti monouso, nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati
- mascherine e guanti monouso, gel disinfettante

Durante la preparazione dei piatti freddi, il personale dovrà usare mascherine e guanti monouso e osservare ogni altra disposizione in materia di igiene e sicurezza.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, trasporto ed alla distribuzione degli alimenti deve essere idoneo dal punto di vista sanitario ai sensi delle vigenti normative e deve altresì scrupolosamente curare l'igiene personale.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguato professionalità e deve essere formato sulle norme di igiene della produzione e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro,

sulle indicazioni contenute nel presente Capitolato in quello trasversale e nell'offerta tecnica.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente adeguato come numero e qualifica anche in relazione alle possibili variazioni del numero degli utenti, affinché il servizio sia svolto in modo efficiente e rapido.

L'impresa si impegna a sostituire quel personale che sia stato causa di lamentele o ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi.

L'organico di cui sopra dovrà essere sempre garantito per la durata dell'appalto e si considera a tutti gli effetti come personale "minimo" necessario al servizio"; pertanto, andrà adeguato ad eventuali aumenti del numero dei pasti, con un rapporto addetti/utenti adeguato che consenta il corretto e fluido svolgimento dei servizi oggetto d'appalto. L'A.C. si riserva di valutare l'adeguatezza del rapporto addetti/utenti proposto

CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

Il Comune si riserva la facoltà, in qualsiasi momento, di richiedere all'aggiudicatario di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito. Eventuali disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente recepite dall'aggiudicatario. L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto al Comune, di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penali previste all'articolo 19 del capitolato trasversale.

RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La responsabilità del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un soggetto con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore responsabile di un servizio del settore ristorazione scolastica di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto. Lo stesso è responsabile del controllo dell'andamento del servizio. Il curriculum professionale del Direttore responsabile del servizio dovrà essere presentato in sede di offerta.

Inoltre, deve assicurare un contatto continuo con l'apposito ufficio del Comune e partecipare alle riunioni della Commissione mensa. Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempimenti fatte in contraddittorio con il responsabile del servizio dovranno intendersi fatte direttamente all'Impresa aggiudicataria.

Il Responsabile del servizio dovrà farsi carico di risolvere tutte le problematiche che esulano dalle competenze specifiche del personale operativo, fungendo da garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti al servizio e verificandone costantemente il corretto andamento.

In caso di assenza o inadempimento del responsabile (ferie, malattia, etc.), l'Impresa aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione.

Il Responsabile del servizio deve essere presente nel Centro Cottura ogniqualvolta si renda necessaria la sua presenza, anche c/o i refettori dei singoli Comuni, e deve essere sempre raggiungibile telefonicamente.

RESPONSABILE PRIVACY E DELLA SICUREZZA

L'Impresa aggiudicataria è tenuta ad individuare e a comunicare al Comune il nominativo del Responsabile della privacy (D. Lgs. n. 196/2003 e del GDPR Regolamento UE 2016/679) e della sicurezza (D. Lgs. n. 81/2008)

DIETISTA

Per il servizio in oggetto dovrà essere individuata la figura professionale di un/una dietista responsabile della compilazione dei menu e dei menu personalizzati sulla base di certificati medici per allergie e intolleranze e della produzione delle diete.

Il/la Dietista deve essere presente ogniqualvolta si renda necessaria la sua presenza nel centro cottura dell'Amministrazione aggiudicatrice e nei refettori e deve essere sempre raggiungibile telefonicamente.

CUOCO RESPONSABILE

Presso il Centro Cottura, il personale dovrà essere coordinato da un cuoco professionista con adeguata competenza ed esperienza almeno triennale in analoghi servizi, in grado di dirigere dal punto di vista organizzativo e gestionale la produzione dei pasti.

Il cuoco dovrà ricevere, risolvere e/o inoltrare ai soggetti competenti tutte le segnalazioni verbali inerenti al servizio in oggetto della gara, comprese le eventuali dichiarazioni di non conformità.

FORMAZIONE E AGGIORNAMENTI PROFESSIONALI

Il personale dell'Impresa aggiudicataria, in ottemperanza anche a quanto stabilito dalle vigenti normative, dovrà essere costantemente aggiornato sull'igiene alimentare, sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, sugli argomenti previsti dalla normativa dei criteri minimi ambientali relativi ai servizi di ristorazione scolastica e sulle basilari norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione e addestramento del personale e l'elenco dei partecipanti all'Amministrazione comunale che opererà gli opportuni controlli sulla sua effettiva realizzazione nel periodo di vigenza dell'appalto.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire che il personale operativo sia adeguatamente formato e addestrato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione comunale.

I corsi di formazione dovranno avere contenuti professionali specifici e adeguati alle esigenze e alle mansioni del personale.

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento di durata sufficiente, le cui ore ed i contenuti saranno esplicitati in fase d'offerta, a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato.

L'Impresa deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Committente.

L'Amministrazione comunale può richiedere e/o concordare con l'Impresa aggiudicataria dei corsi di formazione specifici.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di formazione e affiancamento, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione, al fine di evitare disservizi legati alla scarsa conoscenza della realtà operativa.

Sarà oggetto di valutazione, da parte della commissione giudicatrice, la completezza, l'articolazione degli argomenti previsti, la calendarizzazione degli interventi formativi proposti nonché quelli aggiuntivi.

REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

L'Impresa aggiudicataria dovrà:

- assicurare la massima stabilità e la continuità del personale e la sostituzione tempestiva in caso di assenza del personale titolare. Non saranno tollerati *turn-over* di personale nel corso dell'anno scolastico e da un anno scolastico all'altro, se non per cause di forza maggiore;
- provvedere alla sostituzione del personale adibito al servizio che si assenti per malattia, maternità, ferie, permessi, aspettative, ecc. limitando al minimo il *turn-over*. La sostituzione deve avvenire il giorno stesso per le assenze "programmate" (ad es. ferie) ed entro il giorno successivo per le assenze improvvise. Il Comune si riserva, in qualsiasi momento, la facoltà di richiedere la sostituzione del personale che si dimostrasse inidoneo allo svolgimento del servizio.
- mettere preventivamente a conoscenza il Direttore dell'esecuzione di ogni sostituzione del personale, anche temporanea;

- garantire l'integrale osservanza ed applicazione di tutte le vigenti disposizioni di legge in materia di assistenza, assicurazione, previdenza, prevenzione degli infortuni ed igiene sul lavoro, con particolare riferimento al D. Lgs. n.81/2008 e successive modifiche.

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni refettorio.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire le sostituzioni del personale assente con altro personale avente pari qualifica e capacità professionale. Le assenze di personale devono essere reintegrate entro e non oltre un 1 giorno. Allo scopo di garantire quanto sopra l'aggiudicatario dovrà avere a disposizione una squadra jolly al fine di provvedere alla sostituzione in giornata del personale mancante.

Art. G -Gestione dei rapporti con l'utenza

Premesso quanto indicato all'art. F in merito ai rapporti del personale dell'appaltatore con gli utenti dei servizi, restano a carico del Comune:

- la gestione dei rapporti con l'utenza per regolamentazione di iscrizioni al servizio di mensa (ammissioni, esclusioni, ritiri, rinunce inserimenti) attivazione/disattivazione di pasti a domicilio per anziani
- la determinazione delle tariffe annuali del servizio di refezione e relative agevolazioni;
- fatturazione del servizio, pagamenti, riscossioni e solleciti di pagamento;

Art. H - Determinazione dei menu e loro variazione

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle *"Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica"*, nelle caratteristiche delle derrate alimentari e nelle note di indirizzo per i menu della refezione scolastica redatte dall'ATS di Brescia; i menu:

- dovranno essere corredati da tabelle dietetiche dettagliate, che indichino composizione qualitativa e quantitativa dei piatti, nonché le ricette utilizzate (quantità sia a crudo – al netto degli scarti, sia a cotto con totale per pietanza e pesi di ingredienti da utilizzare per la preparazione di ogni singolo piatto previsto dai menu.);
- dovranno essere sempre esposti, a cura dell'Impresa aggiudicataria, nei refettori dei terminali di distribuzione, visibili dagli utenti del servizio e utilizzando una cartellonistica comprensibile per gli utenti.
- potranno, nel periodo contrattuale, subire variazioni su proposta dell'Amministrazione comunale, rispettando la parità qualitativa e quantitativa della fornitura e quindi senza alcun aumento di prezzo; nessuna variazione potrà essere apportata dall'Impresa aggiudicataria senza specifica autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale.

I menu attualmente in vigore sono quelli indicati nell'allegato C e dovranno essere adottati all'avvio del servizio. Una diversa articolazione potrà essere proposta dall'I.A.

L'appaltatore si impegna a realizzare i menù proposti in sede di gara, a richiesta dell'A.C. Così come si impegna ad accettare le modifiche che agli stessi potranno eventualmente essere richieste ed apportate, anche a seguito di verifica dalla ATS competente

I menù saranno proposti con rotazione sulla base di **sei settimane** e dovranno essere articolati, anche per rispettare la stagionalità, come segue:

- menu primaverile/estivo (da adottarsi indicativamente generalmente per il periodo da **marzo a settembre**);
- menu autunnale/invernale (da adottarsi indicativamente per il periodo da **ottobre a febbraio**);
- eventuali menu in occasione di particolari ricorrenze

STRUTTURA DEI MENÙ ALUNNI E ADULTI

Pranzo: un primo piatto - un secondo piatto - (o, in alternativa al primo e secondo piatto, un piatto unico), un contorno pane frutta

Merenda / Spuntino: Pane con cioccolata/marmellata – succo di frutta con biscotti – yogurt - frutta

Pasto per domicilio anziani: Il pasto individuale dovrà essere comprensivo di un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane e frutta

Cestini pic/nic equivalente al pasto se richiesto: n. 2 panini confezionati per alunno/ 3 per adulto - un succo di frutta in confezione tetrapack da 200 ml - una banana o altro frutto - una barretta di cioccolato da 20 g - acqua minerale naturale in confezione PET/TETRAPACK da 50 cl., N. 2 tovaglioli di carta -N. 1 bicchiere a perdere da 200 cc - I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

La **fornitura dell'acqua** presso le scuole dovrà essere effettuata in brocca tramite le colonnine di distribuzione già presenti presso i plessi scolastici.

L'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a fornire, in caso di emergenza, la sostituzione dell'acqua dell'acquedotto con quella in bottiglia senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale.

Le preparazioni dovranno essere allestite nel rispetto delle grammature a crudo degli ingredienti o per porzioni di somministrazione, così come previste nella tabella grammature delle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica dell'ATS di competenza.

L'aggiudicatario dovrà fornire anche tutto il necessario per il condimento (olio, aceto, sale iodato ...)

Specifiche PER IL PASTO A DOMICILIO

I pasti a domicilio saranno ritirati al Centro di cottura e distribuiti agli utenti a cura dell'appaltatore, dal lunedì al sabato, escluso festivi, in numero di circa 35 giornalieri.

Il pasto dovrà essere confezionato individualmente, e posto in appositi contenitori termici (di proprietà della I.A.), rispondenti alle vigenti norme igienico sanitarie fra le ore 11,20 e le ore 11,40.

Il pasto individuale dovrà essere comprensivo di un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane e frutta. Dovrà essere nominativo, in quanto settimanalmente verrà inviato un prospetto cumulativo riportante il menù giornaliero per ogni utente.

La I.A. dovrà garantire giornalmente una scelta minima fra quattro primi piatti, quattro secondi piatti, quattro contorni (due cotti e due crudi) frutta fresca e frutta cotta. **I menù dovranno essere formulati su sei settimane**, e assoggettati almeno a variazione stagionale (menù estivo e menù invernale).

La I.A. dovrà altresì garantire l'erogazione di menù particolari per gli utenti che necessitino di un regime alimentare dietetico specifico, conformemente a quanto indicato dall'Ufficio Servizi Sociali. I pasti dovranno essere completi dal punto di vista nutrizionale, e rispondenti alle quantità e qualità dichiarate dalla I.A. in sede di offerta. All'atto della consegna i pasti confezionati dovranno rispondere alle vigenti regole in materia igienico sanitaria.

La Ditta sarà unica responsabile nei confronti della ATS competente per eventuali infrazioni alla normativa vigente. Le caratteristiche di minima dei prodotti alimentari cui la Ditta dovrà attenersi per la preparazione dei pasti sono quelle dichiarate in sede di offerta.

Le prenotazioni dei pasti per ogni utente verranno effettuate settimanalmente e saranno comunicate mediante idoneo mezzo (mail) alla Ditta. Eventuali variazioni giornaliere dovute ad eventi imprevisti, dovranno essere comunicate alla Ditta entro le ore 09.00 del giorno interessato. Dalla richiesta, predisposta su moduli forniti dalla Ditta, deve risultare: data numero dei pasti nominativi menù scelto eventuali diete particolari visto dell'Ufficio Servizi Sociali. I prospetti /ordini faranno fede per il conteggio dei pasti per la liquidazione delle fatture emesse dalla Ditta appaltatrice

Le grammature da somministrare all'utenza adulta, non prevista dalle indicazioni del S.I.A.N. dell'ATS competente, non potranno essere inferiori alle grammature previste per la scuola secondaria di I grado aumentate del 15%.

L'aggiudicatario dovrà fornire anche tutto il necessario per il condimento (olio, aceto, sale iodato ...)

VARIAZIONE DEI MENU

Il programma di alimentazione tipo potrà subire variazioni per consentire una maggiore rotazione e per meglio adattarsi al periodo stagionale, secondo quanto disposto dalla competente ATS.

In occasione di ricorrenze particolari o festività (Natale, Carnevale, Pasqua, festività locali, fine anno scolastico, ecc.), o in caso di introduzione saltuaria di menu locali, regionali o tipici di altre culture, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di far predisporre oppure richiedere menu particolari, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione comunale.

L'Amministrazione comunale potrà inoltre richiedere all'Impresa la fornitura di **cestini freddi in caso di gite scolastiche** o di altre emergenze.

Il Comune si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, in accordo con l'aggiudicatario, nuove preparazioni culinarie, anche in relazione a proposte dell'apposita commissione mensa, a progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto o menu alternativi.

Le variazioni devono essere sempre concordate con l'Ufficio comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'ufficio predetto.

Variazioni di menu apportate unilateralmente dall'aggiudicataria, al di fuori dei casi esposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Di norma, la variazione del menu potrà avvenire anche in caso di **costante non gradimento** di alcune pietanze, su segnalazione del Comune e/o della Commissione mensa.

L'Impresa aggiudicataria potrà, in via temporanea e previa comunicazione all'Amministrazione comunale per la necessaria autorizzazione, effettuare variazioni di menu, solo ed esclusivamente nei seguenti casi:

- interruzione temporanea del servizio per cause non dipendenti dall'Impresa (es. scioperi, incidenti, interruzioni di energia elettrica e/o acqua, ecc.);
- guasto di impianti e attrezzature da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili
- non reperibilità, documentata, delle derrate alimentari;
- ripetuto non gradimento di alcuni piatti, documentato e concordato con l'Amministrazione comunale e con la Commissione mensa comunale.

Art. I - Modalità di preparazione dei pasti, modalità di cottura degli alimenti, quantità degli ingredienti, diete speciali, menu alternativi

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire a cura dell'Aggiudicataria con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso il Centro Cottura dell'Amministrazione comunale.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La ditta aggiudicataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa il Comune.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

Condizioni della cucina – Manuale di Autocontrollo Igienico

L'impresa deve produrre e consegnare in copia al Comune il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia alla Committenza. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile.

L'Impresa è tenuta a conservare giornalmente, un pasto campione per ogni portata. I pasti test devono essere conservati presso la cucina per almeno 72 ore.

Conservazione delle derrate

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Le dispense ed i magazzini devono essere ben ventilati ed illuminati.

Ogni prodotto deve essere conservato in idonea cella/frigorifero, suddiviso per tipologia e ad idonea temperatura di conservazione.

Adeguate cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali cucine e di ristorazione.

Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.

Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità del Manuale di autocontrollo e le normative in vigore. di seguito descritte.

Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro.

Non può essere utilizzato pentolame in alluminio.

Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione dall'operatore addetto.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano/Grana Padano.

E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali espressamente autorizzati dall'A.C.

Per tutti i condimenti delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva italiano avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI

Gli ingredienti per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi in quantità a quelli riportati dalle indicazioni ATS di competenza vigenti tempo per tempo. Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

L'Impresa aggiudicataria dovrà predisporre una tabella nella quale devono essere inserite le grammature a cotto di ogni singolo piatto previsto dai menu. Tale tabella deve essere:

- formulata per ogni menu mensile e per ogni ordine di utenza;
- costantemente tenuta aggiornata in relazione ad eventuali modifiche dei menu;
- conservata (una copia) nell'unità produttiva a disposizione per i controlli;
- inviata al Comune.

L'impresa aggiudicataria dei servizi di ristorazione dovrà garantire la variabilità e l'alternanza di almeno 4 tipologie diverse di frutta nella stessa settimana.

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menu mensile in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento sia dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Presso la sede di ristorazione deve essere disponibile una bilancia automatica per alimenti fornita dall'impresa aggiudicataria, per consentire i necessari controlli sulle porzionature.

Il personale addetto alla distribuzione, prima di iniziare il servizio, deve effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo, espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente.

DIETE

L'Impresa aggiudicataria si impegna a garantire la preparazione dei pasti (diete speciali) a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura dall'Area Igiene degli alimenti e della Sicurezza Nutrizionale (IASN) dell'ATS di competenza. Tali regimi dietetici saranno comunicati alla ditta aggiudicataria, con congruo anticipo, dal servizio comunale competente previa presentazione di apposito certificato medico da parte dell'utente interessato. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto o delle derrate da evitare, tranne che si tratti di intolleranze alimentari codificate.

L'I.A. assicura inoltre pasti interamente frullati o confezionati ad hoc per eventuali alunni disabili.

In caso di **intolleranza al glutine** la scelta dei prodotti alternativi dovrà fare riferimento al prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Tali prodotti dovranno essere **forniti dall'Impresa aggiudicataria senza modificare il costo del pasto.**

L'Impresa aggiudicataria si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari **regimi dietetici etico religiosi o regimi dietetici vegetariani**. In questi casi le famiglie interessate (senza necessità di alcuna richiesta all'ATS) renderanno noto al servizio comunale competente, all'inizio dell'anno scolastico o all'attivazione del servizio, gli alimenti da escludere dalla dieta che verrà pertanto modificata secondo le indicazioni date dall'ATS.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a predisporre diete speciali (dieta per diabetici, dieta iposodica, dieta ipoproteica...), per gli utenti che ne facciano richiesta per comprovate situazioni patologiche dichiarate mediante presentazione di certificato medico specialistico ai competenti uffici dell'Amministrazione comunale.

Le spese inerenti all'acquisto di materie prime particolari, anche non previste dal presente Capitolato speciale di gara ma necessarie all'esecuzione delle "diete speciali", sono completamente a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e fornita in vaschetta monoporzione termo-sigillata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata e dall'indicazione del plesso scolastico di destinazione, affinché sia perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti al trasporto dal personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.

Il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante.

Le **diete speciali** devono essere valutate e redatte dalla dietista messa a disposizione dalla I.A. e formulate in aderenza al menu corrente, ossia il più possibile simili alle preparazioni sostituite.

I menu dovranno essere integrati, al bisogno, con "**diete leggere**" da utilizzarsi per i casi di indisposizione, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno per situazioni patologiche temporanee autocertificate dai genitori o comprovate mediante presentazione di certificato medico. L'autocertificazione dei genitori avrà durata massima di tre giorni, successivamente sarà necessaria la presentazione di certificato medico.

Le diete leggere dovranno essere composte secondo le indicazioni contenute nelle linee guida a tal fine espressamente formulate dall'ATS di competenza.

PASTI DI EMERGENZA

In caso di emergenza l'Impresa aggiudicataria si impegna ad assicurare il regolare espletamento del servizio appaltato alle medesime condizioni economiche offerte in gara (nel rispetto dei regimi dietetici e delle diverse tipologie di pasto) anche in caso di temporanea indisponibilità del Centro Cottura garantendo la preparazione c/o il Centro Cottura di emergenza o, in caso di indisponibilità anche di quest'ultimo, garantendo almeno un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere concordata con l'ATS territorialmente competente. In ogni caso la Impresa aggiudicataria dovrà prodigarsi celermente per risolvere nel più breve tempo possibile l'emergenza per quanto di sua competenza e ripristinare la regolarità del servizio in ogni caso entro due giorni lavorativi dal verificarsi dell'emergenza.

PASTI A DOMICILIO

I pasti per gli utenti dei servizi socioassistenziali dovranno essere composti secondo quanto indicato all'art. H.

I pasti dovranno essere confezionati in idonei piatti sigillati atti a garantire la conservazione degli alimenti e collocati per il trasporto nei contenitori termici forniti dall'Impresa aggiudicataria, ed essere in grado di mantenere i pasti alle temperature previste dal D.P.R. 327/80 di 65° C per i pasti caldi e di 10° C per quelli freddi per oltre 90 minuti dall'ora della consegna.

Nella preparazione dei pasti a domicilio l'Impresa aggiudicataria dovrà attenersi alle disposizioni che le verranno impartite dal competente Servizio comunale. In particolare, dovranno essere rispettate:

- a. diete speciali (iposodiche, liquide, per diabetici, ecc.);
- b. particolari esigenze dovute a problemi soggettivi (difficoltà di masticazione, allergie o intolleranze a particolari alimenti o sostanze, ecc.).

Art. J - Modalità di approvvigionamento, conservazione ed etichettatura delle derrate alimentari

L'Impresa dovrà attenersi alle seguenti regole:

- i magazzini e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine;
- la consegna delle merci da parte dei fornitori dovrà avvenire in modo tale da non interferire con le operazioni di preparazione dei pasti e comunque sempre in presenza di personale addetto al servizio di refezione scolastica;
- il rifornimento delle derrate alimentari dovrà essere curato tenendo conto degli spazi a disposizione e in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza;
- i prodotti deperibili devono essere riposti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna e comunque entro 20 minuti dalla stessa;
- il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto;
- lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in ambienti freschi e asciutti, evitando l'accatastamento irregolare delle derrate e tenendo tutti i prodotti sollevati da terra su appositi scaffali;
- la sistemazione dei prodotti a lunga conservazione deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano la scadenza più vicina al limite di utilizzo posizionando sugli scaffali quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima secondo il sistema FIFO (First In – First Out);
- i prodotti a lunga conservazione devono essere conservati in confezioni chiuse. Una volta aperte le confezioni, la quota eccedente il prodotto deve essere travasata in un contenitore pulito e munito di coperchio, conservando l'etichettatura della confezione originale, oppure chiudendo accuratamente la confezione originale;
- le confezioni aperte di prodotti deperibili, o i prodotti tolti dalla confezione originale, devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e riposti immediatamente, dopo la lavorazione, negli appositi frigoriferi o celle;
- l'eccedenza dei prodotti contenuti in contenitori in banda stagnata deve essere travasata in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale;
- nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato;
- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti, evitando promiscuità di alimenti nelle celle o nei frigoriferi (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo);

- non è permesso congelare le materie prime acquistate fresche;
- qualora fossero presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti in materia (D.lgs. 231/2017 – Reg. CE 1169/2011). Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere dell'Aggiudicatario, al quale sarà imputata ogni responsabilità in merito.

L'Impresa aggiudicataria deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- a) non congelare le materie prime acquistate fresche;
- b) non congelare il pane;
- c) curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime, in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, della frutta, del latte e dello yogurt;
- d) evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- e) non scongelare le derrate all'aria o sotto acqua corrente;
- f) non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata.

In ogni caso, qualora le derrate non risultassero rispondenti ai requisiti del Capitolato, il Comune richiederà l'immediata sostituzione e l'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere con un menu di emergenza, in modo da eseguire comunque il servizio.

Art. K - Utilizzo di prodotti biologici e particolari

L'A.C. promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida della Regione Lombardia e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione: inoltre richiede e promuove l'utilizzo di prodotti a rin/tracciabilità di filiera agroalimentare.

L'A.C. promuove altresì l'utilizzo di prodotti biologici locali nonché dei prodotti provenienti dall'agricoltura locale (prodotti la cui origine sia prioritariamente della provincia di Brescia o, in assenza di prodotto di origine bresciana, delle province limitrofe di Verona, Trento, Sondrio, Bergamo, Cremona e Mantova).

L'A.C. promuove la cultura alimentare di attenzione alla stagionalità dei prodotti forniti.

Tutte le materie prime ed i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti oggetto dell'appalto devono avere le caratteristiche previste dalle "linee di indirizzo per la refezione scolastica" di ATS di Brescia e dai suoi allegati nonché dalle linee guida della regione Lombardia dalle future versioni degli stessi documenti che gli Enti interessati emetteranno.

L'Impresa aggiudicataria si impegna a fornire pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, di prodotti DOP e IGP, a filiera corta, nonché di prodotti del Commercio Equo e Solidale come definiti nel presente Capitolato ed integrati in sede di offerta. Tali prodotti, che consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale, devono essere certificati ai sensi della normativa vigente.

In conformità ai “Criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva” e ai “Criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari” previsti dal “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione”, avere le caratteristiche previste dalla citata normativa è previsto l’uso dei seguenti prodotti BIO:

DERRATE	PERCENTUALE IN PESO SUL TOTALE
Frutta	50% BIO
Verdure e ortaggi	50% BIO
Legumi	50% BIO
Cereali e derivati (farine, pane e pasta)	50% BIO
Uova fresche e/o pastorizzate	100% BIO
Carne bovina	50% BIO + 10% BIO o SQNZ
Carne suina	10% BIO
Carne avicola	20% BIO + 80% Etichettata secondo il DM 29/07/2004: “Modalità di etichettatura per l’applicazione di un sistema volontario di etichettature delle carni di pollame”
Carne omogeneizzata	100% BIO
Prodotti ittici	1 volta/anno BIO
Salumi	30% BIO
Formaggi	30% BIO
Latte	100% BIO
Yogurt	100% BIO
Olio extravergine di oliva	40% BIO
Pelati, polpa e passata di pomodoro	33% BIO
Succhi di frutta o nettari di frutta	100% BIO
Marmellate e confetture	100% BIO
Tavolette di cioccolato	100% da commercio equo e solidale

È inoltre richiesta la fornitura di prodotti “DOP” (Denominazione di Origine Protetta), “IGP” (Indicazione Geografica Protetta) e “STG” (Specialità Tradizionali Garantite), in sostituzione di alimenti convenzionali secondo le modalità rese note all’Amministrazione comunale in sede di presentazione dell’offerta tecnica.

L’eventuale modifica e/o aggiornamento della normativa in materia di C.A.M. relativa il servizio di ristorazione collettiva dovrà essere tempestivamente applicata senza ulteriori oneri a carico dell’Ente.

Sulle etichette delle confezioni dovranno comparire le diciture e le informazioni obbligatorie in base alle disposizioni vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Per la consegna di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali, per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, viene richiesta la documentazione del fornitore attestante che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente, e, alla consegna nella singola scuola, dovrà essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

Per tutto quanto non specificato nel presente articolo si rimanda a quanto stabilito nei CAM vigenti.

OGM FREE

Il servizio di ristorazione comunale aderisce al principio di precauzione in materia di sicurezza alimentare. È pertanto vietato l'utilizzo di prodotti di derivazione transgenica. Nell'ambito del presente appalto debbono dunque venire impiegati solo gli alimenti OGM FREE. Si richiama espressamente, in proposito, tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria

Art. L - Trasporto, distribuzione dei pasti e (se previsti) distribuzione dei pasti a domicilio

I pasti verranno trasportati dal personale alle dipendenze dell'Impresa Aggiudicataria con mezzi propri.

L'Impresa Aggiudicataria organizza il **piano dei trasporti** in modo tale che i tempi tra la partenza dal Centro Cottura e l'arrivo dei pasti presso i plessi scolastici e/o presso gli utenti che usufruiscono del servizio di fornitura di pasti a domicilio siano ridotti al minimo, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

I pasti dovranno essere riposti in contenitori multi-porzione e già suddivisi per utenza.

In particolare, le vivande confezionate con il sistema della multi-razione dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico sia dell'appetibilità. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

L'Impresa aggiudicataria dovrà attenersi alle seguenti regole:

- i mezzi di trasporto adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
- i pasti dovranno essere trasportati dal Centro Cottura pasti ai terminali di distribuzione in appositi contenitori termici suddivisi per scuola;
- i contenitori devono essere in polietilene, all'interno dei quali sono collocate gastronorm in acciaio inox con coperchio (se necessario, a tenuta ermetica), in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di conservazione;
- le paste asciutte devono essere trasportate ai terminali di distribuzione condite unicamente con olio di oliva extra vergine. Il condimento deve essere trasportato a parte e aggiunto solo al momento della distribuzione. Le gastronorm in acciaio impiegate per le paste al sugo devono avere una altezza tale da evitare fenomeni di impaccamento e sversamento di liquidi;
- pane e frutta (contata e lavata) dovranno essere trasportati in contenitori separati in materiale lavabile e idoneo agli alimenti muniti di coperchio. Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio;
- è assolutamente vietato il trasporto di materiale di pulizia e/o di contenitori sporchi insieme agli alimenti;
- l'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione ai prodotti trasportati;
- l'Impresa aggiudicataria deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i

terminali di distribuzione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti; il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro Cottura pasti all'ultimo terminale di distribuzione non deve essere di norma superiore ai 30 minuti.

DISTRIBUZIONE DEI PASTI PRESSO I REFETTORI

Somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'A.C.

Personale addetto alla distribuzione

La distribuzione dei pasti avviene a cura di personale dipendente dall'I. A.

Quantità in volumi e in pesi

Il personale addetto alla distribuzione dovrà utilizzare utensili calibrati e dovrà essere esposta nei refettori informazione descrittiva delle quantità di singola derrata da distribuire.

Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'Impresa nei locali ad uso refettorio e il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
2. esibire il cartellino di riconoscimento
3. lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere
4. aerare i refettori (e le aule utilizzate per il consumo del pasto) prima di apparecchiare i tavoli
5. riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli
6. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare
7. la preparazione dei tavoli deve essere effettuata non più di 1 ora prima dell'inizio della distribuzione mediante una disposizione ordinata di tovagliette, tovaglioli, bicchieri, posate e acqua in brocca o minerale; ove il consumo del pasto è previsto direttamente in aula la preparazione deve essere effettuata tempestivamente al termine della lezione;
8. predisporre la quantità di acqua necessaria e posizionarla sui tavoli;
9. controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali
10. all'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'I. A.
11. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura
12. prima di iniziare il servizio il personale deve provvedere all'assemblaggio dei primi piatti e al condimento dei contorni. Non è permesso mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma è necessario procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
13. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox
14. la quantità di cibo da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo utilizzando utensili calibrati.
15. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione dell'insegnante
16. il servizio dovrà essere condotto in modo tale da consentire agli utenti il consumo del pasto in piena autonomia;

17. se richiesto, e solo per la Scuola dell'Infanzia, il personale dovrà provvedere a versare l'acqua, tagliare il pane, tagliare la carne e il pesce, sbucciare e porzionare la frutta;
 18. la distribuzione al tavolo, ove richiesta, avrà inizio solo dopo che tutti gli utenti avranno preso posto al tavolo, salvo diversa organizzazione del flusso di classi in mensa;
 19. la distribuzione degli alimenti deve essere svolta con l'ausilio dei carrelli su cui andranno collocati soltanto i piatti in ceramica e il contenitore delle pietanze;
 20. gli alimenti devono essere serviti con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
 21. la conservazione dei pasti fino alla distribuzione dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa vigente (temperature di conservazione superiori a 60°C per alimenti da consumarsi caldi e inferiori a 10°C per alimenti da consumarsi freddi);
 22. a seguito della distribuzione iniziale della porzione prevista, le quantità avanzate potranno essere distribuite a richiesta tra gli utenti, fino all'esaurimento del prodotto;
 23. tra il primo e il secondo piatto dovrà avvenire lo sbarazzo dei piatti sporchi;
 24. tranne che nei plessi dove è attivo il self service, la distribuzione del secondo piatto deve avvenire di norma successivamente alla somministrazione del primo piatto
 25. distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto, qualora nel singolo plesso non siano stati consumati nell'intervallo del mattino
 26. i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico
 27. l'impresa provvederà a conservare il materiale a perdere, da utilizzare in caso di emergenze o necessità, negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti
- L'impresa aggiudicatrice dovrà inoltre attenersi alle seguenti regole:

1. il cibo eventualmente avanzato non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma deve essere gettato nei sacchi dei rifiuti, fatte salve differenti indicazioni dell'Amministrazione comunale relative al ritiro, da parte di terzi autorizzati, degli alimenti e dei pasti non distribuiti;
2. al termine di ciascun pasto il personale deve provvedere al riordino mediante la raccolta degli avanzi alimentari, delle stoviglie, delle posate, dei tovaglioli e di quant'altro utilizzato per il servizio, con raccolta dei rifiuti negli appositi sacchetti. Deve altresì avviare i carrelli, i contenitori ed i vassoi all'area lavaggio per il ripristino delle condizioni di igienicità;
3. le operazioni di pulizia dei locali, delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la distribuzione dei pasti devono avere inizio solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali e comunque non oltre 1 ora dal termine del servizio. Ove il consumo del pasto avvenga nelle aule il riordino dovrà essere tempestivo per permettere la ripresa delle lezioni all'orario prestabilito.

Informazione ai commensali

L'impresa è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati o congelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.

Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alle normative nazionali e regionali vigenti nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

DISTRIBUZIONE DEI PASTI A DOMICILIO

Si fa riferimento a quanto già indicato relativamente al servizio pasti a domicilio.

I pasti devono essere consegnati al domicilio degli utenti a cura e spese dell'Impresa aggiudicataria.

I pasti a domicilio dovranno essere recapitati, all'orario che verrà comunicato dal competente Ufficio comunale, presso il domicilio degli utenti in appositi contenitori isotermitici, completamente riciclabili, forniti dall'appaltatore, minimizzando i tempi intercorrenti tra la veicolazione (max 30 minuti) ed il consumo.

L'Amministrazione comunale comunicherà all'IA la sospensione del pasto le ore **9.00 al numero telefonico, o mail che sarà messo a disposizione dalla stessa.**

Nel caso in cui la comunicazione avvenisse successivamente a detto orario, la sospensione avverrà dal giorno successivo.

Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dall'Impresa aggiudicataria, da personale diverso da quello indicato dal Comune.

L'Impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione un apposito misuratore della temperatura dei cibi trasportati, in modo da consentire il costante controllo delle temperature da parte del proprio personale anche su richiesta degli addetti ai controlli.

CONTENITORI E MATERIALI ACCESSORI

Le attrezzature per la veicolazione e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato DPR ed al Regolamento CE 852/2004 fino al completamento delle operazioni di distribuzione dei pasti.

I contenitori devono essere in polipropilene o materiale similare, all'interno dei quali sono allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I contenitori di cui sopra, forniti o integrati dall'Impresa, dovranno essere in duplice serie per consentire lo scambio giornaliero con quelli utilizzati il giorno precedente.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in sacchetti.

La frutta deve essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Ogni accessorio "materiale a perdere" (tovaglioli, tovaglette, stuzzicadenti e quant'altro necessario e non meglio precisato) connesso alla consumazione dei pasti rimane a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

MEZZI DI TRASPORTO

Per i mezzi di trasporto l'Impresa aggiudicataria dovrà essere in possesso dell'attestazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dall'Autorità sanitaria competente.

L'Impresa aggiudicataria all'inizio di ogni anno scolastico dovrà acquisire e depositare presso il Comune il preventivo parere di idoneità dei mezzi di trasporto, intesi come veicoli, da parte della ATS locale.

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

L'Impresa, in sede di offerta dovrà elaborare un piano per il trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli refettori, comprensivo di un adeguato numero di mezzi utilizzati, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

ORARI CONSEGNA DEI PASTI

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell' I.A. nei locali adibiti a ricevimento pasti. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere trasportati nei locali mensa per mezzo di carrello, dal cancello posto all'ingresso di ogni edificio scolastico, salvo i casi di esistenza di percorso specifico dall'ingresso ai locali ricevimento pasti.

L'A.C. mette a disposizione della I.A. un sistema di rilevamento delle prenotazioni giornaliere, suddiviso per alunni e adulti con la trasmissione dei dati mediante mail entro le ore 10.00 di ogni giorno.

La consegna dei pasti per le realtà scolastiche avverrà dal lunedì al venerdì (salvo modificazioni), secondo gli archi orari indicati dall'A.C. e concordati dalla stessa con le realtà scolastiche e con la I.A.

Per ogni terminale di distribuzione l'I.A. emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

I pasti del servizio pasti a domicilio devono essere consegnati al domicilio degli utenti entro le ore 12,30.

Gli automezzi e il personale impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere in numero sufficiente affinché i tempi di percorrenza, intesi quale lasso temporale necessario per il trasporto dei pasti dal Centro Cottura al punto di consegna, non superino in ogni caso i 30 minuti, fatto salvo il limite temporale massimo di 45 minuti intercorrenti tra la fine della cottura e la consegna del pasto.

Art. M - Pulizie e sanificazione dei luoghi dove viene eseguito il servizio

Tutti i locali e le attrezzature del Centro Cottura, dei refettori e dei terminali di distribuzione, dei servizi igienici e dei locali di pertinenza dovranno essere adeguatamente sanificati e tenuti costantemente puliti da parte dell'Impresa aggiudicataria.

Tutte le operazioni di sanificazione ordinaria devono essere effettuate in conformità al piano di sanificazione proposto dalla I.A., che dovrà essere coerente con quello previsto dal Manuale di autocontrollo igienico.

Regolamenti

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso la cucina centralizzata, nei locali refettorio delle scuole devono essere dettagliati nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

L'Impresa deve allegare, in sede di offerta, le schede tecniche di sicurezza di tutti i prodotti di pulizia che intende utilizzare. Ove siano disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che l'Impresa ha indicato in fase di offerta, ed accettati dall'A.C.

In situazioni di emergenza gli orari e i turni mensa potrebbero subire variazioni in accordo con l'Amministrazione comunale.

È facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare periodici controlli sulla qualità delle operazioni di sanificazione anche mediante campionamenti ambientali e tamponi superficiali.

Qualora si riscontrassero inadempienze, omissioni o il mancato rispetto delle scadenze saranno applicate le penali previste dal Capitolato trasversale.

Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione e rigovernato e conservato in armadi appositi e dedicati.

Tutti i prodotti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e presenti sulle schede tecniche di sicurezza, che devono essere presenti in loco.

Divieti

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.

Pulizie esterne

La pulizia delle aree esterne di pertinenza della cucina centralizzata sono a carico dell'Impresa, che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono altresì a carico dell'I.A. le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate sia della cucina che dei locali ricevimento e consumo dei pasti nelle scuole.

Limiti di igiene ambientale

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia.

Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina ed ai locali ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici – ad uso esclusivo della I.A. - dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Piano di sanificazione di massima:

Operazioni giornaliere

- *sanificazione di pavimenti, canaline e griglie di scarico, pareti lavabili, porte e maniglie;*
- *sanificazione di attrezzature di cottura, lavorazione e lavaggio;*
- *sanificazione di frigoriferi e celle;*
- *sanificazione di lavelli e vasche;*
- *sanificazione di teglie, pentole e bacinelle;*
- *sanificazione di coltelli, taglieri e utensili;*
- *sanificazione contenitori termici;*
- *sanificazione di tavoli e mobili di ogni tipo;*
- *sanificazione di lavandini, WC ed elementi igienici;*
- *sanificazione di tavoli, sedie e banchi dei refettori;*
- *sanificazione di stoviglie, posate e utensili di distribuzione;*
- *svuotamento, pulizia e riordino cestini porta carta e porta rifiuti.*

Operazioni settimanali

- *sanificazione di guarnizioni di frigoriferi e celle;*
- *sanificazione di cappe aspiranti e filtri;*
- *disincrostazione di attrezzature di cottura, lavorazione e lavaggio e di lavelli e vasche;*
- *sanificazione di maniglie, spalle delle porte, telefoni e tutto quanto è soggetto all'uso comune;*
- *sanificazione vano mezzo di trasporto pasti.*

Operazioni mensili

- *sanificazione di stipiti, davanzali e elementi di riscaldamento;*

- *lavatura interna ed esterna di tutte le superfici a vetro delle finestre, porte finestre, vetri divisorii, con i relativi infissi, copri lampade;*
- *de ragnatura soffitti e pareti e spolveratura veneziane.*

In particolare, l'Impresa aggiudicataria si impegna ad effettuare una pratica sanitaria ambientale che assicuri, oltre alla sanificazione quotidiana e periodica previste dal piano di sanificazione, anche interventi di sanificazione straordinaria.

L'Impresa aggiudicataria deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro Cottura e dei terminali di distribuzione all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza almeno semestrale a far data dall'inizio del servizio, affidando il servizio a ditte specializzate e fornendo all'Amministrazione comunale documentazione relativa agli interventi eseguiti.

L'Impresa aggiudicataria deve inoltre effettuare tutti gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione straordinaria che si dovessero rendere necessari nel corso del servizio.

L'impresa aggiudicataria:

- 1) è tenuta all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo;
- 2) è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, agli interventi relativi ai locali, impianti ed attrezzature, necessari al fine dell'ottimale mantenimento in efficienza dei beni ricevuti in disponibilità;
- 3) è pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa;
- 4) è tenuta ad osservare e far osservare tutte le norme in materia di sicurezza ed igiene, i regolamenti comunali, le deliberazioni comunali e le disposizioni di legge in materia, applicabili e compatibili con la natura del servizio oggetto dell'appalto; la stazione concedente è pertanto indenne da ogni dannosa conseguenza alle persone ed alle cose che fosse causata per fatto o colpa propria o del personale dipendente del soggetto gestore;
- 5) è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante **pulizia**, sanificazione e riordino:
 - dei locali refettorio (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglie e utensileria,
 - dei locali accessori (servizi igienici della personale mensa, locali di deposito ed ogni altro locale accessorio, incluse vetrate, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature.

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'azienda aggiudicataria, nonché delle modalità specifiche indicate nel protocollo di sanificazione ambientale redatto in sede di gara.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere utilizzati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia di superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti di mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole o altre attrezzature.

Art. N - Modalità di smaltimento dei rifiuti

I rifiuti solidi e i materiali di risulta dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati presso i terminali di distribuzione.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia dalle contaminazioni e il rispetto delle norme igieniche e dei Regolamenti comunali.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto proveniente dall'attività della gestione della mensa in lavabi, canaline di scarico, WC.

Lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire osservando le modalità di legge e le regole dettate dal singolo Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti urbani. Contenitori e pattumiere forniti dal Comune, devono essere a pedale, muniti di coperchio e facilmente vuotabili e asportabili.

L'Impresa aggiudicataria deve inoltre provvedere al lavaggio quotidiano dei cassonetti e dei contenitori per la raccolta dei rifiuti presso la cucina, il refettorio ed i locali annessi. Per garantire la sicurezza igienica la persona incaricata per tale servizio non dovrà essere addetta alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero nella sede del refettorio otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa aggiudicataria

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata, e comunque di operare in conformità al D.lgs. n.4 del 16 gennaio 2008 e D.M. 8 aprile 2008.

Nei giorni programmati per il ritiro dei rifiuti l'Impresa aggiudicataria deve conferire i contenitori negli spazi antistanti i plessi scolastici indicati dal servizio ecologia. L'onere per l'eventuale acquisto di sacchetti per lo smaltimento dei rifiuti è a carico dell'Impresa aggiudicataria secondo la raccolta differenziata attuata dall'Amministrazione comunale.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire la raccolta differenziata in appositi contenitori forniti dall'Amministrazione comunale e mantenuti per tutta la durata del contratto, secondo le indicazioni fornite dal servizio ecologia del Comune.

Nei giorni programmati per il ritiro dei rifiuti l'Impresa aggiudicataria deve conferire i contenitori negli spazi antistanti i plessi scolastici indicati dal servizio ecologia.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.lgs. n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'Impresa e smaltiti a norma della citata legge mediante Impresa debitamente autorizzata.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

Il pagamento della tassa smaltimento rifiuti deve avvenire in conformità al regolamento tributario comunale

Art. O - Immobili, attrezzature e materiali preposti allo svolgimento del servizio

Centro di cottura e locali di ricevimento pasti nelle scuole

La Committenza mette a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria i locali della Cucina Comunale Centralizzata di Via Tito Speri – Leno con i relativi impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi, nonché i locali di ricevimento pasti e relativi locali di consumo e attrezzature delle diverse realtà scolastiche.

L'Impresa dovrà a proprie cure e spese rendere la suddetta Cucina Centralizzata adeguata al livello del servizio richiesto dall'A.C. qualora ve ne fosse la necessità rispetto all'esistente.

L'impresa partecipante dovrà obbligatoriamente recarsi preventivamente a visitare ed esaminare attentamente i locali, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e gli utensili, nonché tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti sul servizio fornito. Tali sopralluoghi devono essere concordati tra

le parti. I sopralluoghi saranno effettuati in orari tali da non recare disagio al personale operante nelle sedi di ristorazione e da concordare con il Comune.

Durante i sopralluoghi non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere. Eventuali richieste di chiarimenti devono essere inviate via email all'ufficio competente.

L'Impresa presenterà in sede di offerta relazione degli interventi che intende eventualmente realizzare e delle attrezzature che intende installare. In caso di aggiudicazione dell'appalto in suo favore l'Impresa dovrà realizzare quanto proposto, fermo restando che il prezzo offerto per singolo pasto non potrà subire variazioni in aumento a seguito degli interventi realizzati. L'esecuzione di tutte le opere previste deve essere realizzata sotto la piena responsabilità civile e penale dell'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione dell'A.C.

L'A.C. mette inoltre a disposizione tutti i locali di ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici, comprensivi di impianti, attrezzature ed arredi esistenti.

Consegna all'Impresa degli immobili e degli impianti, attrezzature

L'A.C. dà in consegna all'Impresa, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, gli immobili, gli impianti e le attrezzature esistenti sia presso la cucina centrale sia presso i locali di ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici. Detti locali ed attrezzature sono di proprietà dell'A.C. e saranno utilizzate dall'I.A che ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato, pertanto l'A.C. resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni o integrazioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dall'I.A. restano di proprietà dell'A.C. e per le stesse non sarà riconosciuta alcun compenso o indennizzo.

L'Impresa dovrà garantire, per le eventuali attrezzature che intende installare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.

In particolare per le eventuali nuove attrezzature l'Impresa dovrà indicare le caratteristiche tecniche di ogni singola attrezzatura e corredarla di depliant illustrativi, dai quali dovrà essere possibile evincere le caratteristiche specifiche.

Sono a carico dell'I.A. e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie relative alla cucina, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi presenti in cucina, nonché alle attrezzature presenti nei locali di ricevimento pasti dei singoli plessi scolastici, annotando su apposito registro la periodicità degli interventi eseguiti.

Il Comune si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli impianti e gli interventi riportati sul registro di manutenzione.

Tutte le spese per l'adeguamento, la sostituzione e l'integrazione eventuale o il potenziamento delle attrezzature presso il centro di cottura ed i locali di ricevimento pasti nei plessi scolastici, sono a totale carico dell'I.A..

Sono altresì a carico dell'impresa aggiudicataria i costi relativi alla manutenzione e messa in funzione delle colonnine di distribuzione dell'acqua presenti nei vari plessi scolastici.

Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C., ed in ogni caso in scadenza, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'A.C. provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Riconsegna all'A.C. degli immobili, impianti, attrezzature, arredi ed utensili

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare all'A.C. i locali con impianti e attrezzature annessi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Impresa.

Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati (es. utilizzare la cucina comunale centralizzata per produrre pasti destinati ad utenze diverse da quelle previste dal presente Capitolato o non autorizzate dall'A.C.), tranne diversa disposizione dell'A.C. e nei limiti consentiti dalla stessa.

Qualora nel corso del contratto fosse necessario acquistare parte dell'allestimento interno del Centro Cottura (nuovi arredi, attrezzature, macchinari, utensili, stoviglie...), in sostituzione o anche in aggiunta a quanto messo a disposizione dal Comune, per assicurare la corretta esecuzione del servizio e comunque mantenere le dotazioni minime, l'Impresa aggiudicataria dovrà concordare con il Comune l'acquisto (anche per un preventivo assenso tecnico-formale) ed assumerne interamente il costo.

Analogamente, è a carico dell'Impresa aggiudicataria il costo per gli eventuali nuovi acquisti proposti tra le attività migliorative in sede di gara, dei quali dovrà anche essere garantita la sostituzione come sopra.

Al termine del contratto, quanto acquistato, come sopra, rimarrà di proprietà del Comune, senza che l'Impresa aggiudicataria possa far valere alcun diritto o pretesa di qualsiasi natura. Solo in caso di cessazione anticipata del contratto per causa non imputabile all'Impresa aggiudicataria, il Comune, previa verifica dello stato e funzionalità dell'attrezzatura, macchinario, arredo in questione, rimborserà all'Impresa aggiudicataria stessa una somma pari al mancato ammortamento, come risultante dalle fatture di acquisto e dalle scritture contabili obbligatorie a seconda del regime fiscale applicabile; di tali documenti dovrà essere prodotta copia autentica ai fini del computo del rimborso spettante.

Il Comune può accedere in qualsiasi momento ai locali, nella persona di propri dipendenti o di terzi autorizzati.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta ad utilizzare tutti i locali, gli impianti e le attrezzature esistenti e di proprietà dell'Amministrazione comunale, esclusivamente agli scopi indicati nel Capitolato trasversale e speciale di gara, e ne dovrà garantire la buona conservazione, l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Qualora l'Impresa aggiudicataria intenda utilizzare il Centro Cottura anche per la preparazione di pasti per altre utenze in aggiunta a quelle previste dal presente Capitolato, dovrà essere esplicitamente autorizzata dall'Amministrazione comunale.

L'Impresa aggiudicataria ha la facoltà di confezionare e vendere pasti ad altri soggetti (scuole di altri Comuni, aziende, enti, personale della scuola, cooperative che gestiscono servizi scolastici comunali, ecc.) entro i limiti di capacità consentiti dal centro stesso, senza pregiudizio alcuno per il servizio reso all'Amministrazione comunale a fronte del pagamento, a titolo di royalty, di una quota di € 0,50 + IVA per ciascun pasto prodotto. A tal fine, l'Impresa aggiudicataria dovrà produrre mensilmente un rapporto con l'indicazione dei pasti forniti a terzi nel mese precedente, da trasmettere via mail al servizio comunale competente.

In caso di guasti o inadeguatezza delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale, il responsabile del servizio mensa dovrà darne immediata comunicazione all'Amministrazione comunale e provvedere alla risoluzione del guasto o alla sostituzione delle attrezzature.

Apposito inventario di presa in consegna sarà redatto, a carico dell'Impresa aggiudicataria, alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione comunale, ad aggiudicazione avvenuta, prima dell'inizio del servizio; copia dell'inventario sarà allegata al Capitolato speciale di gara quale sua parte integrante e sostanziale.

L'Impresa aggiudicataria, alla scadenza del contratto, è tenuta alla restituzione di strutture e attrezzature in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso; parimenti la riconsegna avverrà mediante redazione di un verbale in contraddittorio tra le parti.

L'Impresa aggiudicataria si assume la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale e dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riducibile ad usura, ed è tenuta a ripristinarli in tempi rapidi.

L'Impresa aggiudicataria non potrà modificare l'allocazione dei beni senza una preventiva richiesta motivata e conseguente autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale; qualunque modifica si rendesse necessaria per un migliore utilizzo di quanto oggetto del presente articolo dovrà essere preventivamente concordata con l'Amministrazione comunale.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso della durata contrattuale, saranno a carico dell'Impresa aggiudicataria e rimarranno di proprietà comunale al termine del contratto.

L'ingresso nei locali del Centro Cottura e nei terminali di distribuzione sarà riservato esclusivamente al personale dell'Impresa ed agli incaricati dei controlli da parte dell'Amministrazione comunale.

Ampliamento del refettorio presso la scuola primaria Leno centro.

Si precisa altresì che è in fase di costruzione un ampliamento della mensa ubicata presso la scuola primaria di Leno centro, il termine dei lavori è previsto per la primavera 2024.

Prima del termine dei lavori l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto di tavoli (rettangolari o tondi) e sedie per circa 200 persone per l'allestimento della nuova mensa affinché i nuovi locali siano immediatamente fruibili.

Tale arredamento dovrà essere preventivamente concordato e accettato dall'amministrazione e dovrà rispondere a tutte i requisiti di legge di idoneità per la loro collocazione presso una mensa scolastica.

MATERIALE DI CONSUMO

E' a carico dell'Impresa aggiudicataria la fornitura di tutti i materiali di consumo necessari all'espletamento del servizio quali stoviglie tradizionali lavabili in lavastoviglie (ceramica per le stoviglie, acciaio per le posate, vetro infrangibile o polycarbonato per i bicchieri, o i diversi materiali previsti dalle normative di volta in volta vigenti) e/o, in casi eccezionali o per motivi di emergenza, di stoviglie monouso, di vassoi, ove necessari, e di ogni utensile necessario per la distribuzione, compreso, se richiesto dall'Amministrazione comunale, un adeguato numero di brocche infrangibili in polipropilene o in polycarbonato dotate di coperchio da lt. 1 e/o 1,5 a seconda dell'età dell'utenza per la somministrazione dell'acqua dagli erogatori, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo esemplificativo per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, tovaglioli, tovagliette posto-tavola, ecc.). Piatti, bicchieri e posate monouso dovranno essere in materiale ecocompatibile. I tovaglioli di carta dovranno essere prodotti con ovatta di cellulosa atossica, a doppio velo; la fornitura dovrà essere costituita da un tovagliolo per ogni utente oltre ad un congruo numero da tenere a disposizione.

L'Impresa aggiudicataria dovrà mantenere presso il Centro Cottura anche le schede tecniche e le dichiarazioni di conformità dei materiali a contatto con alimenti (sacchetti, pellicole, carta forno, stoviglie e bicchieri – anche monouso, vassoi, ecc.), i quali dovranno essere conformi alla legislazione vigente.

L'Impresa aggiudicataria dovrà fornire:

- una tovaglietta in carta monouso per ogni utente, delle quali dovrà essere garantita la sostituzione in caso di rovesciamento di acqua, deterioramento, ecc.
- almeno un tovagliolo di carta per ogni commensale;

- bicchieri di vetro/duralex/melamina, piatti tris in melamina, piatti fondi e piani in ceramica/melamina, posate in acciaio, brocche per l'acqua, cestini per il pane, contenitori per la frutta, eventualmente mancanti a causa di rotture accidentali incorse, incremento numerico della popolazione scolastica o altro e comunque in quantità sufficiente a garantire il servizio di tutti gli utenti per ogni singola scuola.
- piatti di plastica monouso per il confezionamento delle diete (solo per trasporto);
- gli utensili necessari (mestoli, schiumarole, pinze, ecc.) alla distribuzione dei pasti nei refettori;
- articoli complementari (tovagliette in carta monouso, tovaglioli, stoviglie, bicchieri e posate monouso, ecc.) necessari a garantire la regolare esecuzione del servizio in caso di eventi straordinari e/o imprevisti (es. malfunzionamento della lavastoviglie, ecc.);
- almeno un contenitore graduato (brocca o bottiglia) munito di coperchio per ciascun plesso scolastico per il trasporto dei quantitativi d'olio giornalieri necessari al condimento dei contorni (LASCIARE);
- tutto il materiale di consumo ordinario nelle singole mense scolastiche (sacchi per la raccolta differenziata, carta asciuga tutto, prodotti sanificanti, carta igienica e sapone per servizi igienici ad uso del personale e degli utenti del servizio);
- le attrezzature necessarie per la pulizia dei locali refettorio e del Centro Cottura che devono comprendere almeno un carrello a due secchi con mop e strizza mop per refettorio;
- il pentolame, i tegami, le teglie, le gastronorm, le gastronorm forate e gli utensili mancanti o da sostituire per usura presso il Centro Cottura;
- i contenitori termici mancanti o da sostituire per usura
- una dotazione di coltelli per il Centro Cottura idonea alle esigenze, da mantenere in perfetta efficienza con interventi periodici di affilatura;
- i contenitori in plastica muniti di coperchio per il trasporto di pane e frutta;
- un numero adeguato di bidoni per rifiuti con apertura a pedale sia nel Centro Cottura sia nel refettorio.

I materiali forniti in sostituzione o in aggiunta dovranno essere uguali a quelli già presenti nei rispettivi refettori.

Art. P - Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature

Ai sensi del D.P.R. 380/01, per **manutenzione ordinaria** si intendono tutti quegli interventi 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 inclusi inoltre, ai sensi del presente Capitolato di gara, tutte le attrezzature, macchinari e arredi, presenti nei locali interessati dal servizio in appalto.

Per **manutenzione straordinaria** si intendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà quali la manutenzione radicale (appunto straordinaria) oppure, a titolo esemplificativo e non esaustivo, gli interventi aventi lo scopo di ridurre i problemi di deriva / avaria fra un periodo e l'altro di intervento ordinario, oppure di migliorare la gestione economica, aggiornare o ridurre il grado di obsolescenza delle macchine, delle attrezzature e degli arredi.

In modo particolare, per le macchine, attrezzature ed arredi gli obblighi manutentivi si estendono alla sostituzione integrale degli stessi laddove necessaria al corretto svolgimento del servizio. L'Impresa aggiudicataria dovrà assicurare la sostituzione immediata delle strutture, degli arredi e delle attrezzature non più funzionanti con altre di equivalente o superiore valore e tecnologia. Tutti i materiali e le apparecchiature fornite dovranno essere nuovi e mai utilizzati. Di tutti i materiali dovrà essere fornita all'Amministrazione la documentazione relativa alla certificazione, ove richiesta, secondo le norme specificate e la documentazione relativa alle prestazioni tecniche.

La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto di presa in consegna dei locali, al fine di assicurare il perfetto espletamento del servizio.

La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi di manutenzione devono essere annotati su appositi registri di cui dovrà dotarsi l'Impresa aggiudicataria (es. Registro manutentivo arredi e macchinari e Registro verifiche strutturali e varie"). Tali registri dovranno essere depositati presso il Centro Cottura e disponibili per la consultazione da parte del personale dell'Amministrazione preposto alle verifiche e ai controlli.

Dovranno essere riportati la data, i dati identificativi dell'attrezzature, una sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario, il timbro e la firma del manutentore.

L'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere al Settore comunale di competenza al Settore tecnico comunale di competenza l'elenco (o la copia dei Registri) degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuati e la documentazione delle eventuali relative certificazioni ogni volta che si è stato effettuato un intervento e, in ogni caso, al termine di ogni anno scolastico.

L'Impresa aggiudicataria deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Al verificarsi di guasti l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a provvedere, senza indugio, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle Imprese incaricate della manutenzione, agli interventi posti a suo carico ai sensi del presente articolo. Anche in questo caso gli interventi eseguiti dovranno essere annotati sugli appositi registri. In caso di mancato intervento l'Amministrazione comunale provvederà, previa diffida, all'esecuzione in danno e all'applicazione delle penali previste dal Capitolato trasversale.

L'Amministrazione comunale si riserva di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine anche relativamente alla sicurezza.

L'Amministrazione comunale, tramite proprio personale incaricato, si riserva di controllare, in qualunque momento, il rispetto delle conformità, delle procedure e della tempistica di intervento - non devono intercorrere più di due giorni tra il riscontro dell'avaria e l'intervento - nonché l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Gli impianti dovranno essere spenti (posti in OFF), con lo scopo di lasciare le sedi in condizioni di sicurezza, evitare danni nei locali nel periodo di chiusura estiva e per avere le stesse condizioni di perfetta efficienza per l'inizio del nuovo anno di esercizio

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione comunale ed in ogni caso ogni anno, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato l'Impresa aggiudicataria, con l'intesa che, qualora emerga la necessità di interventi di ripristino dello stato iniziale e/o della funzionalità l'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza ovvero di uso improprio da parte del personale dipendente dell'Impresa aggiudicataria a stessa.

In questi casi l'Amministrazione comunale provvederà agli opportuni interventi di manutenzione necessarie e addebiterà le spese all'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire in ogni momento l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione comunale per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

In sintesi,

Sono posti a carico del Comune:

- la manutenzione straordinaria degli immobili e degli impianti, purché gli interventi non siano dovuti a mancanza di manutenzione ordinaria e/o ad incuria e/o a mancata tempestiva segnalazione da parte dell'Impresa aggiudicataria;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei presidi antincendio presenti.

sono posti a carico dell'impresa aggiudicataria:

- la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'allestimento interno, ossia di tutti gli apparecchi, attrezzature, macchinari, arredi... messi a disposizione dal Comune o eventualmente acquistati

dall'Impresa aggiudicataria (in quanto offerti tra le attività migliorative in sede di gara o acquistati in corso di contratto) e comunque esistenti e in uso (ivi compresi gli interventi di riparazione per guasto o avaria e di ripristino della normale funzionalità);

- il rispetto del piano di evacuazione antincendio e del certificato di prevenzione incendi;
- la manutenzione periodica delle attrezzature, come appresso disciplinata.
- la SCIA, segnalazione certificata di inizio di attività.

Per quanto concerne la manutenzione periodica delle attrezzature, l'Impresa aggiudicataria dovrà predisporre per ogni attrezzatura specifica scheda di registrazione delle manutenzioni, che dovranno essere effettuate come stabilito dai "libretti uso e manutenzione" e dalle norme di buona tecnica.

Le schede di manutenzione periodica dovranno sempre essere regolarmente compilate. Il Comune si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle attrezzature e di controllare se i dovuti interventi di manutenzione siano riportati nelle schede di manutenzione.

L'Impresa aggiudicataria si impegna a mantenere in buono stato le dotazioni, i locali e gli impianti, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni, senza preventiva autorizzazione del Comune.

L'Impresa aggiudicataria deve assicurarsi, ed eventualmente provvedere, affinché tutte le attrezzature, impianti e macchinari in uso nei Centri siano sempre rispondenti alle leggi e alle normative vigenti. Eventuali modifiche e/o integrazioni imposte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali sono demandati per legge tali controlli e disposizioni saranno a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Il Comune resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle eventuali sostituzioni di apparecchiature, e componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di danneggiamenti o furti; tali eventuali spese sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

Al termine del contratto, a qualsiasi causa esso sia dovuto (scadenza naturale del termine, risoluzione anticipata, ecc.), l'Impresa aggiudicataria è comunque tenuta a riconsegnare al Comune i locali, gli impianti e l'allestimento interno di tutti i Centri assegnati in buono stato di conservazione, di manutenzione, di pulizia e di funzionamento.

A tal fine il Comune e l'Impresa aggiudicataria redigeranno, prima dello scadere del contratto:

- un inventario completo dell'allestimento interno, con indicazione dello stato dell'arte di ogni bene indicato; da tale inventario dovranno risultare presenti tutte le dotazioni inizialmente fornite, salve eventuali sostituzioni e/o nuovi acquisti; tutte le attrezzature dovranno essere corredate dalle schede di manutenzione periodica regolarmente compilate;
- un verbale da cui risulti lo stato di consistenza degli immobili e degli impianti.

Tali documenti verranno redatti e sottoscritti a cura del RUP o suo delegato per il Comune e del direttore tecnico per l'Impresa aggiudicataria.

Qualora, in occasione della redazione di detti documenti o comunque in qualunque altro momento, si riscontrasse l'assenza di parte delle dotazioni o si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature, macchinari, arredi ecc. dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a provvedere al ripristino delle condizioni iniziali prontamente e comunque entro 30 giorni dalla data del verbale.

Nel caso in cui l'Impresa aggiudicataria non dovesse provvedere al ripristino delle condizioni iniziali entro i termini sopra indicati il Direttore dell'Esecuzione e il RUP provvederanno alla stima dei danni e/o delle attrezzature mancanti o non funzionanti da trasmettere all'Amministrazione comunale che procederà al ripristino trattenendo le somme necessarie dalla cauzione definitiva.

Nulla è dovuto dall'Impresa aggiudicataria per il normale logorio d'uso di immobili, impianti e beni mobili dell'allestimento interno.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'impresa aggiudicataria per lo svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto ed esclusivamente per iniziative/eventi territoriali patrocinati dal Comune.

Art. Q - Spese per utenze

Le spese inerenti ai consumi di acqua, energia elettrica (luce, forza motrice) e gas-metano del Centro Cottura del Comune sono a carico dell'Impresa aggiudicataria, mentre quelle dei terminali di distribuzione sono a carico dell'Amministrazione comunale nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione del servizio.

Per la fornitura di gas metano relativo alla cottura dei cibi, all'atto della stipula del contratto l'I.A. dovrà provvedere alla voltura del relativo contatore.

Per le altre utenze, ove non è possibile procedere con la voltura, l'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere a rimborsare la spesa sostenuta dal Comune a consumo effettivo tramite verifica in contraddittorio con lettura di misuratore appositamente installato.

Art. R – Ulteriori obblighi. Modalità di presa in carico delle richieste degli utenti. Fatturazione del servizio

Modalità di presa in carico delle richieste degli utenti

Il comune di Leno è dotato di un proprio sistema informatico di prenotazione dei pasti per la ristorazione scolastica. Giornalmente è inviata – entro un limite orario che verrà concordato – apposita comunicazione riepilogativa comprendente il nr. dei pasti ordinati dagli alunni e per i docenti suddiviso per plesso e classe.

Compete all'Impresa aggiudicataria:

- la fornitura a proprie spese e cura di tutte le attrezzature hardware e software necessarie alla ricezione delle comunicazioni riepilogative dei pasti, nonché tutta la formazione al personale per il loro utilizzo;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la tutela della privacy delle famiglie riguardo ai relativi dati sensibili (sanitari, religiosi, ecc.)
- Prima del servizio dovrà essere concordato tra il Comune e l'Impresa aggiudicataria un dettagliato protocollo che indica le modalità di utilizzo e gestione del sistema di effettuazione della rilevazione/prenotazione pasti.
- Soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.
- Verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni.
- In caso di guasti e/o malfunzionamenti sia degli apparecchi POS, sia del software del PC, l'Impresa aggiudicataria è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi di manutenzione necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

Fatturazione del servizio

Il pagamento avrà luogo a seguito di presentazione di regolare fattura elettronica mensile previa verifica da parte del competente Ufficio della regolare esecuzione del servizio. La tempistica dei pagamenti delle fatture è estesa, come concordato col fornitore e in rispetto dal D.Lgs.192/2012, a 60 giorni dal ricevimento al protocollo comunale della relativa nota.

L'Amministrazione, prima di procedere al pagamento del corrispettivo dovuto, dovrà procedere alla acquisizione di regolare DURC nonché alla verifica, per importi superiori a € 10.000,00 alla verifica degli inadempimenti di cui al DM 40/2008. Qualora l'appaltatore risulti inadempiente con il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali, l'Amministrazione sospenderà il pagamento del corrispettivo fino ad

avvenuta regolarizzazione comprovata da idonea documentazione. L'appaltatore non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento di danni o riconoscimenti di interessi per detta sospensione dei pagamenti.

I servizi dovranno essere fatturati separatamente, come di seguito specificato:

- pasti adulti e bambini asilo nido;
- pasti adulti Istituto Comprensivo (infanzia, primaria, secondaria)
- pasti alunni Istituto Comprensivo (infanzia, primaria, secondaria)
- Grest in collaborazione con le Parrocchie (se non fatturato direttamente);
- Pasti a domicilio;

L'Ufficio Servizi Sociali e l'Ufficio Pubblica Istruzione potranno concordare ulteriori o diverse suddivisioni della fatturazione per esigenze organizzative interne.

Eventuali ritardi dei pagamenti dovuti all'espletamento di formalità amministrative, non danno luogo ad alcuna maturazione di interessi a favore della Ditta aggiudicataria. Dovranno essere allegati alla fattura le pezze giustificative del numero di pasti erogati.

Dal pagamento del corrispettivo potrà essere detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'Ufficio e per le pene pecuniarie applicate alla Ditta per inadempienza e quant'altro dalla stessa dovuto. In tale caso, prima del pagamento della fattura, la società è tenuta ad emettere e trasmettere all'Amministrazione specifica nota di credito in riduzione della stessa fattura pari all'importo delle eventuali penali e richieste dell'Amministrazione.

La società è tenuta ad assicurare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, inerenti tutte le transazioni di cui al contratto, ai sensi e per gli effetti della legge 136/2010. A tal fine la società dovrà presentare apposita dichiarazione attestante gli estremi del/dei conti correnti utilizzato per le commesse pubbliche e le generalità delle persone delegate ad operarvi. La società è obbligata a comunicare all'Amministrazione eventuali variazioni relative a quanto sopra dichiarato.

Con il pagamento del corrispettivo pattuito e detratte le eventuali somme di cui al comma precedente, la Ditta sarà integralmente compensata per tutti i servizi, provviste, prestazioni spese accessorie relative alla perfetta esecuzione dell'appalto.

L'Amministrazione, nei casi in cui siano contestate inadempienze, potrà sospendere i pagamenti alla società fino a che questa non sia posta in regola con gli obblighi contrattuali, ferma restando l'applicazione delle eventuali penali.

Art. S- Forma e costi del contratto

La stipula del contratto avrà luogo secondo quanto previsto dall'art. 32 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.. Sono a carico dell'impresa affidataria tutte le spese, tasse e imposte, comprese quelle di bollo e di registro, nessuna esclusa, presenti e future, inerenti e conseguenti al presente capitolato e al successivo contratto, che sarà stipulato presso la sede del comune in forma pubblica amministrativa. L'impresa affidataria dovrà trasmettere al comune prima della sottoscrizione del contratto:

- a) cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione dell'appalto;
- b) Copia polizza assicurativa RCT;
- c) Copie polizza assicurativa RCO;

Nel caso in cui l'aggiudicatario non stipuli e/o non versi le spese inerenti il contratto nel termine fissato per un ammontare presunto pari a € 5.350,00, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta da parte del Comune, che porrà a carico dell'Impresa medesima le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente e procederà all'incameramento della cauzione provvisoria versata al momento della presentazione dell'offerta. In pendenza della stipula del contratto, il comune avrà la facoltà di procedere all'avvio dell'esecuzione anticipata, in tutto o anche in parte del servizio e l'impresa dovrà dare immediato corso allo stesso, ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., senza che al riguardo possa pretendere indennità o risarcimenti di sorta e attenendosi alle indicazioni fornite dal direttore dell'esecuzione.

In ogni tal caso la documentazione prevista nei punti da a) ad f) dovrà essere prodotta prima dell'inizio del servizio.

Art. T – Rinvio normativo

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile, alle disposizioni legislative vigenti in materia, alle Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica (approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità, 1 agosto 2002 n. 14833), alle prescrizioni impartite dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.T.S. competente territorialmente, e alle raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN).

ALLEGATI

A Planimetria relativa ampliamento mensa presso scuola primaria di Leno centro in corso di costruzione

B Elenco personale

C Menu