



**Comune
di Sirmione**

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

PROCEDURA APERTA

**PER L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE
PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

PERIODO 09.01.2023 – 08.06.2024

**CAPITOLATO SPECIALE
DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**



SOMMARIO

GLOSSARIO

1 - OGGETTO DELL'APPALTO

- 1.1 - Centro Cottura
- 1.2 - Numero Pasti
- 1.3 - Calendario e orari di erogazione del servizio
- 1.4 - Situazioni di emergenza COVID
- 1.5 - Subappalto

2 - DURATA E VALORE DELL'APPALTO

3 - SISTEMA DI PRENOTAZIONE DEI PASTI

4 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

- 4.1 – Compiti dell'Impresa
- 4.2 – Oneri a carico dell'Impresa
- 4.3 – Composizione dei pasti
- 4.4 – Diete speciali
- 4.5 – Protocollo di tutela per la preparazione delle diete speciali
- 4.6 – Pasti di emergenza
- 4.7 – Trasporto dei pasti
- 4.8 – Modalità di trasporto
- 4.9 – Servizio di distribuzione

5 – STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI

6 – ELEMENTI ECONOMICI

- 6.1 – Prezzo del pasto
- 6.2 – Corrispettivo del servizio
- 6.3 – Fatture e pagamenti

7 – DERRATE ALIMENTARI

- 7.1 - Prescrizioni
- 7.2 – Caratteristiche qualitative delle derrate alimentari
- 7.3 – Normative
- 7.4 – Tabelle dietetiche
- 7.5 – Menù
- 7.6 – Articolazione dei menù
- 7.7 – Standard
- 7.8 – Tracciabilità
- 7.9 – Modalità di cottura
- 7.10 – Tecnologie di manipolazione
- 7.11 – Preparazione dei piatti freddi



- 7.12 – igiene della produzione
- 7.13 – Riciclo
- 7.14 – Conservazione dei campioni
- 7.15 – Quantità degli ingredienti

8 – PULIZIE

- 8.1 – Sanificazione
- 8.2 – Piano delle pulizie
- 8.3 – Lotta alle infestanti
- 8.4 – Rifiuti solidi

9 – PERSONALE

- 9.1 – Organizzazione
- 9.2 – Organico
- 9.3 – Rispetto delle normative
- 9.4 – Contratto di lavoro
- 9.5 – Vestiario
- 9.6 – Idoneità sanitaria
- 9.7 – Controlli sulla salute
- 9.8 – Clausola sociale
- 9.9 Infortuni e danni

10 – CONTROLLI E PENALITA'

- 10.1 – Modalità di controllo
- 10.2 – Diritto al controllo
- 10.3 – Organismi preposti al controllo
- 10.4 – Commissione mensa
- 10.5 – Accertamenti
- 10.6 – Tempistiche di controllo
- 10.7 – Prelievo campioni
- 10.8 – Rilievi tecnici
- 10.9 - Penalità

11 – CAUZIONE DEFINITIVA

12 – ASSICURAZIONI

13 – SPESE IMPOSTE, TASSE

14 – AUTORIZZAZIONI

15 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

16- RECESSO DAL CONTRATTO

17 – RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE – SOSTITUZIONE DELL'IA AGGIUDICATRICE



**Comune
di Sirmione**

Ufficio Scolastico

18 – DATI SENDIBILI

19 – RESPONSABILITA'

20 – CONTROVERSIE

21 – SOPRALLUOGO COMUNICAZIONE DEI RISCHI

22 – DIVIETI

23 – DISPOSIZIONI FINALI

24 – RINVIO

25 – DIVIETO DI SUBCONCESSIONI

26 – RESPONSABILITA' PER CONTO TERZI

27 – REFERENTI CONTRATTUALI

28 - ALLEGATI

GLOSSARIO

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

Stazione appaltante o AC	Comune di Sirmione, il quale affida a IA il servizio di ristorazione scolastica, a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole
Operatore Economico o IA	Aggiudicatario: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario al termine della procedura
Servizio di Ristorazione	Il servizio di ristorazione destinato agli alunni delle locali scuole ed al personale ad esse annesso ed avente diritto, reso mediante la produzione dei pasti presso il Centro Cottura a disponibilità dell'Impresa e forniti in monoporzione termo sigillati
Capitolato speciale descrittivo e prestazionale o CSA	Il presente documento comprensivo delle Specifiche Tecniche e degli allegati che ne fanno parte integralmente
Emergenze	Qualsiasi circostanza imprevista e/o imprevedibile che determini lo scostamento dalle normali condizioni operative del servizio
Menù	La lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti
Pietanza	Il cd. Piatto, composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro)
Pasto	Le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio
Diete speciali	Il menu destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti
Dieta a carattere etico o religioso	Pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture
Portata	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti)
Alimento o Derrata	Un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta) o utilizzato per la preparazione dei pasti
CAM	Decreti del Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM) dove vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure d'acquisto per qualificare un appalto come verde
Prodotto locale	Derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel Disciplinare di gara
Filiera corta	Derrata alimentare acquistata e consegnata direttamente dal produttore, o una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori
Refettori	Locali di consumo dei pasti o ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di ristorazione



Terminale attrezzato	Locale in cui ricevere e stoccare derrate alimentari e prodotti semilavorati
Distribuzione	L'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati per la somministrazione dei pasti agli utenti
Stoviglie	Piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti
Utensileria	Coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti
Tegameria	Pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura
Impianti	Attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc.)
Rischi interferenti	Tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI

1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per le scuole primaria e secondaria di primo grado.

Comprende:

- a) la preparazione presso il centro cottura dell'Impresa, la fornitura ed il trasporto in legame frescocaldo dei pasti alle scuole di seguito indicate;
- b) servizio di distribuzione dei pasti e di riordino delle aule, quando adibite a sale da pranzo. Tale servizio potrà riguardare anche solo una scuola.

L'Impresa dovrà assicurare, a pena di risoluzione del contratto e con l'esclusivo utilizzo di un **unitario centro di cottura**, la fruizione del servizio in qualsiasi plesso/sede indicato nel Capitolato speciale d'appalto ed eventuali plessi che si dovessero aggiungere nel corso dell'esecuzione del servizio, sede di attività scolastica e/o in cui siano presenti soggetti aventi diritto al pasto.

1.1 - Centro cottura

L'Impresa deve avere al momento dell'inizio del servizio la disponibilità di un Centro Cottura con le caratteristiche di distanza e tempi di trasporto indicati nel Disciplinare di gara.

Tale Centro Cottura verrà utilizzato per la produzione e veicolazione dei pasti per le scuole primaria e secondaria di primo grado e dovrà essere disponibile per tutta la durata dell'appalto. Avrà una capacità produttiva residua necessaria a far fronte al fabbisogno complessivo massimo giornaliero maggiorato del 15%. La distanza tra il Centro Cottura e la sede municipale non dovrà superare i 30 km e comunque tale da consentire un intervallo di tempo tra spedizione e consegna dal Centro Produzione Pasti all'ultimo Centro di Ristorazione che non deve essere superiore ai 30 (trenta) minuti, calcolati con Via Michelin.

Il centro cottura dovrà essere in regola con tutte le disposizioni normative nazionali e comunitarie. La produzione dei pasti presso il Centro Cottura dovrà poter garantire nei giorni in cui sono presentidiete a rischio vita quanto indicato all'Articolo 4.8.

1.2 - Numero di pasti

A titolo indicativo si prevede la fornitura di circa 67900 pasti per il periodo gennaio 2023 giugno 2024, comprensivi dei pasti per gli alunni, per gli insegnanti e per gli assistenti.

Il numero di pasti è stato ottenuto considerando gli iscritti al servizio mensa riferiti all'ultimo anno scolastico (2021/2022) e il numero effettivo di pasti consumati.

Non essendo possibile stabilire a priori il numero dei pasti necessari, l'Ente appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti ed eventualmente distribuiti. Pertanto, l'Impresa rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di adottare forme dirette di gestione dei servizi oggetto del presente Capitolato o di interromperli, in tutto o in parte, in presenza di scelte organizzative o amministrative diverse, dando un preavviso di almeno sei mesi. In ogni caso, tali eventuali variazioni non costituiscono motivo per la Ditta appaltatrice per vantare indennizzi o diritti di sorta.

La Ditta appaltatrice sarà altresì obbligata ad accettare l'eventuale estensione dei servizi oggetto del presente appalto; in tal caso, la quantificazione dei costi relativi sarà stabilita mediante applicazione del costo offerto in sede di gara per il servizio analogo, ai sensi dell'Art. 106. Modifica di contratti durante il periodo di efficacia del

D.lgs. 18 aprile 2016 n. 50.

Ogni variazione di prestazioni, sia in aumento che in diminuzione, dei servizi presenti nel presente capitolato dovrà essere preventivamente autorizzata in forma scritta dal Dirigente l'Area Servizi allapersona o da suo delegato.

1.3 - Calendario e orari di erogazione del servizio

La Ditta appaltatrice si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari decisi dall'Ente appaltante, di massima indicati dal calendario scolastico dell'anno scolastico di pertinenza.

I giorni di rientro pomeridiano saranno stabiliti, all'inizio di ciascun anno scolastico, dalle competenti Autorità scolastiche, e possono anche essere diversi tra scuola e scuola. L'inizio e la cessazione del servizio in oggetto saranno comunicati alla Ditta con congruo preavviso, non appena le Autorità scolastiche ne avranno deciso le date.

1.4 - Situazioni di emergenza covid

In particolare, per situazioni di emergenza connesse alla pandemia COVID, qualora si dovessero verificare le condizioni che impongano standard speciali di sicurezza, il servizio dovrà essere riformulato e organizzato in concerto con la AC e con l'Istituto Scolastico nel rispetto della normativa vigente e conseguenti modificazioni.

1.5 - Subappalto

Sono espressamente vietati la cessione totale o parziale del contratto. È fatto, altresì, divieto di subappaltare l'attività di preparazione e produzione dei pasti. Sono subappaltabili tutte le altre attività e servizi relativi e/o connessi all'espletamento dell'appalto. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti della stazione appaltante di quanto subappaltato. Il concorrente, all'atto dell'offerta, ha l'obbligo di indicare le attività che intende subappaltare.

2 - Durata e valore dell'appalto

Il presente appalto avrà decorrenza dal giorno 09.01.2023 e scadenza al 08.06.2024.

Il valore stimato dell'appalto ammonta ad € 339.200,00 (esclusa iva ai sensi di legge) per l'intero periodo sopra citato, di cui € 1.000,00 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

3 - Sistema di prenotazione dei pasti

Il numero dei pasti da fornire nelle scuole verrà comunicato giornalmente, entro le 9.45 o in altro orario indicato tramite mail o in caso di necessità telefonicamente, secondo le istruzioni dell'Ufficio Scolastico Comunale.

Qualora entro le ore 9.45 la prenotazione non fosse pervenuta, la Ditta appaltatrice è comunque tenuta ad effettuare una verifica, anche telefonica, delle motivazioni che hanno causato la mancata prenotazione.

L'ordinazione dei pasti per la refezione scolastica è realizzata mediante sistema utenti su modulo informatico via *web*.

Sarà a carico dell'Aggiudicataria la gestione di un data base per la rendicontazione e l'archiviazione dei dati relativi ai pasti prodotti, che consenta, alla fine del mese, di avere una rendicontazione del numero complessivo di pasti erogati.

Eventuali richieste di variazioni del numero di rispetto al totale trasmesso verranno trasmessi telefonicamente dall'Ufficio scolastico Comunale, salvo in casi eccezionali per i quali provvederà direttamente l'istituto scolastico.

La Ditta appaltatrice si impegna a consegnare giornalmente al plesso della scuola primaria, unitamente al pasto, i report/tabulati relativi al punto stesso indicanti il numero dei pasti prenotati e consegnati per gli alunni e insegnanti, e a trasmettere giornalmente all'Ufficio Scolastico Comunale, il prospetto riassuntivo dei pasti erogati suddivisi per tipologia di utenza (alunni/insegnanti) al fine di consentire la verifica dell'utenza effettiva giornaliera.

4 - Caratteristiche del servizio

4.1 - Compiti dell'Impresa

Il servizio mensa consiste nel:

- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto, richiesti dal Capitolato. In caso di difficoltà di approvvigionamento o di indisponibilità di un fornitore o di un cambio di produttore, l'Impresa dovrà preventivamente fare richiesta all'Ufficio Scolastico del Comune e concordare la variazione nelle modalità, tempi e durata.
- la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti che dovranno essere consegnati e distribuiti in monoporzione termo-sigillati nel rispetto dei menù allegati al presente capitolato;
- il riordino e la pulizia dei locali e degli arredi comunque in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
- pulizia, sanificazione dei locali interessati al servizio di ristorazione;
- eventuali operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione ritenute necessarie per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica nelle aule utilizzate anche per il consumo dei pasti qualora l'infestazione abbia la sua origine o la sua prevalente diffusione nell'area interessata dal servizio di ristorazione scolastica;
- la raccolta differenziata quotidiana dei rifiuti in sacchi ed il conferimento degli stessi all'isola ecologica secondo le indicazioni del Comune di Sirmione;
- l'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature nonché per il funzionamento del servizio;
- fornitura di tutto il materiale complementare necessario per la somministrazione dei pasti, delle tovaglie, dei bicchieri e delle posate "usa e getta", dei tovaglioli di carta, degli stuzzicadenti, dell'olio, aceto, sale iodato, limoni e condimenti vari presso la scuola;
- fornitura di acqua minerale naturale in bottiglia da 500 ml;
- fornitura, senza ulteriori addebiti, presso il centro distribuzione, di carrelli/contenitori termici idonei a mantenere la temperatura non inferiore di 65°C ed eventuale addestramento del personale all'utilizzo;
- pasto test: conservazione presso la sede produttiva di singoli campioni di una porzione dei pasti serviti, circa 150 grammi, per un minimo di 72 ore ad una temperatura da 0 a + 4°C;

4.2 - Oneri a carico dell'Impresa

La Ditta appaltatrice, per svolgere il servizio, dovrà provvedere a tutte le operazioni/mansioni necessarie alla sua realizzazione, così come agli aspetti ad esso conseguenti, correlati ed impliciti, nel rispetto delle regole culinarie ed igienico-sanitarie, in base alla legislazione vigente più restrittiva (Direttive CEE in materia, normative nazionali e regionali, ecc.). In tal senso, a semplice richiesta dell'Amministrazione appaltante, l'aggiudicatario sarà tenuto a depositare copia del manuale di autocontrollo relativo alle fasi di produzione e trasporto presso la sede comunale, fermo restando ogni ulteriore obbligo in relazione al servizio di distribuzione dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve altresì garantire il rispetto delle vigenti normative in ambito sicurezza ex D.lgs. n. 81/2008, D.lgs. 19 febbraio 2019, n. 17 e successive modifiche e integrazioni e deve predisporre, prima dell'inizio del servizio, il piano delle misure per la sicurezza fisica dei lavoratori. Tale piano sarà messo a disposizione delle Autorità competenti preposte alle verifiche ispettive.

La ditta aggiudicataria deve inoltre garantire che:

- a. siano individuate le figure previste dal D.lgs. 81/2008;
- b. tutto il personale operante sia adeguatamente formato ed informato ed abbia frequentato un corso di primo soccorso;
- c. il personale sia sottoposto ai controlli sanitari preventivi periodici ove previsti;
- d. il personale sia dotato di eventuali attrezzature/veicoli (DPI) necessario per lo svolgimento dei servizi.
- e. Il servizio oggetto del presente capitolato che la Ditta appaltatrice è tenuta a svolgere comprende inoltre:
 - la **custodia** dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla Ditta appaltatrice;
 - la **copertura assicurativa** per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica e degli altri servizi, compreso i pasti a domicilio, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
 - la realizzazione di tutte le proposte e i **progetti di servizi aggiuntivi contenuti nell'Offerta tecnica** presentata in sede di gara, previa attività diretta a concordarne con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione;
 - lo svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente Capitolato a carico della Ditta mediante utilizzo di **personale** dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività stesse; al servizio deve essere altresì assegnato personale adeguato allo stesso in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico — sanitari previsti dalla vigente normativa. Alla ditta compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra;
 - la messa a disposizione di un **coordinatore** responsabile del servizio;
 - **ogni altra operazione** e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato e relativi allegati ed all'offerta presentata.

L'Amministrazione Comunale si riserva – anche nel corso del primo anno di appalto – la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti da fornire, ai menù, nonché quella di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento od alla diminuzione del numero delle mense terminali (e quindi del numero di sedi da rifornire), in conseguenza di possibili modifiche dell'assetto strutturale e/o operativo del servizio di ristorazione scolastica o di cause di forza maggiore.

4.3 - Composizione dei pasti

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente Capitolato, dalla fornitura delle materie prime alla

porzionatura dei pasti, si richiamano il D.M. 25 luglio 2011, recante l'”Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nel settore della ristorazione collettiva”, le “Linee di indirizzo per la refezione scolastica” di ATS di Brescia e dai suoi allegati (scaricabili dal sito:

<https://legacy.ats-brescia.it/media/documenti/prevenzione%20salute/refezionescolastica/2017/LINEE%20GUIDA%20REFEZIONE%20SCOLASTICA%202017ottobre%202017.pdf>), o dalle future versioni degli stessi documenti che gli Enti interessati emetteranno.

Il menù giornaliero deve garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, come previsto dai più recenti LARN.

La **composizione del pasto per le scuole primaria e secondaria di primo grado** dovrà essere la seguente:

- × 1° piatto;
- × 2° piatto;
- × 1 contorno;
- × frutta fresca di stagione di almeno tre tipologie differenti a settimana (nel rispetto della periodicità prevista da ATS);
- × pane;
- × acqua: ½ litro di acqua minerale naturale per ciascun utente.

È prevista la possibilità di un piatto unico sostitutivo di un primo e di un secondo.

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di **prima qualità**, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche. Le carni dovranno provenire solamente da animali allevati in Italia, macellati in Italia, presso impianti riconosciuti con marchio CE e non dovranno avere subito l'azione di sostanze estrogeniche ed anabolizzanti.

La stessa specie di frutta non potrà essere somministrata più di una volta la settimana e nello stesso giorno.

In attuazione del disposto della L. 488/99, per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie: prodotti non derivati da O.G.M., prodotti che non contengono O.G.M., prodotti non transgenici.

La proposizione dei menù tipo sarà sottoposta al parere della Commissione Mensa che potrà chiedere modifiche. I menù proposti dovranno in ogni caso sottostare alle Linee Guida del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.T.S. di Brescia e dovrà basarsi sulle direttive nazionali e regionali, per la ristorazione scolastica.

La formulazione dei menù per tutti i pasti forniti dovrà essere quadri settimanale, primaverile/estivo, autunnale/invernale, nel rispetto delle suddette direttive regionali. La Ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù qualsiasi modifica/variazione qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti, modifica delle grammature, ecc.) richiesta dal competente Ufficio Comunale, senza alcuna modifica del prezzo pattuito.

I pasti per gli insegnanti verranno forniti secondo le rispettive modalità previste per gli alunni di ciascun ordine di scuola.

Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei. Viene sempre utilizzato il sale iodato.

L'AC si riserva la facoltà di sostituire la fornitura di acqua in bottiglia PET da 500 ml con acqua di rete da servire con caraffe. In tal caso il costo dell'acqua andrà ad essere scorporato dal prezzo pasto come stabilito al punto 6.2 Corrispettivo del servizio.

4.4 - Diete speciali

L'I.A. si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura dall'A.C. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla I.A., con congruo anticipo, dal servizio comunale competente.

In caso di intolleranza al **glutine** la scelta dei prodotti alternativi dovrà fare riferimento al prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

La I.A. si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico religiosi o regimi dietetici vegetariani e vegani. In questi

casi le famiglie interessate (senza necessità di alcuna richiesta all'ATS) renderanno noto al responsabile del servizio mensa, all'inizio dell'anno scolastico, gli alimenti da escludere dalla dieta che verrà pertanto modificata secondo le indicazioni date dall'ATS. Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in "bianco", su presentazione del certificato del pediatra o medico di base, secondo le indicazioni a tal fine espressamente formulate dall'Area Igiene degli alimenti e della Sicurezza Nutrizionale (IASN) dell'ATS di competenza.

I menu dovranno essere integrati, al bisogno, con "**diete leggere**" da utilizzarsi per i casi di indisposizione, qualora venga fatta richiesta alla scuola al momento di ingresso dell'alunno e comunque entro le ore 9.30 dello stesso giorno per situazioni patologiche temporanee richieste dai genitori e comprovate mediante presentazione di certificato medico.

Le diete leggere dovranno essere così composte:

primo piatto:	pasta o riso asciutti o in brodo vegetale conditi con olio extravergine di oliva e/o pomodoro e/o formaggio grattugiato
secondopiatto	carne magra al vapore, ai ferri o bollita; pesce al vapore, ai ferri o bollito; formaggio magro o ricotta; legumi lessati (non in caso di enterite). In casi particolari (allergie verso un componente specifico, oppure gravi idiosincrasie alimentari certificate dal medico curante) è consentita la sostituzione con prosciutto crudo o cotto o formaggio
contorno	verdura cruda, lessata o al vapore condita con olio extravergine di oliva crudo ed eventualmente limone
frutta	libera, a parte i casi di enterite, nei quali viene consigliata la mela

Le **diete speciali** devono essere valutate e redatte dal/la dietista e formulate in aderenza al menu corrente, ossia il più possibile simili alle preparazioni sostituite.

Tali pasti saranno comunque addebitati al Comune, al medesimo prezzo stabilito insede di gara.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La Ditta dovrà inoltre fornire, presso ogni terminale di consumo, il necessario quantitativo di sale iodato, olio d'oliva extravergine e di aceto (o limone) provenienti da agricoltura biologica, per il completamento del

condimento, acqua, vino, tovaglie, tovaglioli, stuzzicadenti ecc., come descritto nel Capitolato o richiesto dal Servizio Comunale preposto.

L'Impresa predisporrà una procedura di preparazione, controllo e sicurezza relativa alla preparazione e somministrazione delle diete. Il personale sarà adeguatamente formato in merito a tali procedure.

Il centro cottura dovrà essere dotato di uno spazio dedicato alle diete adeguatamente attrezzato e isolato in modo da evitare ogni possibile contaminazione. Le derrate per la preparazione delle diete dovranno essere stoccate in appositi spazi.

4.5 - Protocollo di tutela per la preparazione delle diete speciali

Le diete personalizzate a rischio vita per presenza di un allergene, così come definite da specifico certificato medico, richiederanno le seguenti procedure speciali da adottare al fine di prevenire eventuali errori nella preparazione o nella somministrazione del pasto.

Il menù ordinario dovrà essere conformato al menu della dieta speciale in questione, in modo da evitare che nella stessa giornata vengano somministrati ad altri utenti pietanze contenenti l'allergene in questione con possibili contaminazioni pericolose e rischiose per il soggetto a dieta.

Il protocollo di tutela con le presenti norme dovrà essere sottoscritto dal titolare dell'Impresa Appaltante, e garantito per tutta la durata dell'appalto, pena la rescissione del contratto.

4.6 - Pasti di emergenza

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

4.7 - Trasporto dei pasti

- ✓ I trasporti verranno effettuati a cura e spese della Ditta appaltatrice con idonei mezzi della stessa e nel rispetto della normativa vigente.
- ✓ Al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti; la Ditta appaltatrice dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra spedizione e consumo siano compresi in un **massimo di 30 minuti**, intendendo che il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro Produzione Pasti all'ultimo Centro di Ristorazione raggiunto non deve essere superiore ai 30 (trenta) minuti.
- ✓ Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto in monoporzione termico sigillato ed il momento dell'inizio della distribuzione nelle classi, alle temperature previste dalle vigenti norme dovrà comunque essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.
- ✓ Il trasporto e la consegna dei pasti dovranno essere effettuati da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario. La Ditta assume l'obbligo di trasmettere al Comune l'elenco nominativo del personale addetto al trasporto dei pasti ed alle operazioni nella scuola all'avvio del



servizio e di comunicare tempestivamente ogni variazione ed aggiornamento.

- ✓ I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge (D.P.R. 327/80, art. 43) e dal Regolamento CE/852/2004, e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.
- ✓ I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti e in possesso delle autorizzazioni/nulla osta necessari per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto)
- ✓ I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.
- ✓ I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. È vietata qualunque forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo.
- ✓ La Ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto fissato presso la scuola in relazione all'orario scolastico per essa stabilito.
- ✓ In caso di doppi turni dovranno essere predisposti contenitori separati per ogni turno, e la consegna degli stessi dovrà avvenire nei tempi previsti (massimo 30 minuti dal momento della distribuzione).
- ✓ I prodotti devono arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni.
- ✓ Il progetto offerta deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini qualitativi e quantitativi, indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.

4.8 - Modalità di trasporto

La Ditta appaltatrice dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti dal centro di cottura alla scuola primaria di Sirmione.

I pasti verranno confezionati in:

- ✘ contenitori monoporzione termo-sigillati,
- ✘ contenitori termici che contengano le monoporzioni
- ✘ contenitori monoporzione termo-sigillati ed etichettati (dati del destinatario) per le diete speciali;
- Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare, senza utilizzo di punti metallici per la chiusura, ed etichettato a norma di legge;
- il Parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere confezionato in sacchetti di plastica per alimenti e posto all'interno di contenitori termici;
- la frutta dovrà essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.
- I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocate delle piastre termiche in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge dei singoli piatti monoporzione;

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti (contenitori termici e gastronorm) dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 ed all'Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti. Tutti i contenitori termici e gastronorm utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché

sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

I contenitori termici non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.

I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti, secondi, piatti e contorni) dovranno essere trasportati in contenitori termici distinti per mensa terminale.

Tutti i contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere chiusi e sigillati in modo da assicurare durante il trasporto fino alla sede di distribuzione la salvaguardia delle sostanze alimentari da possibili manomissioni e dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualsiasi specie, ivi compresi quelli batterici e virali; al momento della consegna i sigilli non dovranno presentare alcuna manomissione.

I contenitori termici utilizzati per il trasporto dovranno essere tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a + 10° C, il tutto in ottemperanza alla normativa vigente.

Sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

La Ditta dovrà mettere a disposizione un apposito misuratore della temperatura dei cibi trasportati, in modo da consentire il costante controllo delle temperature richieste.

4.9 - Servizio di distribuzione

La distribuzione dei pasti sarà effettuata nel rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie.

È vietato l'uso di stoviglie in materiale sintetico, salvo ove sia espressamente previsto dal presente Capitolato. Poiché nel territorio comunale è attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, bicchieri, tovagliette e tovaglioli biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Dovrà essere nominato un responsabile che farà anche da referente per il Comune a cui dovrà essere comunicato il nominativo prima dell'inizio del servizio.

Tutto il personale addetto alla distribuzione dovrà avere le competenze e le conoscenze necessarie per il buon funzionamento del servizio.

Le istruzioni e l'addestramento rimangono a completo carico della Ditta aggiudicataria.

Il numero delle persone addette dovrà essere tale da assicurare un accurato servizio, e corrispondere al rapporto numerico utenti/persona addette offerto in sede di gara.

Ogni persona che si trova a lavorare in questi locali è, inoltre, obbligata ad essere in regola rispetto alle norme igienico-sanitarie previste dalla legislazione vigente.

L'abbigliamento da lavoro è di colore chiaro ed è mantenuto debitamente pulito ed utilizzato solo nel luogo di lavoro, ed è costituito da camice, cappellino, scarpe.

Prima di iniziare il lavoro, il personale esegue alcuni controlli:

- visivamente controlla l'igiene e l'ordine dei locali e delle attrezzature; di queste ultime anche il buon funzionamento;
- visivamente controlla l'igiene personale;

Si precisa che le mani vengono in particolar modo lavate nei seguenti momenti:

- prima di iniziare il lavoro
- dopo essere stati in bagno
- dopo ogni sospensione dal lavoro
- dopo aver rimosso rifiuti o cartoni
- dopo aver starnutito o tossito o aver toccato i capelli
- dopo aver eseguito lo scarico della merce
- dopo aver effettuato le pulizie
- ogni volta che vi è il rischio di insudiciamento o di contaminazione.

È fatto divieto di manipolazione degli alimenti in caso di malattie dell'epidermide o presenza di lesioni cutanee. In questo caso è obbligo l'uso di guanti usa e getta sostituiti o puliti così come previsto per i momenti di lavaggio e metodo di pulizia delle mani "nude".

In caso di malattia infettiva si sospende il lavoro o non si svolgono determinate mansioni (purché le mansioni concesse non compromettano la salubrità degli alimenti e la corretta gestione dell'attività) sino a riammissione da parte del medico.

La Ditta dovrà provvedere anche a sprecchiare ed a raccogliere i rifiuti, nonché alla pulizia dei tavoli, e a quant'altro necessario per l'espletamento completo del servizio.

La distribuzione ai tavoli deve essere effettuata nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- il personale deve indossare il camice bianco o divisa idonea di colore bianco, che deve essere sempre pulito; deve togliere gli anelli e ori in genere; lavare accuratamente le mani; i capelli dovranno essere accolti in idoneo copricapo;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente la tovaglia, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti le bottiglie di acqua minerale sigillate;
- utilizzare carrelli su cui non vi sia altro che i contenitori contenenti i piatti monoporzione da distribuire;
- aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

A tal fine valgono le seguenti norme: la temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta su valori pari o superiori a $>65^{\circ}\text{C}$ al cuore.

La temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura $<7^{\circ}\text{C}$ al cuore.

5 - STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI

L'Ente appaltante mette a disposizione della Ditta appaltatrice un locale all'interno dell'edificio scolastico da utilizzare per il deposito e lo smistamento di derrate e di attrezzature funzionali al servizio.

Apposito documento di presa in consegna sarà redatto, a carico dell'I.A., alla presenza di un rappresentante dell'A.C., ad aggiudicazione avvenuta, prima dell'inizio del servizio; copia dell'inventario sarà allegata al Capitolato speciale di gara quale sua parte integrante e sostanziale. L'I.A., alla scadenza del contratto, è tenuta alla restituzione del locale e di eventuali attrezzature consegnate in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso; parimenti la riconsegna avverrà mediante redazione di un verbale in contraddittorio tra le parti.

L'I.A. dovrà inoltre fornire bicchieri posate di materiale biodegradabile, cestini per il pane, contenitori per la frutta, eventualmente mancanti per incremento numerico della popolazione scolastica o altro e comunque in quantità sufficiente a garantire il servizio di tutti gli utenti per ogni singola classe. I materiali forniti in sostituzione o in aggiunta dovranno essere uguali a quelli già forniti precedentemente.

Eventuali danni arrecati durante il servizio, dovuti all'inerzia o negligenza dell'appaltatore o del personale da lui dipendente o comunque incaricato, saranno addebitati all'appaltatore, previa contestazione e valutazione fra le parti.

6 - ELEMENTI ECONOMICI

6.1 - Prezzo del pasto

Resta convenuto che il prezzo-pasto è quello indicato nell'offerta presentata dalla Ditta aggiudicataria, comprensiva di ogni voce relativa a derrate alimentari (anche da agricoltura biologica, DOP e IGP, di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale e/o con lotta integrata, specifici per celiaci, ecc.), acqua minerale, condimenti, tovaglie "usa e getta", bicchieri e tovaglioli di carta, collocazione dei pasti monoporzione termosigillati negli appositi contenitori secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale e ogni altra voce a carico della Ditta appaltatrice, come specificato nei precedenti articoli. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti per le scuole.

Nel prezzo è compresa anche la fornitura dei detersivi necessari per la pulizia di locali, delle attrezzature e stoviglie (anche del tipo "usa e getta") richiesta.

Si conviene inoltre che il prezzo-pasto dovrà essere unico per ciascun tipo di utenza servita e di servizio effettuato.

6.2 - Corrispettivo del servizio

Il prezzo del pasto, effettivamente fornito e/o distribuito, sarà quello fissato in sede di gara.

Più precisamente le ditte dovranno indicare in sede di gara il prezzo da applicare a tutti i pasti somministrati alle scuole (bambini e adulti della primaria e secondaria di primo grado) comprensivo della distribuzione e della bottiglietta di acqua;

Il prezzo delle **diete speciali** si intende uguale al prezzo dei pasti afferenti al servizio, come offerti in sede di gara. Nessun costo aggiuntivo può essere quindi richiesto dalla Ditta appaltatrice per la fornitura e somministrazione di diete speciali.

Nessun'altra somma potrà essere richiesta all'Ente appaltante, neppure a titolo di rimborso spese di qualsiasi natura e in modo particolare per il mancato servizio di distribuzione, fornitura di acqua minerale o merende o per il non raggiungimento del numero dei pasti previsto.

6.3 - Fatture e pagamenti

Con cadenza mensile, l'IA. provvederà ad emettere regolare fattura elettronica al COMUNE DI SIRMIONE/SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA/ SERVIZIO SCOLASTICO - Piazza Virgilio, 52 - 25019 Sirmione- Codice Fiscale 00568450175 - Partita IVA 00570860981, in forma elettronica ai sensi del DM 55/2013 – COD UNIVOCO UFKTFZ - COD IPAA C_I633.

Le fatture saranno emesse per l'importo dei pasti forniti e distribuiti nel mese stesso, secondo i prezzi indicati in sede di gara e con le modalità sopra specificate.

Le fatture mensili dovranno specificare il numero dei pasti destinati agli alunni e quello destinato agli insegnanti fornito e distribuito giornalmente.

Il pagamento avverrà in seguito alla verifica di conformità delle forniture a cui si riferiscono da parte degli Uffici di riferimento e verrà disposto a mezzo mandato da riscuotere presso la Tesoreria del Comune di Sirmione, previo visto per regolarità, con atto del dirigente competente, **entro 60 giorni** dal ricevimento della fattura al Protocollo Generale del Comune di Sirmione, subordinatamente all'esito positivo delle verifiche previste dalla normativa vigente in materia fiscale, previdenziale, contributiva e retributiva e in presenza di DURC regolare.

Viene espressamente stabilito che l'AC potrà sospendere il pagamento della fattura nelle more del pagamento da parte dell'IA del rimborso di eventuali danni già contestati all'IA. o penalità applicate dall'AC, inclusa l'eventuale imposta di bollo, se applicabile.

Per eventuali ritardi o sospensione dei pagamenti, dovuti alla mancata o tardiva esibizione della documentazione richiesta, la ditta appaltatrice non potrà opporre eccezioni all'Amministrazione né avrà titolo a risarcimento di danni, interessi di mora, o altra pretesa.

In ogni caso, l'eventuale ritardato pagamento di fatture non può essere invocato come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte della IA, la quale è tenuta a continuare i servizi fino alla scadenza dello stesso. I crediti dell'IA nei confronti dell'Amministrazione comunale non possono essere ceduti senza il consenso dell'Amministrazione stessa.

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto saranno a carico dell'IA

Al termine dell'appalto si procederà da parte dell'AC all'emissione del certificato di verifica di conformità ai sensi dell'art. 102 del D.lgs. 50/2016 e al pagamento del saldo e svincolo della cauzione.

L'IA. è tenuta, anche in caso di cessione del credito, ad assolvere tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge 136/2010 (obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari) mediante utilizzo, per i pagamenti di cui al presente appalto, di conto corrente bancario o postale dedicato.

In relazione a quanto previsto dal precedente comma, l'IA è tenuta, in particolare:

- a) a comunicare alla AC i dati relativi al conto corrente dedicato sul quale saranno effettuati i versamenti dei corrispettivi dell'appalto;
- b) ad effettuare ogni transazione relativa all'appalto avvalendosi di banche o Poste italiane S.p.A., esclusivamente con strumenti di pagamento consentiti dall'art. 3 della legge 136/2010;
- c) a utilizzare il CIG nell'ambito dei rapporti con subcontraenti fornitori e prestatori di servizi impiegati nello sviluppo delle prestazioni dell'appalto.

L'AC verifica, in occasione di ogni pagamento all'IA, nonché con eventuali interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento - da parte della stessa - degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

7 - Derrate alimentari

7.1 - Prescrizioni

I pasti forniti devono essere conformi alle tabelle dietetiche (menù) approvate periodicamente dall'ATS di Brescia e alle diete speciali richieste dagli utenti e approvate dal Comune.

Tutti i **prodotti biologici** devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la **pesca sostenibile** occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i **prodotti da produzione integrata** devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI11233:2009.

Tutti i **prodotti DOP, IGP e STG** devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n.1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i **prodotti da produzione agroalimentare tradizionale** devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per fornitore si intende ogni azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare al Centro Cottura o nei centri refezioni, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

Alla Ditta aggiudicataria saranno richiesti gli attestati di assoggettamento dei fornitori, che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezioni. La Ditta appaltatrice è tenuta ad impiegare per la preparazione di ogni singolo piatto previsto dal menù derrate biologiche nella misura in cui queste siano previste come tali nei gruppi merceologici di cui al presente Capitolato e come offerti in sede di gara.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati o carni da sottoporre a test BSE, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

7.2 - Caratteristiche qualitative delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti per leutenze previste nel presente Capitolato speciale di gara devono essere conformi alle vigenti normative in materia, approvato dalle ATS di competenza.

In particolare, è tassativamente vietato l'utilizzo di qualsiasi alimento che sia stato sottoposto a trattamenti transgenici (OGM).

In conformità all'articolo 59, comma 4 della Legge 488/1999, l'AC prevede l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, nonché di prodotti a denominazione protetta certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento.

In particolare, l'AC richiede i seguenti prodotti specifici per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica:



- **DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

- Frutta fresca: sempre quando previste nel menu;
- Verdure fresche e gelo: sempre quando previste nel menu; non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità. Sono ammessi ipiselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati;
- Pasta di semola di grano duro, anche integrale, ottenuta da grani italiani. Per ogni tipo dovranno essere specificati i seguenti requisiti: tempo di cottura, resa, tempo massimo di mantenimento della pasta cotta scolata entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche. I formati di pasta utilizzati dovranno essere adeguati all'età dei bambini (di piccolo e medio formato). Gli gnocchi, previsti nel menù invernale, dovranno essere preparati con patate di qualità adeguata e farine prodotte e confezionate secondo le norme vigenti. Riso parboiled: sempre quando presenti in menu;
- Legumi secchi o gelo e cereali in granella secchi: sempre quando presenti in menu;
- Yogurt: sempre quando presente in menu;
- Olio extravergine di oliva: sempre a crudo come condimento sulle verdure;
- Uova (fresche e ovo-prodotti);
- Pomodori pelati/passata di pomodoro;
- Latte;
- Farina;
- Succhi di frutta o nettari di frutta;
- Marmellate e confetture.

- **PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE**

- banana bio:

GRUPPO B - CARNI E SALUMI

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). Il formaggio grattugiato sarà esclusivamente Parmigiano Reggiano DOP.

Carni bovine, dovranno essere fresche e **dovranno** provenire solamente da animali allevati in Italia, macellati in Italia, presso impianti riconosciuti con marchio CE, biologica per almeno il 50% in peso; ove l'Impresa non offrisse un ulteriore 50% di carne bovina biologica questa dovrà comunque essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia 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». **Le carni dovranno provenire solamente da allevamenti nazionali autorizzati dalla CEE e non dovranno avere subito l'azione di sostanze estrogeniche ed anabolizzanti.**

Carni suine, 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. La **carne suina, magra, dovrà provenire esclusivamente da allevamenti nazionali autorizzati,** anche in osservanza del Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n. 534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le

norme minime per la protezione dei suini; dovrà essere fornita esclusivamente nel taglio denominato carré dissossato e dovrà provenire **solamente da allevamenti nazionali**, da animali macellati e trasportati nel rispetto delle norme vigenti, con esclusione di verri e scrofe.

Carni avicole: biologica per almeno il 20% in peso. Per ciò che concerne le **carni di polli, dovranno essere forniti animali provenienti da allevamenti industriali** (*Direttiva 2007/43/CE* del Consiglio del 28 giugno 2007, che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne), **allevati a terra, di 1° qualità, di età inferiore alle 10 settimane**. Sarà privilegiato l'utilizzo di petti di pollo e di cosce che permettono una più precisa porzionatura e una fruizione più facile soprattutto per gli alunni più piccoli. Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

GRUPPO C - Prodotti della pesca (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): devono essere conformi con quanto richiesto dai CAM ed in specifico il pesce di mare sarà delle seguenti varietà: sarde, platessa, merluzzo carbonaro, totani. 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.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Acqua: verrà utilizzata acqua in bottiglia da 500 ml. L'AC potrà optare per l'utilizzo di acqua di rete, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo saranno conformi alle normative in materia, fatti salvi i pranzi al sacco.

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche dovranno essere di elevata qualità e conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

L'IA provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. Tali fornitori dovranno, su richiesta, fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche. Inoltre, L'IA si assicura che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di loro fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei.

L'IA si impegna a fornire verdure crude ed insalate allo stato naturale, unitamente a quanto occorre per il loro condimento.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente nazionale e comunitaria in materia di metodi di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti nonché confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione.

L'IA deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla Committente idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno corrispondere a quanto contenuto nelle

schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle *“Linee guida per la Refezione scolastica predisposte da ATS Brescia”*.

Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (UE) N. 2018/848 e (CE). N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Il menù settimanale dovrà prevedere la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi, e l'utilizzo di sale iodato.

7.3 - Normativa

La Ditta appaltatrice è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti Leggi in materia, e da quanto stabilito dall'ATS di Brescia (note di indirizzo per i menù della refezione scolastica — revisione anno 2017), leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, nonché alle specifiche elencate nelle tabelle merceologiche. Per il calcolo dei valori nutrizionali dei singoli alimenti faranno fede le aggiornate *“Tabelle di composizione degli alimenti”* fonte CREA.

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente Capitolato, dalla fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, si richiamano il D.M. 25 luglio 2011, recante *“Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nel settore della ristorazione collettiva”*, le *“Linee di indirizzo per la refezione scolastica”* di ATS di Brescia e dai suoi allegati (scaricabili dal sito:

<https://legacy.ats->

[brescia.it/media/documenti/prevenzione_salute/refezione_scolastica/2017/LINEE%20GUIDA%20REFEZIONE%20SCOLASTICA%202017_ottobre%202017.pdf](https://legacy.ats-brescia.it/media/documenti/prevenzione_salute/refezione_scolastica/2017/LINEE%20GUIDA%20REFEZIONE%20SCOLASTICA%202017_ottobre%202017.pdf)), o dalle future versioni degli stessi documenti che gli Enti interessati emetteranno.

Tutte le materie prime ed i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti di tutti i servizi devono avere le caratteristiche previste dal DECRETO 10 marzo 2020 recante *“Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”*, o dalle future versioni dello stesso documento che gli Enti interessati emetteranno (https://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/2020/guri_dm_65_del_2020_ristorazione_004.pdf).

I citati documenti della Regione Lombardia e della ATS di Brescia hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini del contratto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel Bando e nei suoi allegati.

Si evidenzia inoltre che:

- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate dall'A.T.S.;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;

- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti, delle condizioni ambientali, strutturali ed operative delle sedi di stoccaggio e conservazione (l'approvvigionamento non dovrà avvenire negli orari di massima operatività). Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà, inoltre, essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso. La I.A. è tenuta a conservare presso il centro cottura la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli;
- all'occorrenza l'IA è inoltre tenuta ad espletare tutte le formalità necessarie e fornire all'Ente appaltante tutti i documenti relativi ai prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti c/o mensa scolastica comunale (copie fatture e bolle di consegna con indicato la destinazione delle merci), necessari al fine di permettere l'applicazione del Regolamento CEE in materia di recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti in questione;
- ai sensi e per gli effetti del reg. CE 1169/2011, l'elenco dei prodotti impiegati nella preparazione dei menù, con evidenziati in grassetto i possibili allergeni, è disponibile presso l'Ufficio Scolastico del Comune.

7.4 - Tabelle dietetiche

Le grammature di ogni singolo ingrediente da utilizzare nella preparazione dei pasti devono essere conformi a quanto riportato nelle Linee di Indirizzo per la Ristorazione Scolastica dell'ATS di Brescia. Nella formulazione della relazione offerta l'IA dovrà elaborare un ricettario completo con specifiche relative alle modalità di preparazione in funzione delle diverse classi di età dei commensali.

Le quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti riportate nelle tabelle dietetiche saranno espresse al crudo e al netto degli scarti. Di ogni ricetta andrà altresì espresso il peso a cotto o peso della razione in distribuzione per ogni fascia di età.

Eventuali variazioni adeguatamente motivate dovranno preventivamente essere approvate dall'AC con parere favorevole dell'ATS di competenza.

7.5 - Menù

I menu per le scuole primaria e secondaria di primo grado saranno articolati in estivo e invernale e strutturato sulle 4 settimane.

I pasti saranno composti da un primo, un secondo con contorno di verdura fresca e cotta, frutta fresca pane, acqua minerale non gasata.

In allegato sono riportati i menu tipo; la Ditta dovrà farsi carico di proporre stagionalmente opportune variazioni. La Ditta assegnataria dovrà inoltre fornire olio, aceto, sale iodato, limone e condimenti vari, anche dove non

sia richiesta la distribuzione.

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più, né in meno, in tipo e quantità) da quelli indicati nell'Allegato e/o comunque concordati con l'Amministrazione Comunale.

Tutti i menù, potranno essere sottoposti al visto dell'Autorità Sanitaria competente, qualora ritenuto opportuno da parte del Comune.

Durante l'appalto i menù indicati potranno comunque subire modificazioni in virtù di menù stagionali/o per esigenze particolari dell'utenza. Eventuali modifiche saranno comunque contenute e tali da non produrre eccessive variazioni sul costo delle derrate e, pertanto, la Ditta dovrà mantenere il prezzo-pasto.

Il Comune di Sirmione si riserva inoltre, senza alcuna maggiorazione di prezzo, la facoltà di introdurre nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici, nonché dirichiedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico; oltre a tali periodi, la Ditta appaltatrice dovrà rendersi disponibile a fornire annualmente, su richiesta, almeno 2 servizi con menu a tema.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la possibilità di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche dei pasti e delle derrate alimentari che li compongono nei casi particolari di direttive fornite dall'ATS, in relazione a cambiamenti ritenuti dalla stessa Azienda particolarmente significativi per il benessere dei bambini.

I menù sono quelli previsti dalle allegate tabelle e non potranno essere modificati da parte della Ditta se non previa intesa con l'Amministrazione Comunale.

7.6 - Articolazione dei menù

I menu saranno proposti con rotazione sulla base di quattro settimane e articolati come segue:

- menù primaverile/estivo (da adottarsi indicativamente generalmente per il periodo da marzo a settembre);
- menù autunnale/invernale (da adottarsi indicativamente per il periodo da ottobre a febbraio);
- menù particolari in occasione delle festività.

I menù dovranno quindi essere preparati nel rispetto di quanto indicato dall'ATS di competenza:

- dovranno essere corredati da tabelle dietetiche dettagliate, che indichino composizione qualitativa e quantitativa dei piatti, nonché le ricette utilizzate (quantità e pesi di ingredienti da utilizzare per la preparazione di ogni singolo piatto previsto dai menu.);
- dovranno essere sempre esposti, a cura dell'IA, in ogni singola aula, visibili dagli utenti del servizio;
- potranno, nel periodo contrattuale, subire variazioni su proposta dell'AC, acquisita l'approvazione del Servizio Nutrizionale dell'ATS competente, rispettando la parità qualitativa e quantitativa della fornitura e quindi senza alcun aumento di prezzo; nessuna variazione potrà essere apportata dall'IA senza specifica autorizzazione da parte dell'AC.

L'IA potrà, in via temporanea e previa comunicazione all'AC per la necessaria autorizzazione, effettuare variazioni di menù, solo ed esclusivamente nei seguenti casi:

- interruzione temporanea del servizio per cause non dipendenti dall'IA (es. scioperi, incidenti, interruzioni di energia elettrica, ecc.);
- guasto di impianti e attrezzature;
- non reperibilità, documentata, delle derrate alimentari;

- ripetuto non gradimento di alcuni piatti, documentato e concordato con l'AC e con la Commissione mensa comunale.

Presso l'istituto scolastico dovrà essere fornito ogni giorno almeno il 5% di pasti in più a compensazione di eventuali errori di distribuzione e per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'AC.

Il Comune comunica alla Impresa appaltatrice il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero competente, dall'Ufficio Scolastico della Regione Lombardia e dai dirigenti scolastici. Tale comunicazione viene effettuata alla Ditta appaltatrice almeno una settimana prima delle previste festività. Annullamenti del servizio, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera del plesso scolastico, devono essere comunicati alla Ditta appaltatrice almeno 48 ore prima delle ore 9,45 del giorno del pasto, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi, salvo circostanze eccezionali non prevedibili.

Tali comunicazioni possono venire effettuate sia per via telefonica che telematica.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose, allo stesso prezzo pattuito per i pasti normali.

Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dalla Ditta appaltatrice da personale diverso da quello indicato dal Comune.

7.7 - Standard

La preparazione, la cottura, il trasporto e la somministrazione dovranno essere condotti secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto, dovrà essere messo a disposizione del Comune di Sirmione un piano di preparazione e cottura delle portate previste dai menù dei Servizi interessati, contenente:

- il ricettario;
- le modalità di preparazione;
- le tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

L'Appaltatore dovrà rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- a) In fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento) la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronomia o contenitore mono/pluri razione utilizzate/i, non dovrà essere inferiore ai 65° C. per le pietanze da consumarsi calde.
- b) In fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento) la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronomia o contenitore mono/pluri razione utilizzate/i, non dovrà essere superiore ai 15° C. per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura.
- c) All'atto della consegna pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione (impiattamento), le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 65° C., le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C., gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore ai 4° C., i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a — 12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura.
- d) Per tutte le diete speciali dovrà essere utilizzato il legume caldo o refrigerato, a seconda dell'alimento, per la veicolazione delle pietanze. Anche per le diete vengono richiamati i punti a), b),



- e c). Le diete dovranno essere confezionate sotto la supervisione del Dietista.
- e) Durante tutte le fasi che compongono il processo produttivo (filiera), le derrate dovranno essere mantenute alle temperature riportate nella tabella allegata, che costituisce parte integrante del Capitolato d'appalto.
 - f) Il condimento dei contorni dovrà avvenire presso i refettori, vale a dire che è vietata la veicolazione dei contorni conditi presso il centro di cottura.
 - g) Relativamente al **rapporto inservienti/commensali, per la sola refezione scolastica, pari a 1/30** in fase di distribuzione, è da intendersi che il 15° (quindicesimo) commensale eccedente i 30 (trenta) determinerà, inderogabilmente, l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva addetta alla somministrazione.
 - h) Il tempo previsto per l'impiattamento, ovvero per la somministrazione della prima pietanza, non dovrà eccedere i 15 minuti intercorrenti tra il primo commensale servito e l'ultimo; il tempo previsto per l'impiattamento, ovvero per la somministrazione della seconda pietanza e contorno, non dovrà eccedere i 15 minuti intercorrenti tra il primo commensale servito e l'ultimo; il tempo totale per l'effettuazione del servizio, ovvero somministrazione della prima pietanza, sbarazzo e allontanamento dei piatti sporchi dai tavoli, somministrazione della seconda pietanza e contorno, non dovrà eccedere i 35 minuti. Il superamento dei tempi previsti, per causa imputabile all'Appaltatore, determinerà inderogabilmente l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva (inserviente).
 - i) La veicolazione dei pasti dovrà essere effettuata con l'ausilio di un numero idoneo di automezzi di adeguate dimensioni di carico e rispondenti alla vigente normativa igienico-sanitaria.
 - j) I pasti dovranno essere veicolati in appropriate gastronorm, inserite in contenitori termici. Queste attrezzature dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:
 - 1. gastronorm in acciaio 18/10 (Aisi 304);
 - 2. coperchi per gastronorm in acciaio 18/10 (Aisi 304);
 - 3. contenitori termici in polipropilene, a chiusura ermetica, rigidi, non porosi e resistenti agli urti, a trazioni e a traumi. Variazione termica consentita - 1.5°C/h per i cibi caldi, +0.5°C/h per i cibi freddi. Adatti al lavaggio in lavastoviglie a +90°C.
 - k) **Le quantità dei pasti forniti ai terminali di consumo**, corrispondenti alle grammature previste per le diverse tipologie di utenti (bambini, ragazzi, adulti, ecc.), devono prevedere altresì una ulteriore quota di peso o — se del caso — di pezzi pari ad almeno il 5% del totale ordinato per ciascunderminale di consumo/utente. Tale modalità consente di garantire gli standard qualitativi e quantitativi previsti, anche a fronte di eventuali necessità di integrazione dei prodotti somministrati, derivanti da motivi oggettivi (a solo titolo di esempio, per il deterioramento dei prodotti da somministrare, confezionati o meno).

7.8 - Tracciabilità

Per rintracciabilità di filiera (da monte a valle della filiera di produzione) si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dai Regolamenti comunitari, tra i quali: Reg. CE 17.07.2000 n. 1760, Reg CE 178/2002 e Reg. (CE) 931/2011, nonché dell'Accordo Stato-Regioni sul documento recante «Linee guida

ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimiper fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio», pubblicato nella G.U. n. 294 del 19 dicembre 2005” e dell’“Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le regioni e le province autonome relativo a «Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale» del 17-12-2009 Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di controllo.

A tale scopo, la Ditta appaltatrice, prima dell'inizio del servizio in oggetto, dovrà redigere specifico Manuale per la gestione della RFP per i servizi di ristorazione del Comune di Sirmione, corredato dalle Linee Guida per gli adempimenti inerenti alla RFP. Inoltre, dovrà redigere e debitamente compilare, a far data sin dal primo giorno di inizio del servizio in oggetto e rispettivamente per ogni giorno di servizio, il Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari; tale documento dovrà identificare, al minimo, le seguenti voci: data di compilazione; n° della settimana corrispondente al menu in produzione; Cliente destinatario (es. Comune di Sirmione refezione scolastica); pietanza prodotta; nome dell'azienda fornitrice del prodotto; prodotto utilizzato; quantità impiegata; data di produzione; data di scadenza; lotto di produzione; rif. Documento di consegna prodotto; numero pasti prodotti; luogo di destinazione pasti (es. Scuola primaria di Sirmione).

In dettaglio, per la rintracciabilità delle carni bovine utilizzate, potrà essere richiesta copia delle “bolle di acquisto”, riportanti le informazioni previste:

- numero auricolare;
- Stato di nascita;
- Stato di allevamento;
- Stato sede del macello e numero di approvazione macello: macellato in (nome dello Stato) (numero di approvazione);
- se la carne è stata acquistata già sezionata deve essere indicato anche lo Stato dove ha sede il laboratorio di sezionamento e il numero di approvazione del laboratorio: sezionato in (nome dello Stato) n. (numero di approvazione).

Per quanto attiene alla rintracciabilità dei prodotti di gastronomia, considerato che tali prodotti sono composti da più ingredienti, e che ognuno di questi - per la normativa in vigore - deve essere comunque rintracciabile, dovrà essere predisposto, quanto meno, un registro indicante tutti gli ingredienti impiegati in ciascuna preparazione e di un altro in cui, per ogni materia prima acquistata, vengano registrati il nome del fornitore e, in concomitanza con ogni approvvigionamento che comporta ragionevolmente una variazione del lotto, la data di acquisto e il lotto (indicato o con la dicitura L, o con la data di preparazione o di scadenza).

La compilazione dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari dovrà avvenire quotidianamente, in modo tale che la data di compilazione coincida con la data di effettiva produzione dell'alimento e/o pietanza interessata, ovvero, non è consentita, e costituisce inadempienza, la compilazione differita dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari.

Tutti i Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, nonché copia dei Documenti di consegna prodotti (Bolle di consegna), dovranno essere conservate presso il Centro cottura della Ditta appaltatrice, per il periodo di 3 anni, e dovranno essere esibiti, senza indugio, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale e degli organi di controllo di cui all'art. 51 del presente Capitolato d'Appalto.

7.9 - Modalità di cottura

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi.

L'IA dovrà attenersi alle seguenti regole:

- durante tutte le operazioni di produzione le finestre o le zanzariere devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere tenuto in funzione;
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, per evitare rischi di contaminazioni crociate;
- tutti gli alimenti dovranno essere lavorati e cucinati all'interno del Centro di produzione pasti;
- i prodotti devono accedere alle zone preparazione o cottura privati del loro imballo secondario, che può essere veicolo di contaminazione;
- tutti i prodotti surgelati o congelati, prima di essere sottoposti a lavorazione o cottura, devono essere sottoposti a scongelamento a temperatura controllata (0 / +4°C), in celle o frigoriferi appositi, fatte salve eventuali indicazioni differenti da parte del fornitore. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua. Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido di percolamento. Una volta scongelato un prodotto non deve mai essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive;
- per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature;
- per le cotture deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro pirex; è vietato l'utilizzo di pentolame e recipienti in alluminio;
- la cottura degli alimenti o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, misurata al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microrganismi patogeni;
- i prodotti cotti devono essere conservati esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- è vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua;
- non è permessa la frittura, che dovrà essere sostituita da cottura in forno;
- sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti già cotti;
- è vietata ogni forma di riciclo.

Nella giornata antecedente la distribuzione sono consentite esclusivamente le seguenti lavorazioni:

- la pelatura delle patate e delle carote deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo o comunque entro 24 ore dal consumo, con conseguente conservazione a temperatura compresa tra 0 e +4°C in contenitori chiusi con acqua pulita eventualmente acidulata;
- i legumi secchi sotto forma di granulato o estruso (soia) devono essere posti a mollo per 24 ore. Nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- la cottura di torte casalinghe non a base di creme può essere effettuata nella giornata precedente il consumo, con conseguente conservazione in luogo asciutto e riparato;
- tutte le preparazioni devono essere cotte nella stessa giornata del consumo con l'eccezione di arrosti, roastbeef, bolliti, brasati e degli ingredienti per le lasagne (ragù di carne e besciamella), che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura compresa tra 0 e +4 °C.

Sono invece da effettuarsi nella stessa giornata del consumo le seguenti operazioni:

- il lavaggio e il taglio della verdura e della frutta, previo ammollo e lavaggio;
- il conteggio del pane e della frutta;
- la preparazione del formaggio grattugiato;
- la porzionatura di salumi e di formaggi;
- le impanature (l'immersione in pastelle non può protrarsi per più di 1 ora);
- la mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura delle carni crude;
- la macinatura delle carni crude in tritacarne, montato immediatamente prima dell'uso (non devono trascorrere più di 2 ore tra la macinatura e la cottura);
- la pasta e il riso bolliti devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura;
- la porzionatura a freddo e il rinvenimento delle derrate abbattute nella giornata precedente;
- la cottura delle rimanenti derrate, senza far intercorrere più di 2 ore tra il termine della cottura e la distribuzione, con mantenimento delle temperature costantemente sopra i +60°C.

7.10 - Tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutte le attrezzature/impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienico-sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica. Devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Non devono essere effettuate frittiture di alcun tipo.

Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato dall'erogatore del servizio con apposita strumentazione. Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo.

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

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura;
- i vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente con idonee apparecchiature, per l'utilizzo delle quali la Ditta dovrà attenersi alle norme specifiche indicate dai produttori delle stesse; il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con almeno due ricambi d'acqua;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere

utilizzati nello stato fisico in cui si trovano.

Tutte le operazioni dovranno essere eseguite con l'ausilio delle attrezzature in dotazione al centro di cottura.

7.11 - Preparazione dei piatti freddi

Nel caso di consumo di prodotti crudi o stagionati come i formaggi nonché verdure e latticini, è necessario controllare, l'igiene delle attrezzature e degli utensili, i tempi delle lavorazioni.

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e del Regolamento CE/852/2004.

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

Per quanto riguarda i preparati cotti da consumare freddi è necessario evitare inoltre contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- rapido raffreddamento dell'alimento dopo la cottura
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti.

Inoltre, per quanto riguarda i preparati da consumare crudi è necessario evitare contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- grado di freschezza della materia prima
- rapido utilizzo della materia prima
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti
- conservazione del prodotto in luogo diverso da quello dagli alimenti da destinare a cottura o di tipologia diversa.

7.12 - Igiene della produzione

La produzione dovrà rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti.

Tra le misure preventive prese in considerazione durante l'analisi dei rischi le principali dovranno riguardare:

- la pulizia e la sanificazione degli ambienti ed attrezzature;
- la lotta contro gli animali infestanti,
- l'igiene personale;
- la formazione del personale;
- le caratteristiche delle attrezzature;
- le caratteristiche dei locali;
- rifornimento idrico;
- modalità arrivo merci;
- qualifica dei fornitori;
- modalità di lavoro;
- modalità conservazione alimenti;
- modalità trasporto alimenti.

7.13 - Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo di pietanze o alimenti già distribuiti effettuata in qualsiasi modo.

7.14 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause delle tossinfezioni alimentari, la Ditta aggiudicataria dovrà prelevare 200 grammi di prodotti somministrati giornalmente e conservare gli stessi, riposti in sacchetti sterili in frigo per un minimo di 72 ore successive ad una temperatura da 0 a 4°C (No surgelazione o congelamento). La Ditta appaltatrice dovrà inoltre obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e per ogni anno solare una campionatura per analisi del tipo e sugli alimenti di seguito elencati:

- ✓ vegetali freschi: pesticidi; pasta e riso: parassiti; farina di mais: OGM;
- ✓ prodotti ittici surgelati: mercurio, piombo, cromo.

Le citate operazioni dovranno essere effettuate - per l'intero periodo contrattuale - per tutte le mensservite, comprese quelle dei centri ricreativi estivi.

La Ditta è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti indicati, ovvero, nel caso delle analisi chimiche si rilevasse la presenza dei seguenti elementi: pesticidi per vegetali freschi, parassiti per pasta e riso, ogm per farina di mais, mercurio, piombo, cromo per pesce surgelato, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto. Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dalla Ditta aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dalla Ditta con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici sopra indicati.

7.15 - Quantità degli ingredienti

Gli ingredienti per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi in quantità riportate nelle disposizioni delle singole ATS.

Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menù ATS elaborati per fasce d'utenza (Primarie e di adulti aventi titolo).

Non risulta giustificata la richiesta di eventuali "bis" di preparazioni particolarmente gradite.

Per venire però incontro ad eventuali e particolari necessità in alcune specifiche realtà, deve essere preventivata la possibilità di una percentuale di incremento della quantità giornalmente prevista di non più del 5%.

È fatto obbligo ai gestori dei servizi di ristorazione di garantire la variabilità e l'alternanza di almeno quattro tipologie diverse di frutta nella stessa settimana.

L'IA dovrà predisporre una tabella nella quale devono essere inserite le grammature a cotto di ogni singolo piatto previsto dai menù. Tale tabella dovrà essere costantemente tenuta aggiornata in relazione ad eventuali modifiche dei menù ed una copia dovrà essere conservata nell'unità produttiva a disposizione per i controlli.

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

Le tabelle dei pesi a cotto devono essere aggiornate in relazione ad ogni menù mensile ed inviate al Comune. Per la porzionatura dei pasti deve essere previsto l'utilizzo di utensili da cucina (es. mestoli, schiumarole, ecc.) di diverso diametro, corrispondente alle diverse porzioni in base alle fasce d'età.

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

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

8 - Pulizie

8.1 - Sanificazione

I trattamenti di sanificazione degli ambienti, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto sono regolati dal piano di sanificazione. La Ditta si impegna a adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali (di cucina, di refezione, di servizio) del centro cottura e delle aule adibite anche a mensa scolastica e delle relative attrezzature ed arredi pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/1980 e Reg. CE852/2004 e comunque non inferiore allo standard minimo.

8.2 - Piano delle pulizie

Tutti i locali e le attrezzature del Centro di produzione pasti, delle aule adibite anche a mensa, e dei locali di pertinenza dovranno essere adeguatamente sanificati e tenuti costantemente puliti da parte dell'IA. Tutte le operazioni di sanificazione ordinaria devono essere effettuate in conformità al piano di sanificazione di seguito riportato, che dovrà essere coerente con quello previsto dal Manuale di autocontrollo igienico.

In caso di eventi particolari dovranno essere adottate ulteriori procedure specifiche.

Operazioni giornaliere

- sanificazione di lavelli e vasche;
- sanificazione di teglie, pentole e bacinelle;
- sanificazione di coltelli, taglieri e utensili;
- sanificazione contenitori termici;
- sanificazione di tavoli e mobili di ogni tipo;
- sanificazione di lavandini, WC del personale ed elementi igienici riferibili agli spazi mensa;
- sanificazione di tavoli, sedie e banchi dei refettori;
- sanificazione di stoviglie, posate e utensili di distribuzione;
- svuotamento, pulizia e riordino cestini porta carta e porta rifiuti.

Operazioni settimanali

- sanificazione di guarnizioni di frigoriferi e celle;
- sanificazione di cappe aspiranti e filtri;

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

Operazioni mensili

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

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

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

I prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e durante l'utilizzo devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Durante le operazioni di produzione e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di produzione e consumo prodotti sanificanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di sanificazione devono essere tassativamente quelli che l'IA ha indicato in fase di offerta ed accettati dall'AC.

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

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

8.3 - Lotta alle infestanti

In particolare, la Ditta appaltatrice si impegna a far disinfestare, almeno quattro volte ogni anno, i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, facendo ricorso, se non attrezzata, a ditte specializzate. A tale scopo il responsabile designato concorderà tempi e modi di intervenire con il servizio di igiene della ATS competente per territorio. Ad intervento ultimato la Ditta comunicherà al Comune la data in cui è avvenuta la disinfestazione.

8.4 - Rifiuti solidi

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti negli appositi contenitori. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere durante il riassetto e la pulizia alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. La Ditta provvederà in proprio allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti conferendoli alla piattaforma ecologica. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). La fornitura dei sacchi — che dovranno essere biodegradabili per il rifiuto umido - sarà a cura e spese della Impresa Appaltatrice.

Per lo smaltimento dei rifiuti speciali la Ditta appaltatrice potrà affidarsi alla Società partecipata Sirmione Servizi che già si occupa per il Comune di Sirmione dello smaltimento dei rifiuti.

9 - Personale

9.1 - Organizzazione

Ogni servizio inerente alla produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e il trasporto e la distribuzione dei pasti confezionati nei centri di cottura sarà svolto da personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice, salvo verifiche da parte di personale del Comune.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un responsabile avente idonea qualifica. La responsabilità del servizio e i rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato della gestione dei centri di cottura, con mansioni di **Direttore** e qualifica professionale adeguata. Il nominativo andrà ufficialmente comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio, allegando anche la documentazione relativa alle caratteristiche professionali possedute. La Ditta dovrà assicurare la presenza di personale idoneo per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente capitolato, garantendo un adeguato rapporto operatore/utente, al momento della distribuzione. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. La Ditta appaltatrice dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Comune.

L'Appaltatore dovrà inoltre:

- a. presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto, completo di curricula e di copia dei titoli di studio, nonché **il piano di formazione** e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio. La società erogatrice dei servizi di ristorazione di cui al presente Capitolato, a tal fine, deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:
 - Alimentazione e salute;
 - Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
 - Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
 - Stagionalità degli alimenti;
 - Corretta gestione dei rifiuti;
 - Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
 - Energia, trasporti e mense;
- b. comunicare annualmente al Comune, a mezzo lettera raccomandata, la consistenza numerica e la qualifica, unitamente a copia dei contratti di lavoro del personale impiegato nell'appalto;
- c. predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete sotto la costante supervisione del Dietista che dovrà obbligatoriamente essere previsto e mantenuto in organico per tutta la durata dell'appalto.

Il Comune potrà richiedere alla Ditta la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso la Ditta dovrà provvedere a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri.

La Ditta deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di

prevenzione degli infortuni sul lavoro (in particolare, D.lgs. 81/2008).

9.2 - Organico

La consistenza numerica e nominativa del personale e la sua qualifica, nonché tutte le sue variazioni, dovranno essere preventivamente comunicate, per l'approvazione, all'Amministrazione Comunale a mezzo lettera raccomandata o PEC e dovranno rispettare i parametri numerici offerti in sede di gara. Tale consistenza numerica dovrà comunque essere tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato o i menù richiederanno prestazioni superiori.

Inoltre, tutta l'attività del Centro di cottura dovrà essere coordinata da un operatore della Ditta, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore, che costituirà anche il referente della Ditta per il Comune. È FACOLTA' DEL COMUNE STESSO SOTTOPORRE ALL'ATTENZIONE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA LA POSSIBILITA' DI IMPIEGARE PERSONALE IN FORZA ALLO STESSO COMUNE PER PERIODI CIRCOSCRITTI E DOVUTI A CAUSE DI FORZA MAGGIORE.

In mancanza di approvazione scritta dell'Amministrazione Comunale non si potrà procedere ad alcuna variazione in diminuzione della consistenza numerica del personale e delle qualifiche dello stesso.

RESPONSABILE DEL SERVIZIO

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

Inoltre, deve assicurare un contatto continuo con l'apposito ufficio del Comune e partecipare alle riunioni della commissione mensa. Deve essere sempre raggiungibile telefonicamente. Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempimenti fatte in contraddittorio con il responsabile del servizio dovranno intendersi fatte direttamente all'IA.

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

In caso di assenza o inadempimento del responsabile (ferie, malattia, etc.), l'IA deve provvedere alla sua sostituzione con altri di gradimento dell'AC.

La responsabilità della produzione pasti deve essere assunta da un cuoco con una esperienza nel settore della ristorazione scolastica di almeno tre anni.

L'IA è tenuta ad individuare e a comunicare il nominativo del Responsabile della Privacy (D.lgs. n.196/2003 e del GDPR Regolamento UE 2016/679) e della sicurezza (D.lgs. n. 81/2008).

Lo stesso deve essere presente nel Centro Cottura per almeno 18 ore settimanali e ogniqualvolta s'è resa necessaria la sua presenza e deve essere sempre raggiungibile telefonicamente.

DIETISTA

È richiesta la presenza, sia presso il Centro di produzione pasti che, saltuariamente, presso i terminali di distribuzione, di un/a dietista qualificato/a per titolo ed esperienza nel settore della ristorazione scolastica, responsabile della compilazione di menu personalizzati sulla base di certificati medici per allergie e intolleranze e della produzione delle diete.

Il/la Dietista deve essere presente nel Centro Cottura per almeno dieci ore settimanali e ogniqualvolta si renda

necessaria la sua presenza e deve essere sempre raggiungibile telefonicamente.

CUOCO RESPONSABILE

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

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

FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'IA deve garantire che il personale operativo sia adeguatamente formato e addestrato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'AC.

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

L'IA deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, con cadenza almeno biennale, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

A tali corsi potrà partecipare anche l'AC con propri incaricati. A tale scopo l'IA informerà la stessa del giorno e del luogo dove si terranno i corsi.

L'IA dovrà inviare all'AC copia del piano dei corsi di formazione e addestramento del proprio personale e inoltre dare comunicazione dei corsi avvenuti.

L'AC può richiedere e/o concordare con l'IA dei corsi di formazione specifici.

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

L'IA si impegna a fornire tutti i supporti necessari per una corretta formazione del personale addetto al servizio; dell'effettuazione dei corsi svolti dovrà essere data preventiva informazione all'AC, che avrà facoltà di farvi partecipare propri rappresentanti e/o i rappresentanti delle commissioni mensa.

REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

L'IA deve assicurare la massima stabilità e la continuità del personale e la sostituzione tempestiva in caso di assenza del personale titolare. Non saranno tollerati turn-over di personale nel corso dell'anno scolastico e da un anno scolastico all'altro, se non per cause di forza maggiore.

L'IA dovrà:

- provvedere alla sostituzione del personale adibito al servizio che si assenta per malattia, maternità, ferie, permessi, aspettative, ecc. limitando al minimo il turn-over. La sostituzione deve avvenire il giorno stesso per le assenze "programmate" (ad es. ferie) ed entro il giorno successivo per le assenze improvvise. L'AC si riserva, in qualsiasi momento, la facoltà di richiedere la sostituzione di personale che si dimostrasse per qualsivoglia motivo inadatto allo svolgimento del servizio;
- mettere preventivamente a conoscenza il Direttore dell'Esecuzione di ogni sostituzione del personale, anche temporanea;
- garantire l'integrale osservanza ed applicazione di tutte le vigenti disposizioni di legge in materia di assistenza, assicurazione, previdenza, prevenzione degli infortuni ed igiene sul lavoro, con particolare riferimento al D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche.

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

L'IA deve garantire la sostituzione del personale assente con altro personale avente pari qualifica e capacità professionale. Le assenze di personale devono essere reintegrate entro e non oltre un (1) giorno. Allo scopo di garantire quanto sopra l'IA **dovrà avere a disposizione una squadra jolly al fine di provvedere alla sostituzione in giornata del personale mancante**. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza e le relative qualifiche devono essere, preventivamente comunicate all'AC per l'approvazione formale. In mancanza di tale approvazione l'IA non può procedere ad alcuna variazione.

Il soggetto gestore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'AC, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento dei suddetti obblighi:

L'IA deve garantire, da parte del personale impiegato, un comportamento irreprensibile, improntato alla massima igiene, serietà, educazione, correttezza e professionalità, in relazione alla specifica utenza del servizio.

9.3 - Rispetto delle normative

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc.). La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

La Ditta si impegna all'osservanza delle condizioni normative e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro nonché delle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori. A tale proposito l'Amministrazione Comunale, con la cadenza stabilita dalla normativa, richiederà la Dichiarazione Unica di Regolarità Contributiva di cui al D.L. 210/2002 e s.m.i., per la verifica della correttezza dei versamenti contributivi, previdenziali, assicurativi, etc.

9.4 - Contratto di lavoro

La Ditta appaltatrice si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora il Comune di Sirmione da ogni onere e responsabilità.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, contestata dal Committente o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'incameramento automatico della cauzione.

La restituzione della cauzione non sarà effettuata fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti.

Per quanto sopra previsto, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Committente né avrà titolo ad indennizzi, risarcimenti ed interessi.

Si applica quanto previsto dal codice dei contratti e in particolare quanto dagli articoli 30 e 105 del D.lgs. n. 50/2016 citato, in relazione alla tutela dei lavoratori e alla regolarità contributiva, nonché la normativa vigente in materia nel corso del periodo d'appalto.

9.5 - Vestiario

La Ditta appaltatrice dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti la denominazione della Ditta ed il nome e cognome del dipendente, corredati di fotografia, anche in ossequio a quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 art. 18, comma 1, lettera u).

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. È vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti orecchini e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

Dovrà inoltre fornire a tutto il personale:

- zoccoli anatomici in materiale di facile pulizia e sanificazione;
- mascherine e guanti monouso nel caso di impiego di detersivi e/o sanificanti nebulizzati.

Durante la preparazione dei piatti freddi il personale dovrà usare mascherine e guanti monouso.

9.6 - Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti dovrà essere in possesso dei requisiti professionali previsti dalle norme vigenti in materia di igiene e sanità pubblica.

9.7 - Controlli sulla salute degli addetti

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere mantenuti "strettamente sorvegliati" nel rispetto delle procedure di prevenzione sanitaria. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

Le disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente recepite e applicate.

La inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'Amministrazione di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penali di cui agli articoli successivi.

9.8 - Clausola sociale

L'IA subentrante dovrà prioritariamente assumere, qualora disponibili, i lavoratori che già erano adibiti nei servizi oggetto del presente capitolato, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente IA, compreso gli eventuali stagionali nel rispetto della normativa vigente.

Qualora l'operatore economico subentrante applichi il medesimo contratto collettivo nazionale di lavoro dell'appaltatore uscente e tale contratto collettivo stabilisca l'obbligo di riassunzione del personale dell'appaltatore uscente, è tenuto a dare adempimento a tale obbligo, anche in base a quanto previsto dall'art. 30, comma 3 del D.lgs. 50/2016.

I lavoratori che non trovano spazio nell'organigramma dell'operatore economico subentrante e che non vengano ulteriormente impiegati dall'appaltatore uscente in altri settori potranno chiedere di accedere agli ammortizzatori sociali previsti dalle apposite misure legislative.

9.9 - Infortuni e danni

La Ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della Ditta stessa quanto dell'Amministrazione Comunale o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto, L'Appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

10 - Controlli e penalità

10.1 - Modalità di controllo

1. La qualità della merce potrà essere accertata, in qualsiasi momento, senza preavviso, con opportuni sopralluoghi nel centro di cottura, sia dal Dirigente e/o Responsabile dell'Ufficio Scolastico, o altro incaricato del Comune, in presenza di un rappresentante della Ditta.
2. Se il prodotto risultasse, in tutto o in parte di qualità o quantità inferiori o di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa, sarà inaccettabile, la Ditta sarà tenuta alla sostituzione dei generi oggetto di osservazione ed al risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente capitolato.
3. Il Comune, con proprio personale o altri esperti, si riserva inoltre di disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio **l'ispezione** alle attrezzature, locali, magazzini ed a quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi ed inoltre di eseguire brevi **prove scritte e orali al personale** presente in mensa. Ciò al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare sulla corrispondenza qualitativa o quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dietetiche, nonché al controllo della preparazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.
4. In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004, la Ditta aggiudicataria del presente appalto è tenuta a predisporre, attuare e mantenere per ogni mensa servita e per tutte le fasi/attività previste dal servizio procedure permanenti basate sui principi del sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P. e successivi aggiornamenti normativi.
5. In particolare, dovranno essere documentate dalla Ditta le procedure operative del sistema di autocontrollo e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune.
6. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dalla Ditta non fosse ritenuto adeguato, la Ditta dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Comune, adottando tutte le conseguenti misure attuative.
7. In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 178/2002 e Reg. CE 931/2011, la Ditta aggiudicataria del presente appalto è tenuta a predisporre, attuare e mantenere per ogni mensa servita un sistema che garantisca la **rintracciabilità** degli alimenti e **l'individuazione dei fornitori e se del caso dei produttori**; il sistema deve consentire di mettere a disposizione della Amministrazione appaltatrice e delle autorità competenti che le richiedano le informazioni relative.
8. In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà — in nome e per conto della Ditta medesima — la qualifica e le responsabilità proprie dell'“operatore del sistema alimentare” come definito dal Regolamento CE n. 852/2004 per l'intero servizio oggetto di appalto. L'operatore del sistema alimentare è comunque tenuto a adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari e deve essere sempre raggiungibile telefonicamente.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di applicare un piano di controllo qualità e/o di incaricare degli esperti per verificare l'osservanza di tutte le norme previste nel presente capitolato e di tutte le norme vigenti in materia.

L'Amministrazione Comunale dovrà garantire che tutti i componenti gli organi di controllo indossino, all'atto dell'ispezione presso il centro di cottura, indumenti opportuni, messi a disposizione dalla Ditta assegnataria (camici, cuffie, ecc.).

10.2 - Diritto al controllo

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto in qualsiasi momento, anche senza preavviso, di effettuare controlli a locali di produzione e di consumo dei pasti, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite in contratto.

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la Ditta aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta.

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente dal Comune o di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune di Sirmione, sia mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare, si prevedono tre tipi di controllo:

- **controllo tecnico-ispettivo** svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna e la distribuzione dei pasti; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della Ditta appaltatrice, visita che dovrà essere consentita anche ai rappresentanti dei genitori che compongono la Commissione Mensa. Il Comune si riserva di effettuare semestralmente o annualmente, indicativamente a conclusione dell'anno scolastico e/o dell'anno solare, per ciascuna annualità di contratto, il riesame della direzione sui servizi di ristorazione comunale affidati. Tali verifiche si intendono fin d'ora parte della **verifica di conformità sul servizio**, anche ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 111 e Art. 102 del D.lgs. 50/2016;
- **controllo igienico-sanitario** svolto dalla competente ATS relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla Ditta;
- **controllo sull'andamento complessivo del servizio** da parte dei componenti la Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica servita; i rappresentanti della Commissione Mensa potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperatura, gusto, servizio, ecc.), sul rispetto del capitolato e, in generale sull'andamento complessivo del servizio.

Ai fini del controllo igienico-sanitario la Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e per ogni anno solare n. 1 campionatura sul prodotto fornito e n. 1 tampone sulle attrezzature.

L'analisi dovrà essere effettuata su di un campione di prodotti e il tampone dovrà essere effettuato sulle

attrezzature/superfici sanificate.

Sarà inoltre lasciata ai responsabili dei servizi comunali preposti la facoltà di procedere a verifiche, controlli, audit, sondaggi anche mediante questionari o rendiconti giornalieri finalizzati al controllo dell'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e in modo particolare dei menù, delle quantità e della qualità dei pasti serviti.

10.3 - Organismi preposti al controllo

L'Amministrazione Comunale, tramite propri incaricati di fiducia, si riserva senza preavviso la facoltà di effettuare in qualsiasi momento, oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto, anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, La Ditta appaltatrice è tenuta al rimborso delle spese sostenute dal Committente per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- ✓ Uffici del Comune;
- ✓ Tecnici autorizzati dal Comune e da questo segnalati alla Ditta appaltatrice e/o eventuale Ditta incaricata dell'autocontrollo ai sensi della normativa vigente;
- ✓ Gli organi di vigilanza e ispezione dell'ATS, per quanto di competenza;
- ✓ Gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- ✓ Commissione Mensa, con compiti previsti dal relativo Regolamento Comunale.

La Ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'abbigliamento monouso, per l'accesso al centro di cottura.

La Ditta assegnataria ha l'obbligo di intervenire alle riunioni della Commissione Mensa per fornire indicazioni e chiarimenti sullo svolgimento del servizio.

10.4 - Commissione mensa

La Commissione Mensa può procedere a rilevare:

- mancato rispetto del menù;
- temperature di stoccaggio delle derrate;
- difetto di grammatura da farsi almeno su dieci campioni;
- modalità di stoccaggio delle derrate;
- date di scadenza dei prodotti;
- controllo a vista delle derrate;
- pulizia degli ambienti.

La Commissione Mensa potrà proporre ai competenti organi comunali modifiche al servizio mensa e ai menù, che saranno concordate con l'Appaltatore solo dopo che l'ATS avrà dato il proprio benestare.

Ciascun componente la Commissione Mensa, previa comunicazione telefonica alla scuola, potrà effettuare sopralluoghi nei centri di distribuzione, dove sarà possibile effettuare dei controlli relativi ai punti indicati al comma 1 del presente articolo.

Nelle ispezioni i componenti della Commissione Mensa potranno anche effettuare degli assaggi di piccole

porzioni del pasto. Di ogni ispezione dovrà essere comunicato all'Ufficio di riferimento un breve resoconto, anche mediante appositi stampati predisposti dall'Ufficio stesso.

È fatto comunque divieto ai membri della Commissione Mensa di interferire in qualsiasi modo con le attività della scuola o relative al servizio mensa.

I sopralluoghi presso il centro di cottura della Ditta dovranno essere concordati con la Ditta stessa e con l'Amministrazione.

Nel caso in cui i componenti della Commissione Mensa, al momento della consegna o nei termini previsti, riscontrino alimenti crudi, semilavorati, cotti, che a loro giudizio non presentino, all'esame avista le condizioni contrattuali previste, informeranno, anche in via informale (ma con successivo obbligo di relazione dettagliata per iscritto e controfirmata), il responsabile dell'Amministrazione. Gli alimenti in questione verranno messi in cella (se deperibili), o in un magazzino con l'applicazione di un cartellino, ad opera della Commissione Mensa, con la scritta "in attesa di accertamento".

10.5 - Accertamenti

L'Amministrazione Comunale in seguito ai rilievi effettuati dai tecnici incaricati o dalla Commissione Mensa provvederà immediatamente a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento, e darne tempestiva comunicazione alla Ditta appaltatrice; qualora i responsi diano esito positivo, alla Ditta appaltatrice verranno addebitate le spese di analisi, fermo restando le eventuali applicazioni di penali previste.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta appaltatrice, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 7 giorni dalla data della comunicazione il gestore non fornirà per iscritto nessuna giustificazione provante che il disservizio oggetto della contestazione è derivato da eventi imprevedibili e non è dipeso neppure dalla volontà o dalla imperizia o negligenza degli addetti della Ditta stessa, l'Amministrazione Comunale applicherà le norme e le penali previste dal presente Capitolato Speciale e/o dal contratto.

10.6 - Tempistiche di controllo

L'intervento può avvenire in qualsiasi momento senza preavviso e riguardare tutte le fasi del processo produttivo e di distribuzione in relazione alle norme in materia di igiene della produzione e somministrazione di alimenti, alle regole che la Ditta si è data attraverso gli strumenti di autocontrollo aziendale e alle regole fissate dal capitolato d'appalto.

10.7 - Prelievo campioni

I tecnici effettueranno i prelievi nel modo che riterranno più opportuno. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

10.8 - Rilievi tecnici

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale addetto al servizio.

Il personale non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale.

10.9 - Penalità

In caso di inadempienze o non conformità a quanto previsto dal presente Capitolato, l'AC farà pervenire per iscritto all'IA eventuali osservazioni e contestazioni rilevate dagli organi di controllo. L'IA avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro sette giorni dalla data di ricezione della contestazione.

In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente Capitolato speciale di gara, l'IA è tenuta al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidività, fatta salva la risoluzione del contratto in base al successivo articolo del presente Capitolato speciale di gara.

L'AC a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penali, fino ad un massimo di:

Sezione	Inadempienza	Penalità max euro
Qualità derrate e pasti	<ul style="list-style-type: none"> accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge e di capitolato fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche, merceologiche effettuate dalla Ditta spontaneamente dal Comune (che si riserva fin d'ora questa facoltà) 	3.500,00
	<ul style="list-style-type: none"> per ogni caso di rinvenimento di prodotti scaduti o in stato di conservazione non idoneo nelle cucine o nei locali oggetto del presente Capitolato speciale di gara 	1.500,00
	<ul style="list-style-type: none"> per ogni caso di utilizzo o distribuzione di derrate non conformi alle tabelle merceologiche riportate nel presente Capitolato speciale di gara per ogni caso di mancato utilizzo dei prodotti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, a denominazione protetta o del Mercato Equo e Solidale previsti nel presente Capitolato o nell'offerta tecnica, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata 	1.000,00
	<ul style="list-style-type: none"> per ogni rinvenimento di corpi estranei o infestanti nei pasti distribuiti 	1.000,00
Pasti	<ul style="list-style-type: none"> per ogni caso di mancata corrispondenza delle temperature di conservazione dei pasti a quanto previsto dalla normativa vigente 	1.000,00
	<ul style="list-style-type: none"> mancato rispetto della somministrazione delle diete speciali 	3.000,00
	<ul style="list-style-type: none"> fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal presente capitolato o difformi dal menu vigente o di derrate/pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dal presente capitolato, da verificarsi col seguente sistema: fino a 10 porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo mancato rispetto del menù e delle prescrizioni nella composizione dei pasti, calendarizzazione della frutta, menù speciali 	1.500,00



	<ul style="list-style-type: none">fornitura di pasti/derrate in numero inferiore a quanto ordinato senza immediata reintegrazione, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestataper ogni caso di mancata consegna dei pasti o di materiale a perdere	500,00
	<ul style="list-style-type: none">per ogni mancata conservazione dei campioni	500,00
Servizio	<ul style="list-style-type: none">per mancata erogazione del servizio nei giorni richiesti e, comunque, per tutti quegli inconvenienti che non consentono l'utilizzo del servizio agli utenti, oltre al non pagamento dei pasti ordinati	2.000,00
	<ul style="list-style-type: none">mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti e/o di distribuzione alle mense terminalimancato rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento di inizio della distribuzione in ogni refettorio	500,00
	<ul style="list-style-type: none">per ogni caso di mancato preavviso nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedire la preparazione e/o distribuzione di pasti	1.000,00
	<ul style="list-style-type: none">inosservanza di disposizioni di cui al presente capitolato e/o impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/ derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, ecc., ivi inclusa la mancata osservanza degli obblighi previsti dal Regolamento (CE) 178/2002 e dal Regolamento (CE) n. 852/2004	2.500,00
	<ul style="list-style-type: none">per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata	500,00
	<ul style="list-style-type: none">per ogni caso di mancato rispetto del piano di sanificazione o per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza previstaper ogni caso di grave e duratura carezza di igiene nei terminali di distribuzione	1.000,00
	<ul style="list-style-type: none">per ogni caso di mancata effettuazione di operazioni di manutenzione ordinaria e/o per mancata riparazione/sostituzione delle attrezzature entro il termine richiesto dall'AC	1.000,00
	<ul style="list-style-type: none">per ogni mancata avviso all'Amministrazione della produzione pasti per conto terzi (solo per mensa interna)	500,00
Personale	<ul style="list-style-type: none">per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e/o delle qualifiche previste per il servizio	500,00
	<ul style="list-style-type: none">irreperibilità del Responsabile di servizio	1.000,00
	<ul style="list-style-type: none">per ogni caso di mancato rispetto delle "Norme di Buona Fabbricazione" (GMP, vestiario, comportamenti, ecc.)	500,00

	<ul style="list-style-type: none"> per ogni caso di mancato rispetto delle norme sul personale oper inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi 	1.000,00
Esecuzione del contratto	<ul style="list-style-type: none"> ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente o indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti 	2.500,00

In caso di mancata esecuzione del servizio, l'AC si riserva la facoltà:

- di richiedere la prestazione ad altra impresa, addebitando il maggior costo all'IA;
- di applicare un'ulteriore penale di euro 1.000,00;
- di addebitare il doppio dell'importo dei pasti non consegnati.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto, con raccomandata, via PEC, alla Ditta appaltatrice e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Valutate le controdeduzioni della Ditta, il Dirigente applicherà le penalità. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento - seppure accertato - non rivesta caratteri di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'Amministrazione Comunale, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni).

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Il totale delle penali annue non potrà comunque superare il 10% del totale del contratto. L'importo della penale sarà regolato nel mese di emissione del provvedimento, con emissione di regolare fattura da parte dell'AC, sulla quale verrà applicata l'imposta di bollo. Nel caso in cui tale procedura non risulti possibile, la penale verrà trattenuta rivalendosi sulla cauzione.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

La Ditta appaltatrice prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'Amministrazione Comunale di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione dei servizi di ristorazione, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura di cui al presente Capitolato, addebitando alla Ditta appaltatrice i relativi costi sostenuti.

11 - Cauzione definitiva

L'IA dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dall'art. 103 del D.lgs. 50/2016, nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto d'IVA, o riduzioni ai sensi dell'art. 93 - comma 7 del medesimo decreto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio, ivi compreso il maggior prezzo che l'IA dovesse pagare nel caso provvedesse a diversa assegnazione.

del contratto aggiudicato dell'IA, in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze dell'IA.

Detta cauzione, se prestata mediante fidejussione bancaria o assicurativa, deve:

- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro giorni 15, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- avere validità per tutta la durata dell'intero contratto;
- riportare la firma apposta dal funzionario abilitato al rilascio debitamente autenticata da un notaio o altro pubblico ufficiale.

Resta salvo per l'esperienza di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente o incompleta nella forma.

L'IA potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dell'appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con competente determinazione dirigenziale.

12 - Assicurazioni

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

Pertanto, l'IA deve stipulare apposita assicurazione RCT con un massimale non inferiore ad euro 5.000.000,00 per sinistro e di euro 3.000.000,00 per persona, nella quale venga indicato che l'AC debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

L'AC è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'IA assumerà a proprio carico l'onere di sollevare la AC da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa per infortuni o danni arrecati a terzi od ai dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio. Il già menzionato contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti o errate somministrazioni di diete speciali subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori manutentivi previsti dal presente Capitolato ed a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

13 - Spese imposte, tasse

Tutte le spese relative al servizio di refezione non espressamente previste nel presente Capitolato si intendono interamente a carico dell'IA.

L'AC resta completamente sollevata da qualsiasi onere.

Sono inoltre a carico dell'IA tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle inerenti e conseguenti all'appalto.

Nessun compenso è dovuto dal Comune per la formulazione del progetto offerta.

14 - Autorizzazioni

L'IA deve richiedere ed ottenere prima dell'assunzione del servizio tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalla autorità preposta alla vigilanza sulle norme di sicurezza, nonché adempiere integralmente agli obblighi delle comunicazioni all'Autorità competente dell'inizio delle attività oggetto del presente contratto (SCIA). Gli stessi dovranno essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, che dovessero essere emanate nel corso del presente appalto.

15 - Risoluzione del contratto

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, è facoltà del Comune appaltante risolvere il presente contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice civile, nei seguenti casi:

- a) interruzione del servizio senza giusta causa;
- b) inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente Capitolato e del CCNL;
- c) concessione in subappalto, totale o parziale, dei servizi, senza preventiva autorizzazione dell'A.C.(nel rispetto della normativa e se già indicato in sede di offerta);
- d) grave inadempimento o frode dell'I.A. atto a compromettere il risultato del servizio;
- e) in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- f) mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;
- g) mancata realizzazione, in tutto o in parte dei servizi e/o forniture offerte in sede di gara ed illustrate nel progetto di gestione, anche se non previste nel presente capitolato o in altra documentazione di gara;
- h) casi di grave intossicazione alimentare;
- i) avvenuta applicazione di tre sanzioni nell'arco di un semestre.
- j) l'AC potrà, altresì, procedere alla risoluzione del contratto in tutti i casi previsti dal Codice civile e dal Codice dei Contratti D.lgs. n. 50/2016.

Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, l'I.A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento da parte della stessa di tutti i conseguenti danni.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione della AC, in forma di lettera raccomandata o PEC.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'AC di azioni di risarcimento per danni subiti.

L'AC ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a. in qualsiasi momento per motivi di pubblico interesse;
- b. cessione, anche parziale, del contratto, o subconcessione non autorizzata, anche parziale, dello stesso;
- c. gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della

- salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- d. inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
 - e. insussistenza dei requisiti previsti nel disciplinare di gara;
 - f. destinazione dei locali e delle attrezzature comunali ad uso diverso da quello stabilito nel contratto;
 - g. interruzione non motivata del servizio;
 - h. gravi irregolarità nella conduzione ed organizzazione complessiva del servizio. Costituisce grave irregolarità anche l'inadeguatezza del personale che non offra garanzie di capacità o non risulti idoneo a perseguire le finalità del servizio, purché segnalata dall'A.C., anche con riferimento a singoli lavoratori, attraverso contestazione scritta per almeno due volte;
 - i. mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
 - j. mancato rispetto dei contratti collettivi nazionali di lavoro giudizialmente e definitivamente accertato;
 - k. ulteriori inadempienze della IA dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno;
 - l. perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso alla gara;
 - m. accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
 - n. fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
 - o. reiterato comportamento scorretto verso il pubblico da parte del soggetto gestore o del personale adibito al servizio;
 - p. ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione della concessione, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

Nel caso l'IA non rispettasse le clausole contrattuali ed i parametri del progetto organizzativo dall'istessa presentato, il Comune la diffiderà per iscritto mediante lettera notificata, o a mezzo di raccomandata con ricevuta di ritorno o PEC, con invito ad eliminare l'inadempimento entro breve termine e di presentare contemporaneamente le sue giustificazioni. Nel caso le inadempienze proseguissero oltre il termine assegnato, l'AC avrà titolo per risolvere il rapporto con un preavviso, notificato nelle stesse forme, di venti giorni; alla scadenza il Comune rientrerà nella detenzione degli immobili e nella gestione del servizio.

Nel caso l'IA non si prestasse alla redazione del verbale di riconsegna, vi provvederà il Comune, a mezzo di un proprio tecnico assistito da due testimoni di sua scelta. Il verbale, così redatto, sarà notificato all'IA. Le somme per la riparazione dei guasti agli immobili e agli impianti e per le attrezzature mancanti, valutate dal verbale di riconsegna, s'intendono accettate se non contestate entro il termine di venti giorni dal ricevimento del verbale. Le somme a debito dell'IA devono essere versate alla cassa comunale entro venti giorni: in caso d'inadempimento il Comune si rivarrà sulla cauzione.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

A seguito di risoluzione del contratto, l'AC ha il diritto di affidare il servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta, per il fatto che ha determinato la risoluzione.

Il Comune provvederà ad incamerare la cauzione definitiva e ad assicurare il servizio in altro modo, interpellando la ditta che segue in graduatoria, o altra ditta; gli eventuali maggiori oneri subiti dal Comune verranno posti a carico del soggetto gestore.

In caso di grave inadempimento contrattuale è sempre facoltà del Comune di sospendere i pagamenti delle fatture, in applicazione e per gli effetti dell'art. 1460 del C.C.

16 - Recesso dal contratto

Ai sensi dell'art. 1353 del Codice civile, il Comune, previo contraddittorio ha facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, con preavviso di almeno sei mesi.

L'AC si riserva altresì la facoltà di recedere dal contratto, previo avviso di tre mesi, in relazione a valutazioni su convenzioni CONSIP eventualmente attivate o in fase di attivazione, senza che l'IA possa richiedere alcun compenso o risarcimento degli eventuali danni subiti per tale causa.

17 - Rinuncia all'aggiudicazione - sostituzione dell'IA aggiudicatrice

Qualora l'IA non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali danni superiori subiti dal Comune.

Qualora, invece, sia necessario per il Comune ricorrere alla sostituzione dell'IA in caso di risoluzione del contratto, l'ufficio preposto procederà ad aggiudicare l'appalto alla seconda ditta classificata.

18 - Dati sensibili

Ai sensi del Regolamento GDPR UE 679/2016 e del D.lgs. 196/2003 (tutela delle persone rispetto al trattamento dei dati personali) e successive modificazioni, il Comune di Sirmione, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi agli utenti, designa l'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento dei servizi, necessariamente acquisirà.

L'aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione, in particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento dei servizi appaltati;
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso alla Amministrazione entro il termine tassativo di 5 giorni;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

La violazione od omissione delle prescrizioni sopra descritte sono rilevanti ai fini dell'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

Si rileva che del Regolamento 679/2016 e del D.lgs. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'aggiudicatario è comunque obbligato in solido con il titolare per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

L'Amministrazione si riserva comunque di dettagliare con precisione i termini del trattamento eseguito dell'indicazione da parte della Ditta aggiudicataria delle persone incaricate al trattamento. L'impresa appaltatrice assume l'obbligo di agire in modo che il personale incaricato di effettuare le prestazioni contrattuali mantenga riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, non li divulghi e non ne faccia oggetto di sfruttamento. L'obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio o che siano già in possesso dell'impresa appaltatrice, nonché i concetti, le idee e le metodologie e le esperienze tecniche che l'impresa sviluppa o realizza in esecuzione delle prestazioni contrattuali.

L'Ente, parimenti, assume l'obbligo di mantenere riservate le informazioni tecniche portate a sua conoscenza dall'appaltante nello svolgimento del rapporto contrattuale.

L'impresa appaltatrice è tenuta in ogni caso all'osservanza del Regolamento 679/2016 e del D.lgs. 196/2003, indicando il Responsabile della Privacy; gli operatori sono altresì tenuti all'osservanza della già menzionata normativa, oltre che alle indicazioni operative fornite dal Comune di Sirmione.

19 - Responsabilità

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'AC e a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'IA.

Per ulteriori spese relative all'utenza si rimanda a quanto espressamente indicato nei singoli capitolati tecnici.

22 - Controversie

Le controversie che dovessero sorgere tra l'AC e l'IA saranno risolte in via bonaria. In caso di esito negativo sarà adita l'Autorità Giudiziaria. Per eventuali controversie il Tribunale territorialmente competente sarà quello di Brescia.

20 - Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo all'IA, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

L'IA deve provvedere, in coordinamento con l'AC alla compilazione e sottoscrizione del Documento Unico di Valutazione del Rischio (DUVRI) di cui al D.lgs. 81/2008 secondo quanto previsto all'art. successivo.

L'IA deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

L'IA deve attuare nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza della normativa disposta a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e diretta alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare, imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

21 - Sopralluogo comunicazione dei rischi

Per il sopralluogo si rimanda a quanto indicato nel disciplinare di gara.

L'IA dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver preso visione del DUVRI preventivo allegato al presente Capitolato Speciale;

- di comunicare all'AC, ai fini della redazione del DUVRI definitivo, tutte le specifiche informazioni relative ai rischi di interferenze.

22 - Divieti

È fatto divieto al personale dell'IA di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

23 - Disposizioni finali

L'IA si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovrà effettuare i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.

L'AC notificherà all'IA tutte le deliberazioni, determinazioni ed altri provvedimenti che comportino variazione alla situazione iniziale.

L'IA è tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene e disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.

24 - Rinvio

Per tutto quanto non espressamente previsto e citato dal presente Capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nel Codice civile nelle leggi vigenti in materia di concessioni ed appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della Legge e regolamento per l'AC.

25 - Divieto di subconcessioni e di cessione del contratto

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Non sono considerate cessioni ai fini del presente contratto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune. Non è comunque consentito sub concedere l'attività di preparazione dei pasti.

Il subappalto è regolamentato ai sensi dell'art 174 del Codice.

In caso di inadempienza si procederà all'immediata risoluzione del contratto e alla perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

26 – Responsabilità per conto terzi

L'IA si obbliga a sollevare l'AC da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivarle da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con

possibilità di rivalsa da parte dell'AC in caso di condanna.

Le spese che l'AC dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'IA ed in ogni caso da questa rimborsate.

L'IA è sempre responsabile, sia verso l'AC che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti e dell'operato dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare all'AC o a terzi.

27 - Referenti contrattuali

La gestione del presente contratto è affidata ai Responsabili dei Settori Comunali di competenza, che rivestono la funzione di referenti contrattuali per la controparte e che rimangono l'unico soggetto titolato all'applicazione definitiva delle penalità previste dal presente Capitolato speciale di gara.

L'IA individua quale proprio referente una persona di propria scelta e ne comunica il nominativo alla controparte in sede di gara.

La scelta del referente è modificabile previa comunicazione.

L'IA è altresì tenuta a comunicare, prima dell'inizio del servizio, il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, nonché eventuali successive variazioni.

28 - ALLEGATI

1. Disciplinare
2. DGUE editabile
3. la dichiarazione integrativa a corredo del DGUE
4. Modello di presentazione delle offerte economiche;
5. DUVRI

Il Responsabile Settore Servizi alla Persona
F.TO Dott.ssa Marta Destro
