



CITTÀ DI DARFO BOARIO TERME

Piazza Col. Lorenzini n. 4 - 25047 Darfo Boario Terme (BS)

Centralino: +39 0364 541100

Fax: +39 0364 541199

Partita IVA: 00550530984

Codice Fiscale: 00290170174

PEC: comune.darfoboarioterme@pec.regione.lombardia.it

CAPITOLATO PRESTAZIONALE

SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE E SERVIZIO DI RISTORAZIONE DOMICILIARE CIG 9990257CDE

Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO	4
Art. 1. Oggetto della Concessione.....	4
Art. 2. Definizioni	4
Art. 3. Durata del contratto	5
Art. 4. Modalità di stipulazione del contratto	5
Art. 5. Principi generali per l'esecuzione del servizio e misure di sicurezza.....	6
Capo 2 - RISTORAZIONE SCOLASTICA: ELEMENTI QUANTITATIVI - ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO.....	7
Art. 6. Utenze, indirizzi, servizi ed orari	7
Art. 7. Utenze, calendario, e quantitativi stimati.....	7
Art. 8. Calendari di funzionamento del servizio.....	8
Art. 9. Caratteristiche specifiche del servizio.....	8
Capo 3 - IL CENTRO COTTURA E I REFETTORI	9
Art. 10. Il centro cottura del Concessionario	9
10.1. Il magazzino	10
10.2. Gestione delle emergenze	10
Art. 11. Autorizzazioni e licenze.....	10
Art. 12. I satelliti di distribuzione	11
Capo 4 - RISTORAZIONE SCOLASTICA: LA PRODUZIONE DEI PASTI - LE MATERIE PRIME	11
Art. 13. Le derrate alimentari	11
13.1. I prodotti biologici o altrimenti qualificati.....	12
Art. 14. Ricevimento delle materie prime presso il centro cottura.....	14
Art. 15. Conservazione delle derrate presso il magazzino ed il centro cottura.....	14

Capo 5 - I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO.....	15
Art. 16. I menù	15
Art. 17. La variazione dei menù	16
Art. 18. La composizione del pasto	17
Art. 19. Le diete speciali.....	17
19.1. Le diete terapeutiche.....	17
19.2. Le diete etico-religiose.....	18
Art. 20. Disposizioni comuni per le diete speciali	18
Capo 6 - LA COTTURA DEI PASTI	18
Art. 21. Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione	18
Art. 22. Cottura	19
Art. 23. Preparazione piatti freddi	20
Art. 24. Condimenti.....	20
Capo 7 - IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI	20
Art. 25. Il confezionamento per tutte le utenze	20
Art. 26. Il confezionamento delle diete terapeutiche	20
Art. 27. Il confezionamento delle diete etico-religiose	20
Art. 28. Il confezionamento: indicazioni generali	21
Capo 8 - IL TRASPORTO DEI PASTI.....	21
Art. 29. Il piano dei trasporti.....	21
Art. 30. I mezzi adibiti al trasporto	22
Capo 9 - LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E LA GESTIONE DELLE ECCELENZE	22
Art. 31. La distribuzione dei pasti	22
Art. 32. La gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi.....	23
Capo 10 - LA GESTIONE AMMINISTRATIVO - CONTABILE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA	24
Art. 33. Gestione amministrativo-contabile del servizio	24
33.1. Iscrizione al servizio	24
33.2. Prenotazione dei pasti/rilevazione presenze/assenze	25
33.3. Addebiti e pagamenti	25
33.4. Gestione della morosità.....	26
Capo 11 - PULIZIE E SANIFICAZIONE	26
Art. 34. Pulizie	26
Art. 35. Rifiuti	27
Art. 36. Garanzie igieniche	27
Capo 12 - I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI	28
Art. 37. Consegna (e riconsegna) dei beni	28
Art. 38. Manutenzione ordinaria	28
Art. 39. Manutenzione straordinaria	29
Art. 40. Manutenzioni presso Il centro cottura	29

Art. 41. Ulteriori beni non alimentari	29
Capo 13 - L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO.....	29
Art. 42. Controllo igienico sanitario	29
Art. 43. Limiti analitici di riferimento.....	30
Capo 14 - IL PERSONALE.....	30
Art. 44. Personale - disposizioni generali.....	30
Art. 45. L'organico: standard minimi	31
Art. 46. Formazione e addestramento.....	31
Art. 47. Vestiario del personale	32
Art. 48. Caratteristiche e obblighi del personale	32
Art. 49. Disposizioni generali sulla manodopera	32
Art. 50. Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali	33
Art. 51. Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali.....	34
Art. 52. Clausole sociali e riserva di esecuzione	34
Capo 15 - ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI	35
Art. 53. Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction	35
Art. 54. La Commissione Mensa	35
Art. 55. Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale	35
Art. 56. Organismi preposti al controllo	36
Art. 57. Tipologia dei controlli	36
Capo 16 - RISTORAZIONE DOMICILIARE:	37
ELEMENTI QUANTITATIVI - ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO.....	37
Art. 58. Utenze, indirizzi, servizi ed orari	37
Art. 59. Utenze, calendario, e quantitativi stimati.....	37
Art. 60. Calendario di funzionamento del servizio	37
Art. 61. Specifiche tecniche del servizio domiciliare	37
Capo 17 - LA GESTIONE AMMINISTRATIVO-CONTABILE DEL SERVIZIO DI PASTI A DOMICILIO	39
Art. 62. Gestione amministrativo-contabile del servizio	39
62.1. Iscrizione e ritiro dal servizio	39
62.2. Prenotazione dei pasti/rilevazione presenze	39
62.3. Addebiti e pagamenti	40
62.4. Gestione della morosità.....	40
Capo 18 - PERIODO TRANSITORIO	41
Art. 63. Periodo transitorio	41
Capo 19 - DISCIPLINA CONTRATTUALE	41
Art. 64. Interpretazione del Contratto e del Capitolato	41
Art. 65. Disposizioni particolari riguardanti la Concessione	41
Art. 66. Rinvio allo schema di Contratto	42

Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO

Art. 1. Oggetto della Concessione

- i. Oggetto della presente Concessione è la gestione del servizio di ristorazione scolastica e comprende in sintesi i seguenti servizi:
 - approvvigionamento derrate alimentari e preparazione pasti presso il centro cottura del Concessionario, da trasportarsi presso le scuole del territorio nel prosieguo indicate;
 - pulizia preventiva e preparazione tavoli, riassetto locali, pulizia tavoli, attrezzature e stoviglie dei refettori nel prosieguo indicati;
 - gestione amministrativa ed economico-finanziaria del servizio.
- ii. Costituisce altresì oggetto della presente Concessione la gestione del servizio di ristorazione domiciliare a favore di utenti anziani e/o in condizioni di difficoltà segnalati dal servizio sociale comunale.
- iii. Sono comprese nella Concessione tutte le prestazioni e le forniture, anche accessorie, necessarie per dare il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente capitolato prestazionale, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali il Concessionario dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza. Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per il Comune, i miglioramenti e le soluzioni migliorative e aggiuntive contenute nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e recepite dal Comune stesso.
- iv. L'esecuzione dei servizi è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte ed il Concessionario deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del codice civile.
- v. Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa - sub criterio "miglior rapporto qualità-prezzo", come meglio declinato nella lettera d'invito alla quale si rinvia.

Art. 2. Definizioni

- i. Nel presente Capitolato sono assunte le seguenti definizioni:
 - a) Codice: il decreto legislativo Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36;
 - b) D. Lgs. 81/2008: il decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
 - c) Committente, denominata altresì Amministrazione Comunale, Comune, Concedente: il soggetto giuridico destinataria dei servizi;
 - d) Concessionario, denominato altresì ditta, impresa, organizzazione o aggiudicatario: il soggetto giuridico (singolo, raggruppato o consorziato), comunque denominato ai sensi dell'articolo 65 del Codice, che si è aggiudicato la Concessione;
 - e) Concessione di servizi: contratto con il quale è affidato il servizio ad un operatore economico, riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto o tale diritto accompagnato da un prezzo, con assunzione in capo al Concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi;
 - f) RUP: Responsabile Unico Progetto di cui all'art. 15 del Codice;
 - g) DEC: Direttore dell'esecuzione, soggetto incaricato dal Comune, ai sensi dell'articolo 114 del Codice, il quale provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dal Comune assicurando la regolare esecuzione;
 - h) DURC: il Documento unico di regolarità contributiva;
 - i) Costo del lavoro (anche CL): il costo cumulato del personale impiegato, detto anche costo del lavoro, stimato dal Comune sulla base della contrattazione collettiva nazionale e della contrattazione integrativa, comprensivo degli oneri previdenziali e assicurativi, al netto delle spese generali e degli utili d'impresa;
 - j) Costi di sicurezza aziendali (anche CS): i costi che deve sostenere il Concessionario per l'adempimento alle misure di sicurezza aziendali, specifiche proprie dell'impresa, connesse

direttamente alla propria attività lavorativa e remunerati all'interno del corrispettivo contrattualmente previsto;

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

Art. 3. Durata del contratto

- i. La durata del contratto è determinata in n. 5 anni scolastici, a decorrere presumibilmente dal 01/09/2023, o comunque dalla data di avvio dell'esecuzione che sarà comunicata all'aggiudicatario, e con scadenza fissata al 31/08/2028.

Art. 4. Modalità di stipulazione del contratto

- i. Il contratto è stipulato in forma pubblica amministrativa.

- ii. Tutti gli oneri connessi al contratto, nessuno escluso, ivi compresi i diritti di segreteria e rogito, sono interamente a carico dell'aggiudicatario.

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

- i. L'affidamento della gestione dei servizi richiesti dal presente capitolato è ispirato ai seguenti principi:
- sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" approvate dal Ministero della Salute con decreto 28/10/2021;
 - sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana - SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente;
 - educazione alimentare, in conformità "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" - ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
 - ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020,- CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008, ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013);
 - riduzione delle eccedenze, in conformità alle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
 - qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 128, comma 3 del Codice.

**Capo 2 - RISTORAZIONE SCOLASTICA:
ELEMENTI QUANTITATIVI - ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

Art. 6. Utenze, indirizzi, servizi ed orari

i. I refettori e gli orari di consumazione dei pasti sono i seguenti:

N°	Nome dell'Utenza	Indirizzo	Orario servizio
1	Scuola dell'Infanzia di Pellalepre	Via Monte Adamello, 13 – Pellalepre	Turno unico ore 12:00
2	Scuola dell'Infanzia di Boario	Via Alabarde, 2 – Boario	Turno unico ore 12:00
3	Scuola Primaria di Erbanno	Via Cornaletto, 1 – Erbanno	Turno unico ore 12:00
4	Scuola Primaria di Boario	Via Giosuè Carducci, 18 – Boario ¹	Primo turno 12:15 Secondo turno 13:15
5	Scuola Secondaria di 1° di Boario	Via Polline, 20 – Boario	Turno unico ore 13:00
6	Scuola Secondaria di 1° di Darfo	Via Ghislandi, 24 – Corna	Turno unico ore 13:00
7	Scuola Primaria di Darfo	Via Ghislandi, 14 – Corna	Turno unico ore 12:00
8	Scuola Primaria di Angone	Via Fratelli Bandiera, 3 – Angone	Turno unico ore 13:00

ii. La Stazione Appaltante, in costanza di rapporto ha in ogni caso pieno diritto di modificare e/o integrare i satelliti di distribuzione ovvero gli orari previsti per il servizio, ed il Concessionario sarà tenuto ad assoggettarsi alle disposizioni organizzative impartitegli.

Art. 7. Utenze, calendario, e quantitativi stimati

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

Nome dell'Utenza	Tipologia	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Calendario indicativo	Pasti A.S.
Infanzia di Pellalepre	bambini	50	50	50	50	50	0	Settembre – giugno (182 giorni stimati)	6.678
	adulti	4	4	4	4	4	0		734
Infanzia di Boario	bambini	46	46	46	46	46	0	Settembre – giugno (178 giorni stimati)	5863
	adulti	5	5	5	5	5	0		868
Scuola Primaria di Erbanno	bambini	100	100	100	100	100	0	Settembre – giugno (161 giorni stimati)	14.520
	adulti	9	9	9	9	9	0		1.362
Scuola Primaria di Boario	bambini	92	92	92	92	92	0	Settembre – giugno (158 giorni stimati)	13.061
	adulti	7	7	7	7	7	0		1.088
Scuola Second. di 1° di Boario	bambini	154	0	154	0	0	0	Settembre – giugno (62 giorni stimati)	7.069
	adulti	4	0	4	0	0	0		253
Scuola Second. di 1° di Darfo	bambini ²	21	21	21	21	21	0	Settembre – giugno (63 giorni stimati)	1.105
	adulti	1	1	1	1	1	0		154
Scuola Primaria di Darfo	bambini	54	54	54	54	54	0	Settembre – giugno (154 giorni stimati)	5.878
	adulti	3	3	3	3	3	0		462
Scuola Primaria di Angone	bambini	57	0	57	57	0	0	Settembre – giugno (97 giorni stimati)	3.828
	adulti	4	0	4	4	0	0		380
								TOTALE	63.303

¹ In relazione a detta scuola il Concessionario dovrà identificare in sede di offerta una soluzione organizzativa. Cfr. successivo art. 12.

² Gli iscritti alla Scuola Secondaria di Darfo non mangiano costantemente per 21 presenze al giorno, ma solo alcuni giorni alla settimana in relazione ai rientri pomeridiano previsti dall'indirizzo frequentato.

- ii. I quantitativi sono da intendersi relativi ad un anno scolastico, così come da calendari determinati dagli Istituti Comprensivi. **Per l'anno scolastico 2023/2024 l'avvio del servizio è previsto per tutte le scuole per il 18 settembre 2023.**
- iii. L'effettivo svolgimento delle forniture oggetto del servizio è subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni strettamente personali delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori. Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi e non possono in alcun modo impegnare il Comune, sicché eventuali variazioni rientrano pienamente nel rischio d'impresa tipico dell'impianto concessorio prescelto.

Art. 8. Calendari di funzionamento del servizio

- i. I giorni di funzionamento del servizio, gli orari di apertura e chiusura dei vari refettori sono stabiliti dai competenti dirigenti scolastici e possono essere variati insindacabilmente dal medesimo, senza con ciò riconoscere alcun compenso aggiuntivo al Concessionario che dovrà adeguarsi.
- ii. Eventuali sospensioni temporanee del servizio non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale saranno tempestivamente comunicate al Concessionario dal Dirigente Scolastico, senza che lo stesso concessionario possa pretendere alcun risarcimento.
- iii. Il servizio deve essere sempre garantito, in quanto trattasi di servizio essenziale in relazione all'adempimento dell'obbligo scolastico.

Art. 9. Caratteristiche specifiche del servizio

- i. Il servizio di cui al presente capitolato consiste principalmente:
 - a) Approvvigionamento delle derrate alimentari.
 - b) Preparazione dei pasti presso il centro cottura del Concessionario.
 - c) Confezionamento e veicolazione in contenitori termici dal centro cottura ai vari refettori, di pasti pronti in legume fresco-caldo in multi porzione e in mono porzione (diete speciali).
 - d) Trasporto, consegna e recupero dei contenitori termici e dei materiali necessari alla fruizione del pasto nei vari refettori con idonei automezzi.
 - e) Predisposizione dei menù da fornire a ciascun utente (anche in formato digitale) e da esporre presso i refettori scolastici, oltre un piano di Informazione agli Utenti.
 - f) Fornitura coperti e apparecchiatura tavoli; eventuale reintegro delle stoviglie attualmente presenti.
 - g) Rigoverno dei locali impiegati per la ristorazione, pulizia degli arredi ed attrezzature, lavaggio dei contenitori e delle stoviglie. La pulizia dei pavimenti rimane a carico del personale scolastico.
 - h) Fornitura di idonei prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione dei locali, dei contenitori, delle stoviglie, dell'attrezzatura e degli arredi impiegati per il servizio, i quali dovranno essere conformi alle previsioni della normativa vigente.
 - i) Raccolta, imballaggio e corretto smaltimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.
 - j) Pest control.
 - k) Fornitura materiale di consumo per lo smaltimento dei rifiuti.
 - l) Il Concessionario deve farsi carico delle seguenti attività:
 - produzione dei pasti sulla base di menù, grammature e tabelle dietetiche coerenti con le indicazioni del presente capitolato, ed approvati da ATS Montagna e dalla Stazione Appaltante;
 - applicazione del manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.;
 - redazione di concerto con il Concedente e il datore di lavoro ed applicazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali definitivo (DUVRI);
 - controllo documentale/amministrativo dei prodotti acquistati;
 - mantenimento degli arredi, attrezzature ed utensili di cucina in buono stato di funzionamento e di conservazione anche sotto il profilo igienico;
 - corretta identificazione dei prodotti ai fini della rintracciabilità;
 - controllo dell'etichettatura;
 - stoccaggio del campione significativo del pasto;
 - corretta gestione del magazzino dal punto di vista igienico sanitario e delle giacenze;

- redazione delle non conformità rilevate durante tutte le fasi di produzione e somministrazione pasti;
 - Disponibilità del concessionario ad essere presente con un proprio Responsabile a tutte le operazioni di controllo che potranno essere disposte nei locali da ATS Montagna, nonché partecipazione alle commissioni mensa da parte del referente del servizio;
 - utilizzo dei prodotti per la pulizia in piena conformità con il manuale sopracitato;
 - fornitura (ove necessaria) e successivo reintegro regolare per incremento di utenti, usura, perdita o rottura delle dotazioni necessarie al servizio (come ad esempio: piatti, bicchieri, posateria) con beni analoghi.
- ii. Il Concessionario ha l'obbligo di improntare la propria attività al rispetto dei parametri qualitativi determinati all'interno di una Carta dei Servizi che dovrà essere predisposta e prodotta fin dall'inizio dell'esecuzione.
- iii. La suddetta Carta dei servizi dovrà essere presentata dalla ditta aggiudicataria successivamente al provvedimento di aggiudicazione e prima dell'avvio del servizio.
- iv. L'aggiudicatario dovrà inoltre garantire un'informazione agli utenti relativamente a:
- Alimentazione, salute e ambiente;
 - Provenienza territoriale degli alimenti;
 - Stagionalità degli alimenti;
 - Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.
- v. A tal fine nell'ambito dell'offerta tecnica dovrà essere presentato un Piano di comunicazione agli Utenti che indichi chiaramente i temi, i contenuti e le modalità di comunicazione.

Capo 3 - IL CENTRO COTTURA E I REFETTORI

Art. 10. Il centro cottura del Concessionario

- i. L'aggiudicatario, per la realizzazione del servizio oggetto della presente Concessione, dovrà rendere disponibile un Centro Cottura che risponda ai seguenti requisiti:
- essere di sua proprietà, o comunque nella sua disponibilità per mezzo di qualsivoglia strumento giuridico ammesso dall'ordinamento, almeno a far data dall'avvio del servizio e per tutta la durata stimata del contratto (requisito di esecuzione);
 - essere debitamente autorizzato per le attività e per la potenzialità produttiva richieste dal presente capitolato, e quindi essere in possesso di tutti i requisiti strutturali, igienico sanitari, funzionali previsti dalla normativa vigente in tema di ristorazione collettiva;
 - disporre di layout ed attrezzature idonei alla attività richieste, in particolare per la potenzialità produttiva;
 - essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica ed a mantenerne l'efficienza produttiva;
 - deve trovarsi ad una distanza dai refettori scolastici tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, **non superiore a 30 minuti**, con tolleranza del 5% per compensare eventuali imprecisioni degli strumenti di rilevazione. Sul punto si rinvia alle specifiche contenute nell'art. 29.
- ii. Il centro cottura dovrà essere disponibile in tutte le sue funzionalità produttive almeno quindici giorni prima rispetto a quello previsto per l'avvio dei servizi, per consentire alla Stazione Appaltante le verifiche di idoneità.
- iii. Entro la data di stipula del contratto, ovvero entro l'avvio del servizio se anticipato rispetto alla stipula, l'aggiudicatario dovrà presentare i documenti che documentino la disponibilità del centro cottura, da intendersi questa in una qualsiasi delle forme previste per lo scopo dall'ordinamento. A tal fine in sede di presentazione dell'istanza di partecipazione l'offerente dovrà impegnarsi irrevocabilmente alla messa a disposizione della struttura, che deve comunque già essere identificata, quantomeno sotto il

profilo spaziale, già in fase di gara, fornendo prova di poterne acquisire la disponibilità nella fase esecutiva.

- iv. In corso di esecuzione, per fronteggiare esigenze sopravvenute, ovvero per migliorare il servizio, il Concessionario potrà impiegare un altro centro cottura rispetto a quello originariamente indicato, purché:
 - Il nuovo centro cottura sia in possesso di tutti i requisiti previsti dal presente capitolato, e consenta il rispetto delle tempistiche offerte in sede di offerta tecnica;
 - venga data comunicazione al Comune almeno 30 giorni prima della data prevista per il cambio struttura, si da consentire le eventuali verifiche sulla idoneità della struttura;
 - sia garantita l'esecuzione contrattuale senza soluzione di continuità;
- v. Le linee di produzione devono essere chiaramente identificate ed assoggettate a procedure di autocontrollo ed a sistemi certificati HACCP.
- vi. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in via preventiva le caratteristiche strutturali, tecniche e funzionali del centro di cottura (e del magazzino di cui all'articolo seguente). A tal fine, ed a semplice richiesta, l'affidatario dovrà presentare al Comune la seguente documentazione:
 - a) documenti autorizzativi con indicazione della destinazione a produzione pasti anche veicolati;
 - b) planimetria con identificazione delle aree, delle attrezzature e dei flussi produttivi;
 - c) potenzialità produttiva espressa in numero di pasti massimi teoricamente producibili;
 - d) dichiarazione sul tempo di percorrenza oggettivata utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web <https://www.google.it/maps>, o sistema analogo.
- vii. Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21 marzo 1973, come da ultimo aggiornato dal DM 31 maggio 2016, n. 142; D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982 s.m.i, d.lgs. 10 febbraio 2017, n. 29) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione.

10.1. Il magazzino

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

10.2. Gestione delle emergenze

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

Art. 11. Autorizzazioni e licenze

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

Art. 12. I satelliti di distribuzione

- i. I satelliti di distribuzione sono indicati al precedente art. 6.
- ii. È a carico del concessionario la manutenzione ordinaria degli arredi e delle attrezzature presenti nei refettori.
- iii. È a carico del personale ATA la pulizia dei locali adibiti a refettorio. È a carico del concessionario il rigoverno e la pulizia degli arredi e delle attrezzature.
- iv. Avuto riguardo alla scuola primaria di Boario (art. 6, utenza n° 4), la Stazione Appaltante non dispone di idonei locali al fine di consentire agli studenti il consumo del pasto. In sede di gara, pertanto, gli offerenti dovranno proporre una soluzione tecnica che consenta anche a detti studenti la fruizione del pasto, senza previsione di costi aggiuntivi per il Concedente o le famiglie, la quale potrà:
 - a) Prevedere la messa a disposizione di un locale idoneo, ubicato ad una distanza non superiore a **500** metri da **Via Carducci, 18 - Boario**, idoneo in relazione al numero di pasti giornalieri stimato, con possibilità se del caso di istituzione di un doppio turno;
 - b) Prevedere la messa a disposizione di un locale idoneo, ubicato ad una distanza non superiore a **2.500** metri da **Via Carducci, 18 - Boario**, idoneo in relazione al numero di pasti giornalieri stimato, con possibilità se del caso di istituzione di un doppio turno e con istituzione di un servizio navetta per il trasporto degli utenti dalla scuola al locale messo a disposizione dal concessionario;
 - c) In subordine, ove risulti non tecnicamente possibile la messa a disposizione di un locale idoneo nei termini anzidetti, soluzione ritenuta preferibile dall'Amministrazione in ragione degli evidenti impatti ambientali e della riduzione delle qualità organolettiche dei pasti, prevedere la somministrazione con stoviglie monouso termosigillate, biodegradabili e compostabili, nel rispetto dei pertinenti CAM.

Capo 4 - RISTORAZIONE SCOLASTICA: LA PRODUZIONE DEI PASTI - LE MATERIE PRIME

Art. 13. Le derrate alimentari

- i. Il Concessionario predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.
- ii. Il Concessionario, all'avvio del servizio, si impegna a fornire a richiesta dell'Amministrazione Comunale un elenco degli abituali fornitori, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne e da un elenco delle marche di fabbricazione dei generi alimentari utilizzati, nonché le schede tecniche, ed informerà l'Amministrazione Comunale di ogni eventuale variazione. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere al Concessionario di cambiare fornitore per comprovati seri motivi connessi alla garanzia di qualità e sicurezza del servizio.
- iii. Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dalle "Indicazioni per l'elaborazione dei menù e la gestione della refezione scolastica", nella versione più recente, approvate dall'ATS Montagna, e dalle alle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica".
- iv. I citati documenti hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini del contratto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel presente capitolato prestazionale. In caso di contrasto tra linee guida regionali e linee guida dell'ATS Montagna, prevalgono queste ultime.
- v. Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione, o migliorative della stessa:
 - a) prodotti biologici - L'aggiudicatario propone alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali, secondo le percentuali nel prosieguo indicate;
 - b) prodotti DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali - L'aggiudicatario potrà proporre alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali, nell'ambito dell'offerta tecnica;
 - c) prodotti locali ed esotici/equo-solidali - L'aggiudicatario potrà proporre in sede di offerta tecnica alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia prioritariamente della Provincia di Brescia, o in ogni caso entro una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di

cottura non superiore a 200 Km) in sostituzione di alimenti convenzionali; per le definizioni di chilometro zero e di filiera corta si rimanda ai pertinenti CAM. Parimenti possono essere proposti prodotti esotici/equo-solidali o comunque derivanti da agricoltura sociale di cui alla legge 141/2018;

- d) non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preinpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
 - e) prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dei criteri ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale. Per tali prodotti non trova applicazione il principio di stagionalità;
 - f) in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati esclusivamente concordando precedentemente con il Comune, comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga;
 - g) è concesso l'utilizzo di verdure di terza gamma solo in caso di motivata impossibilità di ricorrere alla prima gamma;
 - h) deve essere prevista la fornitura di pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale ($\leq 1,7\%$ rispetto alla farina);
 - i) il sale va usato moderatamente, e questo deve essere iodato;
 - j) il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
 - k) l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva;
 - l) Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
 - m) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammato aggiunti e polifosfati;
 - n) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano da OGM e/o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) e/o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
 - o) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati;
 - p) non è consentito congelare le materie prime acquistate fresche ed il pane, o ricongelare alimenti già scongelati;
 - q) non è ammesso il ricorso all'uso di cibi precucinati;
 - r) gli alimenti scaduti non dovranno sostare nelle celle frigorifere o nei magazzini, ma dovranno essere identificati e tenuti in contenitori separati, destinati esclusivamente a quello scopo;
 - s) è vietata ogni forma di riciclo nel servizio dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo;
 - t) i grassi dovranno, ove possibile, essere aggiunti a crudo.
- vi. Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata al Comune per riceverne preventiva autorizzazione.
- vii. In ogni caso caratteristiche, tipologia e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal Comune, senza che questo comporti variazioni di prezzo/pasto.
- viii. Si rinvia ai Criteri Minimi Ambientali per le ulteriori caratteristiche delle derrate alimentari, i quali hanno prevalenza in caso di difformità con quanto qui riportato.

13.1. I prodotti biologici o altrimenti qualificati

- i. I pasti devono essere composti impiegando interamente alimenti biologici o altrimenti qualificati (cfr. Cam), o da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita **su base trimestrale** la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:
 - **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il

Fairtrade Labelling Organizations , il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A dei CAM medesimi, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

- **Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio):** biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.
- **Carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».
- **Carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- **Carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):** I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b) , punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- **Latte e yogurt:** biologico.
- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001.
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici.

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

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

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

- i. I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross-contaminazioni.
- ii. Lo stoccaggio nei frigoriferi deve essere effettuato in modo tale da rispettare sempre le temperature di conservazione previste per i diversi alimenti.
- iii. I prodotti cotti dovranno essere conservati in contenitori di acciaio inox o altro materiale idoneo.
- xiii. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.
- xiv. Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.

- xv. I prodotti non deperibili (riso, pasta e biscotti) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la loro corretta etichettatura o nei sacchetti originale correttamente chiusi e riposti in armadietti chiusi.
- xvi. Il contenuto residuo dei contenitori in banda stagnata aperti deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti. É necessario conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- xvii. Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Capo 5 - I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO

Art. 16. I menù

- i. L'Aggiudicatario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio. Nell'ambito dell'offerta tecnica l'offerente dovrà fornire proposta di menù, in linea con i requisiti più oltre identificati ed esemplificativa delle competenze del Concessionario, con evidenza dei profili di miglioramento dei menù attualmente in uso (allegato 3.1) e le ragioni delle scelte operate.
- ii. I menù necessari al servizio devono in ogni caso rispettare i seguenti requisiti:
 - a) i menù proposti sono elaborati secondo i criteri generali indicati dalle più volte richiamate Linee guida ATS Montagna, nel rispetto delle grammature, delle quantità e degli apporti di nutrienti previste dai ricettari ivi contenuti. I pesi indicati si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Dette linee guida possono in ogni caso essere derogate dal Comune in fase esecutiva, anche ai fini di aumentare i profili di gradibilità del piatto;
 - b) devono essere predisposti menù distinti per tipologia di struttura, (scuole dell'infanzia, scuola primaria), nonché dedicati a due stagioni (autunno/inverno - primavera/estate) ed ognuno di questi sviluppato su almeno 4 settimane;
 - c) per ciascuna tipologia di piatto previsto dai menù si prevede la elaborazione della scheda piatto dove sono indicati gli ingredienti, ad uso dei controlli dell'Amministrazione Comunale o della Commissione Mensa;
 - d) dovrà essere documentata la rispondenza ai requisiti richiesti dei prodotti alimentari impiegati attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare le caratteristiche e la provenienza;
 - e) i menù prevedono prodotti biologici per i quali dovrà essere presentata apposita proposta nell'ambito dell'offerta tecnica, la quale dovrà prevedere alimenti biologici in percentuale non inferiore a quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali;
 - f) tutti i menù redatti devono essere prima proposti e condivisi con il Comune, cui compete la preliminare approvazione e quindi opportunamente pubblicati, in accordo con il Comune, in modo che le famiglie degli utenti possano disporne almeno due settimane prima del loro effettivo utilizzo; è sempre facoltà dell'Amministrazione di imporre il ritorno al menù attualmente in uso, senza che questo comporti costi aggiuntivi a suo carico;
 - g) la data di attivazione del menù primavera/estate è da concordare con il Comune almeno quattro settimane prima dell'effettivo utilizzo in modo da permettere l'informazione alle famiglie con due settimane di anticipo;
 - h) i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
 - i) contestualmente alla presentazione dei menù definitivi di cui ai punti precedenti, devono essere resi disponibili alle famiglie richiedenti anche i menù dedicati a esigenze particolari connesse a diete speciali;
 - j) il Concessionario dovrà rendere disponibile copia dei menù (anche in forma digitale sulla pagina dedicata ai genitori) ad ogni utente entro i tempi indicati ai punti precedenti;

- k) allo scopo di favorirne la diffusione, il Concessionario deve anche provvedere alla spedizione via e-mail al Comune di copia a colori in formato .pdf di ogni menù realizzato, sia standard sia dedicato a diete speciali;
- l) ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, tipico/tradizionale, locale, DOP, IGP, STG ed esotica ed equo-solidale delle materie prime;
- m) ogni menù deve essere corredato da ricettario che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti) sia a cotto (con totale per pietanza);
- n) in ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;
- o) nel menù settimanale dovrà di norma essere garantita la variabilità di almeno 3 tipologie di frutta;
- p) per quanto riguarda la frequenza di presentazione dei diversi piatti, siano utilizzati i criteri illustrati nelle "Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica", Tabella 2 recante "Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica", ovvero analoghe disposizioni previste nelle linee guida ATS;
- q) almeno mensilmente l'aggiudicatario deve proporre menù a tema (elaborati tenendo conto delle diete speciali);
- r) in occasione delle principali festività, l'aggiudicatario - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone al Comune dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;
- s) il Concessionario, nell'ambito dell'Offerta Tecnica, deve proporre un progetto relativo all'utilizzo di materie prime considerate, generalmente, come poco gradite: pesce, verdure e legumi. Tale progetto (progetto "Gradimento") dovrà, a titolo di esempio, dettagliare:
 - modalità di progettazione, in collaborazione con il Comune, delle ricette da proporre,
 - test di gradimento preliminari all'inserimento della nuova ricetta,
 - sistemi di informazione, coinvolgimento e motivazione delle figure coinvolte (alunni, insegnanti e personale operativo) prima dell'inserimento effettivo in menù,
 - metodi di valutazione dell'accettabilità del nuovo piatto proposto,
 - figure di responsabilità interessate.
- iii. Nel caso in cui, occasionalmente, risultasse assolutamente impossibile confezionare i piatti previsti dal Menù, per motivi documentati e non imputabili alla Ditta, la stessa li sostituirà con altri dello stesso valore nutrizionale rispettando le tabelle dietetiche, previo consenso dell'Amministrazione Comunale.
- iv. È facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla ditta di provvedere a modificare i menù al fine di migliorare la qualità e il gradimento. Per gli scopi citati il Concessionario dovrà mettere a disposizione del Comune personale esperto (dietista) in grado di elaborare variazioni al menù. Il costo della suddetta elaborazione è a totale carico del Concessionario.
- v. Il menù proposto in sede di gara non ha valore negoziale, potrà subire tutte le variazioni richieste dall'amministrazione, ed ha il solo scopo di valutare la capacità della ditta di strutturare menù sulla base di linee guida, e quindi di elaborare menù con una bilanciata e sapiente combinazione dei diversi prodotti.
- vi. È in ogni caso facoltà del Concedente di imporre il ritorno ai menù attualmente in uso.

Art. 17. La variazione dei menù

- i. Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'Amministrazione Comunale, e devono in ogni caso essere preventivamente comunicate a quest'ultima, anche a mezzo e-mail.
- ii. Ferme le ipotesi di flessibilità previste dai Criteri Minimi Ambientali che il Comune si riserva di concedere, sarà possibile effettuare una variazione ai menù, nei seguenti casi:
 - guasto all'impianto di cottura;
 - interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni energia elettrica/acqua;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

- oggettiva irreperibilità delle materie prime, ovvero straordinario e documentato aumento dei prezzi delle stesse.
- iii. Per i casi sopra previsti, il Concessionario avrà l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni all'Amministrazione Comunale e ai refettori interessati al fine di permettere una tempestiva informazione dell'utenza.
- iv. Con anticipo di almeno due giorni lavorativi potranno altresì essere richiesti dal Comune menù alternativi per gite scolastiche (pranzo al sacco) che dovranno essere realizzati conformemente alle specifiche contenute nelle linee guida ATS Montagna. In tale eventualità l'acqua in bottiglia è a carico del concessionario.

Art. 18. La composizione del pasto

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

Art. 19. Le diete speciali

19.1. Le diete terapeutiche

- i. Per i bambini che risultano affetti da particolari patologie documentate da prescrizioni sanitarie si fa riferimento alle linee guida nazionali per la ristorazione scolastica, ed alle linee guida e/o a eventuali prescrizioni della competente ATS.
- ii. Il Concessionario si farà carico di raccogliere le domande e le certificazioni mediche presentate dall'utenza per la applicazione di diete speciali a carattere sanitario.
- iii. Il Concessionario, sotto la propria responsabilità, dovrà immediatamente elaborare il menù coerente con la prescrizione sanitaria mediante personale professionalmente qualificato (dietista o figura professionale analoga), approntando e somministrando le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.
- iv. La preparazione dei pasti con diete sanitarie deve avvenire unicamente in specifica area del centro cottura, nel rispetto delle vigenti leggi, ovvero mediante separazione temporale.
- v. I pasti con diete speciali devono:
 - riportare l'indicazione specifica del destinatario, nel rispetto della disciplina sulla privacy;
 - essere trasportati in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato, e contenuti in singoli contenitori isotermitici, ovvero con soluzione analoga o migliorativa;
 - essere somministrati in piatti di tipologia differente o con colorazione differente o con segno di identificazione.
- vi. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari preferibilmente inserite nel prontuario AIC o con il marchio del Ministero e reperibili sul mercato. Il prontuario dovrà essere presente presso il Centro di Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.
- vii. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della preparazione alimentare e della corretta somministrazione al singolo utente (per i plessi serviti) è del personale del Concessionario.
- viii. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente Capitolato e nei suoi allegati.
- ix. Per quanto non disposto dal presente articolo, si rinvia alle linee guida ATS.

19.2. Le diete etico-religiose

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

Art. 20. Disposizioni comuni per le diete speciali

- i. Il Concessionario, nella progettazione ed erogazione delle diete speciali alternative ai pasti scolastici, dovrà attenersi alle seguenti modalità operative:
 - a) le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell’utente;
 - b) devono essere formalizzate regole per la gestione delle diete speciali da comprendere nell’offerta tecnica; tali regole devono in ogni caso garantire un corretto trattamento dei dati particolari forniti dagli interessati;
 - c) le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni;
 - d) il Concessionario progetta in modo coordinato con il Comune, quindi realizza un’Informativa alle famiglie sulle modalità di gestione delle diete speciali.
- ii. Tutte diete devono in ogni caso essere conformi a quanto dettato dalle linee guida ATS.

Capo 6 - LA COTTURA DEI PASTI

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

- i. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
 - I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, plastica, ecc).
 - Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti è tassativamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti.
 - Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti le finestre dovranno rimanere chiuse e l’impianto d’estrazione d’aria dovrà essere in funzione.
 - Il personale addetto alla gestione del magazzino non può accedere ai locali di produzione né effettuare qualsiasi tipo di lavorazione.
 - Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura o al confezionamento dei pasti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
 - Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l’operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
 - Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per derrate di diversa tipologia merceologica o per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti. In alternativa, tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un’adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
 - Tutti i prodotti surgelati/congelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure.
 - I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C e in teglie forate per consentire il percolamento del liquido di scongelamento. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua. Una volta scongelato un prodotto non può essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.

- La pulitura e il porzionamento di salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate, della verdura per minestre e passati e sughi.
- Le verdure da consumare crude e la frutta dovranno essere perfettamente lavate, integre e pronte per l'uso. Con particolare riferimento alla frutta dovrà esserne curato il corretto grado di maturazione, al fine di evitare marcescenze ovvero asperità.
- I legumi secchi: dovranno essere messi a mollo per secondo le prescrizioni delle linee guida regionali.
- La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm.
- la carne trita deve essere macinata in giornata.

Art. 22. Cottura

- i. Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. In particolare:
- a) tutte le cotture devono essere realizzate possibilmente in giornata;
 - b) le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
 - c) ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in appositi forni;
 - d) i primi piatti devono essere prodotti in modo espresso (doppio turno di cottura per la scuola primaria, con riferimento a pasta, riso e piatti analoghi), appena prima del confezionamento; in ogni caso l'inizio delle cotture non può avvenire prima di 2 ore dalla distribuzione. Non è ammessa la precottura;
 - e) la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti;
 - f) dal termine della cottura gli alimenti cotti da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C, dal centro di cottura fino ai refettori scolastici;
 - g) qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrostiti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura;
 - h) le verdure devono essere cotte al forno o a vapore;
 - i) i secondi piatti devono, preferibilmente, essere cotti al forno;
 - j) tutte le preparazioni gastronomiche devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, brasati, riso per insalata di riso, patate per produzione polpette, tortini o hamburger e ingredienti per lasagne e paste al forno, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione;
 - k) è vietato effettuare nella stessa giornata produttiva operazioni di cottura, abbattimento e rinvenimento;
 - l) è vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua;
 - m) sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti;

- n) i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox, ed è vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio;
- o) sono fatte salve modalità di cottura alternative, purché idonee a migliorare salubrità, sicurezza e gusto del cibo, e preservarne le proprietà nutritive.

Art. 23. Preparazione piatti freddi

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

Art. 24. Condimenti

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

Capo 7 - IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI
--

Art. 25. Il confezionamento per tutte le utenze

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

Art. 26. Il confezionamento delle diete terapeutiche

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

Art. 27. Il confezionamento delle diete etico-religiose

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

Art. 28. Il confezionamento: indicazioni generali

- i. Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal D.P.R. n. 327/80 e s.m.i.
- ii. I contenitori isotermici devono avere una rastrelliera interna (serie di guide interne) al fine di permettere l'uso di bacinelle e teglie gastronomiche nelle diverse combinazioni.
- i. I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.
- ii. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati (ad es. pasta, sugo, formaggio grattugiato, pietanza, contorno).
- iii. I contenitori isotermici devono riportare una etichetta indicante il contenuto (es. 1° piatto, 2° piatto, ecc.) e la destinazione.
- iv. Sulle rastrelliere, nella specifica area di confezionamento del Centro Cottura, saranno collocati contenitori gastronomiche in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.
- v. Le gastronomiche in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti devono avere un'altezza adeguata e, in ogni caso, non devono essere riempite totalmente al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
- vi. L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronomiche, quali, ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, etc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.
- vii. I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti. Ai primi piatti, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine di oliva.
- viii. I secondi piatti destinati agli utenti adulti devono essere veicolati in gastronomiche separate da quelle dei prodotti destinati ai bambini o, se introdotte nelle stesse gastronomiche, devono essere ben individuabili.
- ix. Per le preparazioni in pluriporzione, è necessario dare indicazioni di porzionatura in base alla tipologia di piatto da distribuire (es. numero pezzi cad., ecc.).
- x. Tortini, lasagne, pasta al forno e sformati devono essere consegnati già porzionati in un unico strato. Per separare prodotti veicolati in più strati, se necessario, dovrà essere utilizzata carta da forno.
- xi. Le preparazioni contenenti liquido o comunque che possono essere oggetto di rovesciamento devono essere veicolate in contenitori a chiusura ermetica.
- xii. Le temperature di confezionamento dovranno garantire all'arrivo le condizioni termiche idonee presso i refettori scolastici.
- xiii. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.
- xiv. La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori ad uso alimentare, muniti di coperchio.
- xv. Potrà essere proposto l'impiego di contenitori con caratteristiche tecniche diverse rispetto a quelle previste dal presente documento, purché equivalenti ovvero migliorative.

Capo 8 - IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 29. Il piano dei trasporti

- i. Il Concessionario dovrà elaborare un piano organizzativo trasporti, in cui dovranno essere illustrate le strategie per ottimizzare la logistica e le tempistiche di consegna, ed in cui dovranno essere indicati i mezzi che s'impegna a mettere a disposizione per la concretizzazione delle suddette strategie.
- ii. Il piano di trasporto dei pasti dovrà essere consegnato prima della stipula del contratto, e questo dovrà essere sempre rispettato. Il piano potrà essere eventualmente rivisto di concerto con l'Amministrazione Comunale in caso di variazione di talune variabili esogene (modifica viabilità, modifica satelliti di distribuzione ecc.), nonché per ogni possibile miglioramento.

- iii. L'aggiudicatario deve in ogni caso assicurare, per ogni Refettorio, un tempo non superiore:
 - a) fra confezionamento subito dopo il termine della cottura e inizio trasporto: a 15 minuti;
 - b) fra inizio trasporto e consegna: a 30 minuti come chiarito dall'art. 10, ferma la miglioria proposta in offerta tecnica;
 - c) fra consegna e consumo: a 20 minuti.
- iv. La tempistica di cui alla lett. b) sconta una tolleranza del 5%.

Art. 30. I mezzi adibiti al trasporto

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

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

Art. 31. La distribuzione dei pasti

- i. Gli orari di distribuzione e gli indirizzi dei refettori scolastici sono riportati nell'art. 6 del presente capitolato. Il tempo massimo decorrente tra confezionamento e consumo è indicato al precedente art. 29.
- ii. Il servizio prevede la distribuzione al tavolo di tutte le pietanze.
- iii. In tutti i casi il coperto comprende: tovaglioli di carta monouso, piatti (piano e fondo, ceramica o porcellana bianca), bicchiere, posate in acciaio inossidabile. In ogni caso tutti i prodotti in carta dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dai CAM.
- iv. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
- v. Per tutte le Utenze l'acqua è da fornirsi in brocca, mediante approvvigionamento dalla rete idrica, assicurando in ogni caso una fornitura di almeno mezzo litro per ogni utente.
- vi. Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare immediatamente il Responsabile del servizio.
- vii. L'assemblaggio dei primi piatti ed il condimento dei contorni e delle preparazioni che lo richiedono devono essere effettuati presso il terminale di distribuzione, appena prima della somministrazione.
- viii. L'assemblaggio e il condimento del primo piatto devono avvenire a ridosso della somministrazione.

- ix. Tutto il condimento deve essere aggiunto al piatto previsto. Al momento del condimento deve essere aggiunto tutto il formaggio grattugiato consegnato e solo una piccola dose potrà essere tenuta per condire le diete leggere o le diete speciali.
- x. La frutta deve essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.
- xi. Durante il consumo dei pasti le porte e le finestre prive di retine anti-insetti dovranno rimanere chiuse.
- xii. È vietata la presenza nelle zone di distribuzione e di assemblaggio di prodotti sanificanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di somministrazione.
- xiii. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti messo a disposizione del concessionario dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione, togliere monili e orologio e indossare guanti monouso e mascherina per le operazioni di somministrazione.
- xiv. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti messo a disposizione dal Concessionario dovrà indossare idonea divisa conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura. Non è consentito indossare abiti personali sopra la divisa.
- xv. Prima d'iniziare il servizio dovrà essere effettuata l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle grammature a cotto delle pietanze (ad esempio 50 gr di arrosto corrispondono a 2 fette).
- xvi. La distribuzione ai commensali deve fare riferimento alle tabelle contrattuali delle grammature a cotto delle pietanze. Ad ogni singolo utente dovrà essere somministrata almeno la porzione prevista.
- xvii. Il Concessionario deve concordare con il Comune l'attivazione di un sistema di distribuzione frazionata delle porzioni che preveda una prima somministrazione di parte della grammatura prevista per ogni pietanza e, solo a richiesta dell'utente, la somministrazione della restante parte in accordo con quanto indicato nell'articolo che segue.
- xviii. Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati e con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando i gusti personali dell'utente.
- xix. Il pane dovrà essere messo in tavola esclusivamente alla fine della distribuzione del primo piatto.
- xx. Le diete speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione. Le stesse prima della distribuzione devono restare sigillate nella parte inferiore dello scaldavivande o nel contenitore termico. E' vietato aprire le diete speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.
- xxi. Per il condimento delle diete speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.
- xxii. È fatta salva la distribuzione in monoporzione termosigillata, nell'eventualità di cui al precedente art. 12, alle condizioni ivi previste.

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

- i. Il Concessionario deve gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari, in coerenza e nel rispetto di quanto previsto L. 19 agosto 2016, n. 166 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi".
- ii. Nell'ambito dell'offerta tecnica i concorrenti devono presentare un progetto contenente le concrete modalità di recupero:
 - a. delle eccedenze alimentari, con preferibile, ma non vincolante, destinazione a favore di indigenti o di soggetti del terzo settore operanti sul territorio, in linea con la *ratio* della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". In particolare il progetto dovrà rispondere a obiettivi ambientali e sociali, ovvero:
 - ridurre la quantità di monte rifiuti, con evidenti ed immediati riscontri positivi sia sul versante del diminuito impatto ambientale che su quello della riduzione degli oneri di smaltimento, in un'ottica di solidarietà sociale;

- promuovere e affermare una cultura di piena valorizzazione delle risorse, di lotta al consumismo e allo spreco, di consumo sostenibile.
- b. dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti, per destinarli alle strutture di ricovero degli animali di affezione (canili e gattili) o progetti alternativi (ad esempio per il compostaggio).
- iii. Il Concessionario dovrà analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.
- iv. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, anche con il supporto del personale docente e/o da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dal Comune (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con il Comune.
- v. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al Comune, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.
- vi. Per quanto non espressamente previsto, si rimanda ai pertinenti CAM.

Capo 10 - LA GESTIONE AMMINISTRATIVO - CONTABILE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 33. Gestione amministrativo-contabile del servizio

- i. Il Concessionario dovrà gestire la fase amministrativa del servizio, come nel prosieguo meglio descritta, attraverso idoneo sistema software (e del relativo hardware, se necessario), con canoni e oneri a proprio carico.
- ii. Il software dovrà consentire l'accesso sia ai genitori, con previsione di una pagina personale dedicata, sia al Comune, per una verifica complessiva dei "numeri" relativi al servizio, i cui accessi dovranno essere garantiti anche tramite SPID.
- iii. Nell'area personale dei genitori dovranno essere disponibili tutti i dati relativi alle presenze, alle ricariche e/o ai pagamenti effettuati ed alla situazione anagrafica.
- iv. Nell'area accessibile al Concedente il sistema dovrà permettere:
 - la visione/stampa del numero dei pasti distinta per tipologie di utenze;
 - i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso, per ogni periodo di fatturazione.
- v. Il software dovrà funzionare in modalità SaaS certificato Agid, preferibilmente anche mediante applicazione per i principali sistemi operativi della telefonia mobile e garantire la massima sicurezza, avuto particolare riguardo al trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli particolari, nel rispetto della normativa vigente.
- i. A semplice richiesta del Concedente e comunque alla scadenza del contratto, il Concessionario dovrà in ogni caso trasferire al Concedente tutti i dati richiesti, in formato tale da garantire un'agevole migrazione dei dati pertinenti ad altre soluzioni software, senza ulteriori oneri a Carico del Concedente medesimo (es. archivio degli iscritti per ogni anno scolastico contenente tutte le informazioni relative all'utente: dati anagrafici, scuola frequentata, indicatore ISEE, tariffa applicata, ecc.).

33.1. Iscrizione al servizio

- i. Il software dovrà consentire l'iscrizione "online" dei genitori al servizio. L'orizzonte temporale di apertura delle iscrizioni sarà concertato tra le parti, anche ai fini del supporto alla pubblicizzazione che il Concedente si riserva di fornire.

- ii. Al fine di consentire anche agli utenti non alfabetizzati sotto il profilo informatico di iscriversi al servizio, il Concessionario è tenuto a garantire la raccolta delle iscrizioni in presenza, mediante invio di proprio personale presso la sede municipale, per un numero minimo di 4 giornate da 4 ore cadauna per ogni anno scolastico.

33.2. Prenotazione dei pasti/rilevazione presenze/assenze

- i. Il software dovrà consentire la rilevazione automatica delle presenze e la gestione delle assenze (ovvero meccanismo inverso), secondo le modalità specifiche di funzionamento del software prescelto (es. rilevazione giornaliera tramite griglie, lettore di codici a barre e/o tablet; comunicazione delle assenze dei genitori tramite telefonata o messaggio ad un numero dedicato ecc.), fermo restando che lo stesso dovrà obbligatoriamente prevedere la funzione che consenta la comunicazione dell'assenza direttamente da parte del genitore, funzione che il Concedente intende testare in fase di prima attivazione del sistema.
- ii. È in ogni caso onere del Concessionario la rilevazione delle presenze/assenze effettive per ogni giornata in cui il servizio è attivo e la corretta trasmissione al centro cottura. Allorquando il Concedente assentisse all'impiego di modalità alternative rispetto alla comunicazione delle assenze da parte dei genitori, il Concessionario potrà giovare del personale ATA ai fini della rilevazione delle assenze, previa concertazione delle modalità operativa con il Concedente ed il competente Dirigente Scolastico.
- iii. Il Concessionario potrà fatturare all'utente solo quei pasti per i quali, a regolare iscrizione, non sia intervenuta disdetta, anche per il singolo pasto, al più tardi entro le ore 9:00 di ogni giorno di consumo. Entro tale orario potranno altresì essere comunicate dai genitori eventuali richieste di diete leggere.

33.3. Addebiti e pagamenti

- i. Il software dovrà consentire il pagamento online di quanto dovuto dagli utenti per la fruizione del servizio, mediante uno o più dei principali canali di pagamento (es. carta di credito, paypal, bonifico bancario, RID ecc.). secondo quanto assentito dall'architettura complessiva del software prescelto dal Concessionario.
- ii. I pagamenti da parte degli utenti potranno avvenire, a scelta del Concessionario, in modalità prepagata, ovvero con il preacquisto da parte dei fruitori del servizio di buoni pasto elettronici, o in modalità post-pagata, ovvero con fatturazione a consuntivo dei pasti effettivamente consumati.
- iii. Il Concessionario è tenuto, a proprie cure e spese, a mettere a disposizione almeno una sede sul territorio comunale, anche mediante convenzionamento con esercizi commerciali, ove sia possibile effettuare il pagamento dei servizi, garantendo complessivamente l'apertura di detta sede (o cumulativamente più sedi) per almeno 6 giorni la settimana e per almeno 4 ore al giorno.
- iv. Sono a carico del Concessionario tutti gli adempimenti fiscali connessi al servizio, nonché gli eventuali rapporti economici e giuridici con gli esercizi commerciali convenzionati.
- v. La gestione del servizio di pagamento dei pasti da parte degli utenti è interamente a carico del Concessionario ed il Comune non interviene in alcun modo a livello operativo, con conseguente assunzione di ogni responsabilità in capo allo stesso Concessionario per problemi e/o disservizi che dovessero registrarsi. È onere del Concessionario attivare un servizio di call center al quale le famiglie dei fruitori del servizio potranno, negli orari e nei giorni, dallo stesso fissati, rivolgersi per rappresentare le problematiche più svariate connesse al servizio.
- vi. Fatti salvi i costi per i pasti erogati agli insegnanti e per gli oneri per la sicurezza da rischi interferenziali, che saranno pagati direttamente dal Concedente, non sono di norma previsti ulteriori pagamenti posti a carico al Concedente. Resta inteso che, allorquando dovesse variare il sistema di compartecipazione all'utenza, anche sulla base dell'Indicatore della Situazione Economica Equivalente (ISEE), il Concessionario dovrà poter gestire le diverse fasce tramite il software messo a disposizione, e dovrà fatturare al Concedente la differenza tra il costo unitario di aggiudicazione e la tariffa sociale (calmierata) pagata direttamente dall'utente.

33.4. Gestione della morosità

- i. Il Concessionario ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi, e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte del Comune.
- ii. L'utente in ritardo sui pagamenti, cionondimeno, ha comunque diritto di fruire del pasto, trattandosi di servizio pubblico essenziale ai fini del concretamento del diritto allo studio, fatto salvo quanto previsto dal successivo paragrafo iv).
- iii. Il Concessionario dovrà sollecitare in via informale tali utenti nei tempi e nei modi che riterrà più opportuni (es. alert sms/e-mail tramite il software) ai fini del reintegro delle somme dovute, prima del formale avvio delle pratiche per il recupero dell'insoluto.
- iv. Il Concessionario, tempestivamente e comunque prima dei solleciti formali, dovrà segnalare al Concedente la situazione di morosità degli utenti, al fine di consentire al servizio sociale comunale di indagare sui motivi della morosità medesima, ed eventualmente rilevare i presupposti per una presa in carico delle diverse situazioni, anche in termini di contribuzione economica, nel rispetto della regolamentazione vigente presso l'Ente. Avuto riguardo ai casi di grave e persistente morosità, ove l'istruttoria rilevi situazioni debitorie non correlate ad oggettive difficoltà economiche, il Concedente potrà acconsentire ad una sospensione (anche temporanea) del servizio, ovvero al rigetto della domanda di iscrizione per gli anni successivi, ovvero ancora a trovare soluzioni analoghe che non privino il minore della componente educativa del momento pasto (es. pasto domestico).
- v. Decorsi 15 giorni dalla segnalazione senza che il Concedente si sia espresso rispetto all'opportunità di rinviare il procedimento di recupero dei crediti vantati, il Concessionario potrà procedere all'invio di formale diffida adempiere.
- vi. Il Concessionario dovrà di norma acconsentire alle richieste di rateizzazione avanzate dagli utenti debitori.
- vii. in caso di mancato pagamento entro i termini stabiliti nella diffida il Concessionario azionerà gli strumenti messi a disposizione dall'ordinamento per la riscossione dei propri crediti.

Capo 11 - PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 34. Pulizie

- i. Il Concessionario dovrà provvedere per tutto il periodo di Concessione a garantire in ogni momento ed a proprie esclusive spese, intervenendo secondo i migliori canoni di igiene:
 - a. all'accurata pulizia dei locali, dei vetri, degli infissi e delle attrezzature fisse e mobili del centro cottura;
 - b. all'accurata pulizia delle attrezzature (vassoi, stoviglie, carrelli portavivande ecc.) e degli arredi (tavoli, sedie, armadi ec.) impiegati nei refettori;
 - c. al lavaggio e alla sanificazione di ogni oggetto mobile destinato ad uso ripetuto (es. carrelli termici con quotidiano svuotamento dell'acqua di riscaldamento, contenitori, vassoi, ecc.);
 - d. al lavaggio delle divise dei propri dipendenti in modo da ottemperare alle regole dell'igiene e del decoro;
 - e. alla pulizia profonda dei refettori, prima dell'avvio di ogni anno scolastico.
- ii. Il Concessionario effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso:
 - a. predisposizione ed esposizione di specifici programmi di pulizia;
 - b. la formazione del personale coinvolto nelle attività di detergenza e sanificazione.
- iii. I programmi di pulizia comprendono e dettagliano:
 - a. locali di servizio ed accessori, attrezzature ed arredi;
 - b. i mezzi adibiti al trasporto;
 - c. modalità d'uso dei detergenti e dei disinfettanti approvvigionati.

- iv. Qualora in casi eccezionali non fosse possibile garantire un'efficace operazione di lavaggio delle stoviglie utilizzate, il Concessionario deve fornire materiale monouso biodegradabile a proprie spese, ovvero garantire sistemi alternativi per la pulizia.
- v. Tutte le operazioni di lavaggio, sanificazione e disinfezione dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti conformi alle norme sanitarie vigenti in materia, nonché ai Criteri Minimi Ambientali. Nel particolare devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.
- vi. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.
- vii. Tali prodotti dovranno essere forniti dal Concessionario. In caso di controllo, da parte dell'Amministrazione comunale, che accerti la presenza di materiali non conformi a quanto previsto potrà dare adito alla presunzione che quanto prodotto o in corso di produzione al momento dell'accertamento, possa essere in qualche modo "contaminato" e non destinabile al consumo; tali preparazioni non potranno essere fatturate e sarà dato immediato corso a nuove preparazioni, per il soddisfacimento del servizio a carico completo del Concessionario.
- viii. Le operazioni di riassetto dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, dovranno di norma iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.
- ix. È a carico del Concessionario la derattizzazione e la disinfestazione al bisogno dei satelliti di distribuzione.

Art. 35. Rifiuti

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

Art. 36. Garanzie igieniche

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

Capo 12 - I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI

Art. 37. Consegna (e riconsegna) dei beni

- i. Le parti, prima della stipula del contratto, effettuano congiuntamente un sopralluogo destinato all'approvazione dell'inventario iniziale di consegna dei beni mobili disponibili messi a disposizione dal Comune per l'esecuzione dei servizi.
- ii. I beni mobili raccolti nell'inventario iniziale, oggetto di specifico verbale di presa in consegna, sono assegnati in comodato alla ditta aggiudicataria all'atto della firma del contratto di servizio in Concessione. Alla conclusione del contratto, l'aggiudicatario riconsegna gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti.
- iii. I beni così inventariati devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti nell'inventario iniziale, desunti i beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati al Comune in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
- iv. Durante il periodo di comodato l'aggiudicatario risponde quindi direttamente per difettosità generatesi nei beni medesimi, per incuria nell'uso imputabile al servizio oggetto del presente contratto.
- v. La ditta aggiudicataria deve farsi carico dell'eventuale integrazione di tutte le dotazioni necessarie al servizio e rese disponibili dal Comune in comodato; alla conclusione del contratto ogni integrazione resta di proprietà del Comune, anche in deroga a diverse previsioni civilistiche.
- vi. A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le Parti, un sopralluogo all'esito del quale verrà redatto un "Verbale di Riconsegna", nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al "Verbale di Riconsegna" andrà allegato l'Inventario dei beni consegnati, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione. Nel caso in cui, all'esito del sopralluogo, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbale/i di consegna e suoi allegati, il Concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, il Comune potrà provvedere direttamente, addebitando all'Affidatario le spese di tale intervento maggiorate del 10%.

Art. 38. Manutenzione ordinaria

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

- vi. Per quanto riguarda la manutenzione ordinaria nell'ambito di interventi edilizi, s'intendono ai sensi del DPR 380/2001, gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti.
- vii. A titolo orientativo nel rapporto contrattuale si farà riferimento a quanto previsto dalla norma standard UNI 11063:2017 recante "Definizioni di manutenzione ordinaria e straordinaria".

Art. 39. Manutenzione straordinaria

- i. Le manutenzioni straordinarie dei locali di servizio ed accessori, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi presenti nei satelliti di distribuzione adibiti alla Concessione sono a carico del Comune, eccettuati i beni forniti dall'Aggiudicatario in sede di offerta tecnica, che rimangono a carico del Concessionario.

Art. 40. Manutenzioni presso Il centro cottura

- i. Tutte le manutenzioni, ordinarie e straordinarie, nonché di adeguamento alla normativa vigente, relative al centro cottura di proprietà dell'Aggiudicatario e ad eventuali ulteriori sedi di servizio messe a disposizione si intendono a carico di quest'ultimo.

Art. 41. Ulteriori beni non alimentari

- i. Resta inteso che è da considerarsi a carico dell'Aggiudicatario ogni altro bene non alimentare necessario e strettamente funzionale all'erogazione del servizio atteso ed alla sua fruizione, ivi compresi gli impegni assunti con le migliori in sede di offerta tecnica.

Capo 13 - L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

Art. 42. Controllo igienico sanitario

- i. L'Aggiudicatario predisporre, attuare e mantenere sin dal primo giorno di servizio procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004, relativamente alle attività svolte presso il proprio Centro Cottura e in tutte le UtENZE e rende disponibile al Comune la documentazione relativa, a semplice richiesta.
- ii. Il Concessionario effettua attività di verifica (punto 6 del metodo HACCP) comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio, con particolare riferimento alle materie prime, al prodotto finito e ai tamponi sugli strumenti di lavoro della cucina.
- iii. Il Piano di Analisi deve essere presentato al Comune nell'ambito dell'offerta tecnica e dopo ogni sua revisione.
- iv. A semplice richiesta del Comune, il verbale di prelievo del campione deve essere consegnato via e-mail al Comune lo stesso giorno del prelievo. I risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità, devono essere consegnati al Comune entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.
- v. In ogni unità di produzione deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno a cura del responsabile dell'unità stessa. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non. Procedure di base per il campionamento:
 - a. il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
 - b. il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
 - c. ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi, (almeno 150 gr.);
 - d. il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi;

- e. il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.
- vi. Con le medesime modalità operative dovranno essere conservati campioni relativi alle diete speciali.
- vii. Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.
- viii. Il controllo igienico sanitario si intende esteso alla qualità dell'acqua erogata ed utilizzata a valle per il lavaggio delle stoviglie, posate, piatti e bicchieri presso il centro cottura ovvero presso i refettori scolastici, mediante analisi certificate di laboratorio che attestino l'assenza di componenti contaminanti. Nel caso di presenza di componenti contaminanti, il Concessionario ha l'onere di immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale e alle Istituzioni Scolastiche interessate per i conseguenti provvedimenti di competenza a tutela della salute ed igiene delle comunità scolastiche.

Art. 43. Limiti analitici di riferimento

- i. Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici, chimici e fisici determinati dalla normativa, altrimenti definiti "limiti di legge", sono da ritenersi cogenti e reperibili nelle norme corrispondenti.
- ii. Il Comune, al fine di mantenere elevati gli standard di sicurezza, si riserva, nel corso della vigenza contrattuale, la possibilità di apportare modifiche e/o integrazioni ai limiti critici di accettabilità.
- iii. Parimenti il Comune potrà valutare l'accettabilità di limiti diversi, purché l'Aggiudicatario dimostri e comprovi la coerenza del nuovo limite mediante produzione di adeguata letteratura scientifica.
- iv. Nella presente Concessione si farà di norma riferimento ai parametri previsti dalle Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti pubblicate da Ce.I.RSA (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza Alimentare).
 - i. I valori limite per ciascun parametro sono quelli indicati come "accettabile" in tale documento.
 - ii. Per i tamponi di superfici a contatto diretto con gli alimenti (immediatamente dopo sanificazione) si farà di norma riferimento alla norma UNI EN ISO 18593:2018.

Capo 14 - IL PERSONALE

Art. 44. Personale - disposizioni generali

- i. Per tutte le attività di gestione del servizio, oggetto del presente Capitolato, il Concessionario si avvarrà di personale qualificato che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità.
- ii. Sin dall'inizio del servizio, l'Aggiudicatario deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte.
- iii. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalle normative di riferimento e dalle indicazioni del presente Capitolato.
- iv. L'Aggiudicatario provvede, a semplice richiesta del Comune, a fornire una valutazione scritta complessiva della gestione di tutto il personale riportando i seguenti aspetti: organico suddiviso per utenza, stato della formazione, valutazione della competenza anche in tema igienico-sanitario dei singoli addetti.
- v. Il Comune si riserva il diritto di richiedere al Concessionario, la documentazione attestante gli adempimenti relativi alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

- vi. Con la presentazione dell'offerta, il Concessionario espressamente manleva e rende indenne l'Amministrazione Comunale ed i suoi obbligati da ogni e qualsiasi azione, pretesa o richiesta avanzata a qualsiasi titolo dal personale di impresa o da terzi in relazione al rapporto di lavoro, compresi gli infortuni sul lavoro o comunque connessi con l'esercizio di cui al presente Capitolato.
- vii. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso la Ditta provvederà entro 10 giorni alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere e senza contraddittorio.

Art. 45. L'organico: standard minimi

- i. L'organico, per tutta la durata della Concessione deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla Ditta, come numero, mansioni, livello e monte ore.
- ii. Il Concessionario si impegna a garantire la qualità del servizio attraverso la presenza del seguente personale di base:
 - a) Uno o più referenti del servizio (es. uno amministrativo, uno tecnico-operativo), cui competono le seguenti mansioni:
 - mantenere i rapporti con l'Amministrazione Comunale;
 - mantenere i necessari contatti con la Commissione Mensa;
 - sovrintendere/coordinare le attività oggetto della Concessione.
 - b) Un dietista, o figura equipollente, cui competono le seguenti mansioni:
 - gestione delle diete, sia sanitarie che etico religiose, e dei menù.
 - c) Cuochi, aiuto cuochi, operatori ausiliari e addetti al trasporto dei pasti presso il centro cottura in numero idoneo in relazione alla capacità produttiva dello stesso, al fine di consentire la corretta esecuzione del servizio.
 - d) Un numero adeguato alle esigenze operative di addetti alla distribuzione, al riassetto e rigoverno dei refettori ed alla vigilanza dei bambini. Il rapporto massimo addetti distribuzione/alunni è fissato in una unità ogni 45 bambini, con tolleranza del 5% (arrotondato per difetto) fatte salve eventuali migliori proposte in sede di offerta tecnica.
- iii. Entro 10 giorni dall'inizio del servizio, il Concessionario comunicherà per iscritto l'elenco nominativo delle persone impiegate e le rispettive qualifiche. Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, il Concessionario è tenuto a sostituirlo nel minor tempo possibile, fermo restando l'obbligo di sostituzione immediata in caso di assenze che impediscano il regolare svolgimento del servizio. I nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati al Comune prima della messa in servizio.
- iv. Eventuali carenze quantitative (numero degli addetti) e qualitative (livello professionale) rilevate dall'Amministrazione Comunale rispetto ai monti ore minimi previsti, saranno contestate per iscritto alla ditta concessionaria che dovrà provvedere immediatamente ad integrazioni e/o sostituzioni senza contraddittorio.

Art. 46. Formazione e addestramento

- i. La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare e formare adeguatamente il proprio personale. A tali corsi potrà partecipare anche l'Amministrazione Comunale attraverso propri incaricati; a tale scopo la Ditta informerà l'Amministrazione Comunale circa il giorno ed il luogo dove si terranno i seminari.
- ii. La durata della formazione del personale effettivamente impiegato nella Concessione non deve essere inferiore a n. 5 ore/anno scolastico (aggiuntiva rispetto a quella obbligatoria sulla sicurezza). Al termine di ogni ciclo di formazione, la Ditta dovrà effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti degli operatori.
- iii. In particolare i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:
 - rischi di contaminazione degli alimenti: fisici, chimici, microbiologici;
 - prevenzione delle tossinfezioni;
 - buone pratiche di lavorazione e di porzionatura;
 - tecniche di cucina e di cottura;

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

Art. 47. Vestiario del personale

- i. È onere del Concessionario:
- a) dotare tutto il personale dipendente di vestiario da lavoro completo, di foggia e colore conforme alle esigenze del luogo, nonché di idoneo copricapo e guanti monouso.
 - b) dotare tutto il personale di un cartellino identificativo con fotografia.
 - c) garantire la costante pulizia e conformità del vestiario del proprio personale alle diverse occasioni e mansioni svolte.

Art. 48. Caratteristiche e obblighi del personale

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

Art. 49. Disposizioni generali sulla manodopera

- i. Il Concessionario è tenuto all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia, nonché eventualmente entrate in vigore nel corso dei lavori, e in particolare:
- a) ai sensi dell'art. 11, comma 1, del Codice, nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto della presente Concessione è applicato il Contratto Collettivo Nazionale e Territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto della Concessione;

considerata la natura riservata del contratto, la Stazione Appaltante indica, per i fini di cui all'art. 11, comma 2 del Codice, il CCNL cooperative sociali. Resta fermo quanto previsto dal comma 3 del medesimo art. 11;

- b) i suddetti obblighi vincolano il Concessionario anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura, dalla struttura o dalle dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica;
 - c) è responsabile in rapporto al Comune dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto; il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato non esime il Concessionario dalla responsabilità, e ciò senza pregiudizio degli altri diritti del Comune;
 - d) è obbligato al regolare assolvimento degli obblighi contributivi in materia previdenziale, assistenziale, antinfortunistica e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.
- ii. Ai sensi degli articoli 11, commi 6, e 109, comma 8 del Codice dei contratti, in caso di ritardo immotivato nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente del Concessionario o dei subappaltatori, il Comune paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'Affidatario della Concessione, nei limiti delle somme a carico del Concedente. Parimenti in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'articolo 109 del Codice, impiegato nell'esecuzione del contratto, il Comune trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.
 - iii. In ogni momento il Comune può richiedere al Concessionario e ai subappaltatori copia del libro unico del lavoro di cui all'articolo 39 della legge 9 agosto 2008, n. 133; possono altresì richiedere i documenti di riconoscimento al personale presente nella struttura e verificarne la effettiva iscrizione nel predetto libro unico del lavoro del Concessionario o del subappaltatore autorizzato.
 - iv. La mancata o l'erronea applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi, nonché il mancato rispetto del principio di equivalenza delle tutele in favore del Personale può costituire motivo di risoluzione del Contratto.

Art. 50. Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali

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

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

Art. 51. Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali

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

Art. 52. Clausole sociali e riserva di esecuzione

- i. Ai fini di tutelare la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato si applica l'art. 57 del Codice. L'Aggiudicatario è tenuto ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano nella precedente gestione del precedente contratto, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.
- ii. Indipendentemente dal CCNL applicato dall'impresa aggiudicataria, ai soggetti riassorbiti ai sensi del comma precedente non si applica il periodo di prova e ad essi dovranno essere fornite garanzie retributive non inferiori a quelle previste dal CCNL cooperative sociali, garantendo altresì la retribuzione connessa all'anzianità già maturata.
- iii. A mero titolo orientativo, si allega al presente documento l'elenco del personale attualmente impiegato (Allegato 3.2).
- iv. Ai sensi dell'art. 61 del Codice:
- Almeno il 30% del monte ore relativo al personale impiegato presso il centro di produzione dei pasti (ivi compresi gli addetti al trasporto) dovrà rientrare nelle caratteristiche previste dal comma terzo del citato art. 61. Le specifiche modalità di gestione degli inserimenti sono indicate nell'allegato Protocollo Sociale (Allegato 3.3).
 - In sede di offerta, se compatibile con l'organizzazione impressa al servizio dall'offerente, anche ai fini di garantire adeguata supervisione al personale svantaggiato e/o disabile, nei termini indicati nel prefato protocollo sociale, costituirà titolo premiale un incremento della percentuale suindicata e l'impiego di detto personale presso i refettori per le attività di distribuzione ed accessorie, tenendo altresì conto della promozione della parità di genere e l'assunzione di giovani, con età inferiore a trentasei anni e donne.
- v. È in ogni caso requisito necessario dell'offerta l'aver assolto, al momento della presentazione dell'offerta stessa, agli obblighi di cui alla legge n. 68 del 1999 e l'assunzione dell'obbligo di assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, una quota pari almeno al 30 per cento, delle nuove assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività a esso connesse o strumentali, sia all'occupazione giovanile, sia all'occupazione femminile.
- vi. Gli operatori economici tenuti alla redazione del rapporto sulla situazione del personale, ai sensi dell'articolo 46 del codice delle pari opportunità tra uomo e donna di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198, producono, a pena di esclusione, al momento della presentazione della domanda di partecipazione o dell'offerta, copia dell'ultimo rapporto redatto, con attestazione della sua conformità a quello trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità ai sensi del comma 2 del citato articolo 46, ovvero, in caso di inosservanza dei termini previsti dal comma 1 del medesimo articolo 46, con attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.
- vii. Gli operatori economici, diversi da quelli indicati nel comma V e che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti, entro sei mesi dalla conclusione del Contratto, sono tenuti a consegnare alla Stazione Appaltante una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni e in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. La relazione di cui al primo periodo è trasmessa alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

- viii. Gli operatori economici di cui al comma 6 sono, altresì, tenuti a consegnare, nel termine previsto dal medesimo comma, alla Stazione Appaltante la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, e una relazione relativa all'assolvimento degli obblighi di cui alla medesima legge e alle eventuali sanzioni e provvedimenti disposti a loro carico nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte. La relazione di cui al presente comma è trasmessa alle rappresentanze sindacali aziendali.

Capo 15 - ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI

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

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

Art. 54. **La Commissione Mensa**

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

Art. 55. **Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale**

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

- tutte le ulteriori specifiche tecniche previste dal Capitolato e dall'offerta tecnica presentata dall'Aggiudicatario in sede di gara.

Art. 56. Organismi preposti al controllo

- i. Gli organismi istituzionali preposti al controllo sono:
 - i competenti Servizi di Controllo Ufficiale (ATS territoriale, NAS);
 - l'Amministrazione Comunale.
- ii. Il Concessionario provvede a fornire agli Organismi preposti al controllo e a tutti i visitatori autorizzati dall'Amministrazione Comunale, idoneo vestiario (camici e copricapo monouso, sovrascarpe), da indossare durante la visita al Centro Cottura.

Art. 57. Tipologia dei controlli

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

**Capo 16 - RISTORAZIONE DOMICILIARE:
ELEMENTI QUANTITATIVI - ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

Art. 58. Utenze, indirizzi, servizi ed orari

i. I refettori e gli orari di consumazione dei pasti sono i seguenti:

<i>Nome dell'Utenza</i>	<i>Indirizzo</i>	<i>Tipo di servizio</i>	<i>Orario servizio</i>
Pasti domiciliari	Domicilio utenti	Trasporto dal centro cottura di pasti in monoporzione presso il domicilio dei fruitori del servizio, con successivo ritiro e lavaggio dei contenitori	Dalle 10:15 alle 11:45

ii. La Stazione Appaltante ha in ogni caso pieno diritto di modificare la conformazione del servizio in costanza di rapporto ed il Concessionario sarà tenuto ad assoggettarsi alle disposizioni organizzative impartitegli.

Art. 59. Utenze, calendario, e quantitativi stimati

i. Il numero teorico di pasti per ogni anno solare è il seguente:

<i>Nome dell'Utenza</i>	<i>Tipologia</i>	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>	<i>Sabato</i>	<i>Domenica</i>	<i>Calendario indicativo</i>	<i>Pasti A.S.</i>
Pasti domiciliari	pranzo	18	17	18	18	18	16	14	Gennaio - dicembre (365 giorni stimati)	6045
									TOTALE	6045

ii. L'effettivo svolgimento dei servizi è subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni strettamente personali delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori. Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi e non possono in alcun modo impegnare il Comune, sicché eventuali variazioni rientrano pienamente nel rischio d'impresa tipico dell'impianto concessorio prescelto.

Art. 60. Calendario di funzionamento del servizio

- i. Il servizio è da svolgersi lungo tutto l'anno solare, festivi infrasettimanali compresi.
- ii. Eventuali sospensioni temporanee del servizio non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale saranno tempestivamente comunicate al Concessionario, senza che questi possa pretendere alcun risarcimento.
- iii. Il servizio deve essere sempre garantito, in quanto trattasi di servizio essenziale in relazione a profili di assistenza sociale.

Art. 61. Specifiche tecniche del servizio domiciliare

- i. Il servizio viene svolto dal lunedì alla domenica, per il solo pranzo, con consegna dei pasti riposti in appositi contenitori isotermeici, personalizzati con nome dell'utente.
- ii. Il servizio dovrà essere erogato mediante servizio in legame fresco caldo.
- iii. La ditta Aggiudicataria dovrà fornire il pasto a tutti gli utenti ammessi al servizio e i cui nominativi saranno comunicati dal servizio sociale comunale per iscritto, salvo disdetta comunicata sia telefonicamente che via mail direttamente dagli utenti entro le ore 8.30 di ogni giornata di espletamento del servizio medesimo. In caso di disdetta entro detto orario il Concessionario non avrà diritto al corrispettivo per il pasto sospeso. Eventuali sospensioni del servizio di durata superiore alla singola giornata verranno formalizzati direttamente dal Concessionario presso il domicilio dell'utente.
- iv. Il servizio viene erogato con prenotazione dettagliata del menù settimanale predisposto dal

Concessionario e consegnato all'utente, il quale provvederà a compilarlo ed a restituirlo direttamente all'operatore che consegna il pasto. Il Concessionario è tenuto a riconsegnare copia del menù, cosicché gli utenti possano sempre avere contezza di quanto ordinato. Con riferimento alle modalità di prenotazione del menu settimanale, l'addetto alla consegna del pasto provvede a mettere a disposizione dell'utente, nella giornata che sarà indicata dal Concessionario, il prospetto in formato cartaceo del menu in programma per la settimana successiva. L'utente, entro e non oltre le 48 ore dalla consegna deve restituire all'operatore copia del menu debitamente compilato. Resta inteso che nel caso in cui un utente per difficoltà legate alla scrittura o comunque alla compilazione del modulo, sia impossibilitato alla consegna dello stesso, sarà l'ufficio Servizi Sociali del Comune che provvederà a fornire la doverosa assistenza, interfacciandosi con il Concessionario.

- v. Alla fine di ogni mese la ditta presenterà riepilogo dettagliato, contenente le quantità di pasti suddivise per utente, che verrà controllato dall'Ufficio Servizi Sociali Comunale.
- vi. Il servizio richiesto dovrà essere effettuato nel pieno ed assoluto rispetto della normativa vigente in materia e delle specifiche tecniche di questo Capitolato, in quanto compatibili e ove non derogate dal presente capo, e con particolare riferimento agli articoli nel prosieguo indicati.
- vii. Il servizio comprende:
 - a) acquisto delle derrate alimentari;
 - b) preparazione e confezionamento in monoporzione dei pasti;
 - c) messa a disposizione di adeguati contenitori isotermici e stoviglie mono uso a perdere compostabili e biodegradabili, ovvero in alternativa pietanzieri riutilizzabili;
 - d) trasporto dalla ditta presso il domicilio dei singoli utenti;
 - e) ritiro e sanificazione dei contenitori (e dei pietanzieri, ove impiegati).
- viii. L'Aggiudicatario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio nel rispetto della ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere approvate dalla Regione Veneto - ALLEGATO A DGR n. 1556 del 17 novembre 2020³, avuto particolare riguardo all'allegato IV ed alla quantità di calorie (LARN 2014 e successive versioni che verranno approvate) ed alle grammature ivi previste (Tab. 13). Nell'ambito dell'offerta tecnica l'offerente dovrà fornire proposta di menù esemplificativa delle competenze del Concessionario, con evidenza dei profili di miglioramento dei menù attualmente in uso (allegato 3.1) e le ragioni delle scelte operate. È in ogni caso facoltà del Concedente di imporre il ritorno al menù in uso.
- ix. In ogni caso sono fondamentali i contenuti del presente Capitolato, con particolare riferimento agli artt. 10, 10.1, 11, 12, 13, 14, 15, 19, 19.1, 19.2, 20, 28, 30, 42, 43, 46, 47, 48, 49, 50, 53, 55, 57, nei limiti della compatibilità.
- x. La composizione di ciascun pasto comprende:
 - un primo piatto con la possibilità di scelta fra tre proposte, tra cui un'alternativa in bianco o in brodo;
 - un secondo piatto a scelta fra tre proposte, tra cui almeno un'alternativa leggera (carne ai ferri, formaggio misto, pesce al vapore, prosciutto cotto);
 - un contorno con la possibilità dell'alternativa fra verdura cotta, verdura cruda, purè;
 - un frutto (con possibilità di scelta tra fresco di stagione o cotto) o in alternativa yogurt, mousse, budino e similari;
 - un dolce, almeno una volta alla settimana, in sostituzione della frutta;
 - scelta tra n. 2 pani bianchi o 2 pani integrali, confezionati in idoneo sacchetto monoporzione, ovvero grissini;
 - una bevanda (acqua gasata o naturale cl. 50, vino bianco o rosso cl. 25/33);
 - scelta di condimenti monodose sempre presenti (olio, sale, aceto, grana grattugiato);
 - un dolce quattro volte al mese al posto della frutta.
- xi. Dovranno essere predisposti menù dedicati almeno alle due stagioni autunno-inverno e primavera-estate ed ognuno di questi sviluppato su minimo 4 settimane, garantendo la più ampia varietà di piatti.
- xii. Le ricette dovranno preferibilmente basarsi sul modello alimentare mediterraneo (a base di cereali

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

come pasta, riso, polenta, etc., legumi, pesce, carni bianche, verdure, frutta e olio extravergine d'oliva) e tener conto delle frequenze settimanali indicate dalla tabella n. 12 delle linee guida della Regione Veneto. Le ricette dovranno essere quanto più standardizzate, a composizione bromatologica definita, ripetibili e che consentano il raggiungimento di adeguati apporti nutrizionali. Le pietanze, nel rispetto di tali principi, devono essere gustose al palato e condite in modo adeguato.

- xiii. Avuto riguardo alle diete speciali, oltre a quanto altrove previsto dal presente Capitolato, dovranno essere rispettate le prassi operative previste dall'allegato 6 delle succitate linee guida della Regione Veneto.
- xiv. L'Aggiudicatario nella composizione del menù deve prevedere piatti tipici della cucina bresciana almeno una volta alla settimana.
- xv. I menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti ed in ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste; in caso di necessità, a semplice richiesta, i cibi dovranno essere spezzettati o frullati;
- xvi. In occasione delle principali festività, il Concessionario con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo, elabora e propone al Committente, dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali eventualmente segnalate.
- xvii. Nel periodo quaresimale, deve essere predisposto un menù che preveda - nella giornata di venerdì - la presenza di una o più scelte senza carne (sia del primo sia del secondo piatto).
- xviii. Ogni necessità di variazione ai menù approvati per esigenze straordinarie ed imprevedibili deve essere comunicata preventivamente e per iscritto (via email) al Concedente.

Capo 17 - LA GESTIONE AMMINISTRATIVO-CONTABILE DEL SERVIZIO DI PASTI A DOMICILIO

Art. 62. Gestione amministrativo-contabile del servizio

- i. Il Concessionario dovrà gestire la fase amministrativa del servizio, come nel prosieguo meglio descritta, popolando il software già impiegato per la ristorazione scolastica anche per quella domiciliare, inserendo quindi i correlativi dati, anche manualmente ove necessario.
- ii. Nell'area accessibile al Concedente il sistema dovrà permettere:
 - la visione/stampa del numero dei pasti;
 - i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso, per ogni periodo di fatturazione.

62.1. Iscrizione e ritiro dal servizio

- i. Le iscrizioni al servizio sono raccolte direttamente dal Servizio Sociale comunale, che provvederà alla tempestiva trasmissione al Concessionario dei dati necessari all'attivazione del servizio.
- ii. Analoga prescrizione vale in caso di ritiro dal servizio.
- iii. Il Concessionario è in ogni caso tenuto ad attivare il servizio per i nuovi iscritti entro massimo 3 giorni dalla ricezione dell'iscrizione.
- iv. Entro il medesimo termine il Concessionario è tenuto a provvedere al ritiro presso il domicilio degli utenti delle attrezzature eventualmente ancora in loro possesso (es. microonde, contenitori ecc.).

62.2. Prenotazione dei pasti/rilevazione presenze

- i. È in ogni caso onere del Concessionario la rilevazione delle presenze effettive per ogni giornata in cui il servizio è attivo e la corretta trasmissione al centro cottura, secondo la modalità organizzative prescelte dal Concessionario medesimo.
- ii. Il Concessionario potrà fatturare all'utente solo quei pasti per i quali, a regolare iscrizione, non sia intervenuta disdetta, anche per il singolo pasto, al più tardi entro le ore 8:30 di ogni giorno di consumo. Entro tale orario potranno altresì essere comunicate dal fruitore eventuali richieste di diete leggere.

62.3. Addebiti e pagamenti

- i. I pagamenti da parte degli utenti dovranno avvenire in modalità post-pagata, ovvero con fatturazione a consuntivo dei pasti effettivamente consumati.
- ii. Il Concessionario è tenuto, a proprie cure e spese, a mettere a disposizione almeno una sede sul territorio comunale, anche mediante convenzionamento con esercizi commerciali, ove sia possibile effettuare il pagamento dei servizi, garantendo complessivamente l'apertura di detta sede (o cumulativamente più sedi) per almeno 6 giorni la settimana e per almeno 4 ore al giorno.
- iii. Sono a carico del Concessionario tutti gli adempimenti fiscali connessi al servizio, nonché gli eventuali rapporti economici e giuridici con gli esercizi commerciali convenzionati.
- iv. La gestione del servizio di pagamento dei pasti da parte degli utenti è interamente a carico del Concessionario ed il Comune non interviene in alcun modo a livello operativo, con conseguente assunzione di ogni responsabilità in capo allo stesso Concessionario per problemi e/o disservizi che dovessero registrarsi. È onere del Concessionario attivare un servizio di call center al quale i fruitori del servizio o le relative famiglie potranno, negli orari e nei giorni, dallo stesso fissati, rivolgersi per rappresentare le problematiche più svariate connesse al servizio.
- v. Non sono di norma previsti pagamenti in carico al Concedente. Resta inteso che, allorquando dovesse variare il sistema di compartecipazione all'utenza, anche sulla base dell'Indicatore della Situazione Economica Equivalente (ISEE), il Concessionario dovrà poter gestire le diverse fasce tramite il software messo a disposizione e dovrà fatturare al Concedente la differenza tra il costo unitario di aggiudicazione e la tariffa sociale (calmierata) pagata direttamente dall'utente.

62.4. Gestione della morosità

- i. Il Concessionario ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte del Comune.
- ii. L'utente in ritardo sui pagamenti, cionondimeno, ha comunque diritto di fruire del pasto, trattandosi di servizio pubblico essenziale avente finalità socio-assistenziali, fatto salvo quanto previsto dal successivo paragrafo iv).
- iii. Il Concessionario dovrà sollecitare in via informale tali utenti nei tempi e nei modi che riterrà più opportuni (es. alert sms/e-mail tramite il software) ai fini del reintegro delle somme dovute, prima del formale avvio delle pratiche per il recupero dell'insoluto.
- iv. Il Concessionario, tempestivamente e comunque prima dei solleciti formali, dovrà segnalare al Concedente la situazione di morosità degli utenti, al fine di consentire al servizio sociale comunale di indagare sui motivi della morosità medesima, ed eventualmente rilevare i presupposti per una presa in carico delle diverse situazioni, anche in termini di contribuzione economica, nel rispetto della regolamentazione vigente presso l'Ente. Avuto riguardo ai casi di grave e persistente morosità, ove l'istruttoria rilevi situazioni debitorie non correlate ad oggettive difficoltà economiche, il Concedente potrà acconsentire ad una sospensione (anche temporanea) del servizio.
- v. Decorsi 15 giorni dalla segnalazione senza che il Concedente si sia espresso rispetto all'opportunità di rinviare il procedimento di recupero dei crediti vantati, il Concessionario potrà procedere all'invio di formale diffida adempiere.
- vi. Il Concessionario dovrà di norma acconsentire alle richieste di rateizzazione avanzate dagli utenti debitori.
- vii. In caso di mancato pagamento entro i termini stabiliti nella diffida il Concessionario azionerà gli strumenti messi a disposizione dall'ordinamento per la riscossione dei propri crediti.

Capo 18 - PERIODO TRANSITORIO

Art. 63. **Periodo transitorio**

- i. In ragione del limitato periodo intercorrente tra l'individuazione dell'aggiudicatario e l'avvio del servizio, le disposizioni nel prosieguo indicate trovano applicazione a partire dal 01/01/2024:
 - Art. 12, c. iv, in relazione alla soluzione proposta in sede di offerta tecnica. Sino al 01/01/2024 sarà in ogni caso possibile gestire il servizio con le modalità previste dalla lett. c) della disposizione in parola;
 - Art. 16, in relazione ai menù. Sino al 01/01/2024 sarà in ogni caso possibile gestire il servizio con i menù attualmente in uso e già approvati dalla competente ATS;
 - Artt. 33 e 62, in relazione alle iscrizioni ed alla gestione informatizzata del servizio. Per l'A.S. 2023/2024 le iscrizioni potranno essere raccolte dal Concessionario anche in forma tradizionale (non online), e senza il supporto di uno specifico software; l'utilizzo del software per la rilevazione delle presenze e per la gestione dei pagamenti dovrà essere disponibile dal 01/01/2024, fermo restando che è onere del Concessionario, al fine di assicurare la consistenza dei dati per l'intero anno scolastico, popolare (anche manualmente) il database con i dati (presenze, assenze, pagamenti ecc.) della ristorazione scolastica relativi al periodo settembre-dicembre 2023.

Capo 19 - DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 64. **Interpretazione del Contratto e del Capitolato**

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

Art. 65. **Disposizioni particolari riguardanti la Concessione**

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

vigenti in materia di contratti pubblici, nonché alla completa accettazione di tutte le norme che regolano la presente Concessione, con particolare anche se non esclusivo riferimento al presente Capitolato Prestazionale.

Art. 66. **Rinvio allo schema di Contratto**

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