



Comune di Sirmione

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA

PERIODO 14/09/2026 – 08/06/2029

CAPITOLATO PRESTAZIONALE

1 - OGGETTO DELL' AFFIDAMENTO

1.1 – Modalità di esecuzione del servizio e centri di cottura

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni e al personale docente avente diritto della Scuola Primaria Bianchi Porro, sita in via XX Settembre 35, Sirmione (BS).

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire l'esecuzione del servizio secondo le modalità di seguito indicate:

a) dalla data di avvio del servizio fino al 31 dicembre 2026, i secondi piatti, i contorni, la frutta e tutte le ulteriori preparazioni previste dal menu saranno prodotti presso il centro di cottura dell'operatore economico aggiudicatario.

I primi piatti saranno preparati e cotti presso l'aula mensa della Scuola Primaria Bianchi Porro.

A tal fine, l'operatore economico aggiudicatario dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla fornitura, installazione, messa in funzione, manutenzione e successiva rimozione dell'attrezzatura cuoci pasta necessaria all'esecuzione del servizio.

L'attrezzatura dovrà essere conforme alla normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e prevenzione degli infortuni, adeguata alle esigenze del servizio e compatibile con gli spazi e gli impianti presenti presso la struttura scolastica.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà altresì garantire il trasporto delle derrate alimentari e delle preparazioni necessarie, assicurando il rispetto delle disposizioni igienico-sanitarie, delle procedure di autocontrollo HACCP e della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.

Restano integralmente a carico dell'operatore economico aggiudicatario tutti gli oneri organizzativi, gestionali e operativi necessari alla corretta esecuzione del servizio.

b) dal 1° gennaio 2027 e fino al termine dell'appalto, l'intera produzione dei pasti sarà effettuata presso il centro di cottura comunale messo a disposizione dalla Stazione Appaltante, secondo le modalità organizzative previste dal presente Capitolato e nel rispetto della normativa europea, nazionale e regionale vigente in materia.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà provvedere alla gestione operativa del centro di cottura comunale, garantendo l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione, la cottura, la distribuzione e la somministrazione dei pasti, nonché tutte le attività accessorie e complementari necessarie alla corretta esecuzione del servizio.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà inoltre assicurare la continuità del servizio presso il plesso scolastico individuato dal presente Capitolato e presso eventuali ulteriori sedi che la Stazione Appaltante dovesse individuare nel corso dell'esecuzione del contratto, garantendo in ogni caso il rispetto degli

standard qualitativi, nutrizionali, igienico-sanitari, organizzativi e prestazionali previsti dalla documentazione di gara.

L'operatore economico aggiudicatario sarà altresì tenuto ad utilizzare il centro di cottura comunale e le relative attrezzature con la massima diligenza, provvedendo alla loro corretta conservazione, pulizia e manutenzione ordinaria, fatto salvo il normale deterioramento derivante dall'uso.

Centro di cottura dell'Appaltatore – periodo settembre/dicembre 2026

L'Impresa dovrà disporre, alla data di avvio del servizio, di un centro di cottura regolarmente autorizzato ai sensi della normativa vigente.

Il centro di cottura sarà utilizzato per la produzione dei pasti e delle preparazioni previste nella fase transitoria del servizio, dal mese di settembre al mese di dicembre 2026.

Il centro dovrà possedere una capacità produttiva residua sufficiente a garantire il fabbisogno giornaliero previsto dal presente appalto, maggiorato del 15%.

La distanza tra il centro di cottura e la scuola primaria Bianchi Porro non dovrà superare i 30 km e comunque dovrà consentire che il tempo intercorrente tra la partenza dei pasti dal centro di produzione e la consegna presso il terminale di consumo non sia superiore a 30 minuti, calcolati mediante il percorso più breve rilevabile tramite il portale ViaMichelin.

Il centro di cottura dovrà essere conforme alle disposizioni normative nazionali e comunitarie vigenti in materia di sicurezza alimentare e dovrà garantire, nei giorni in cui siano presenti diete speciali a rischio vita, quanto previsto dal presente Capitolato.

Centro di cottura comunale – periodo gennaio 2027/giugno 2029

A decorrere dal 1° gennaio 2027 l'Amministrazione Comunale metterà a disposizione dell'operatore economico aggiudicatario il centro di cottura comunale, completo degli arredi, delle attrezzature e degli impianti esistenti, come descritti nella planimetria e nella documentazione tecnica allegate al presente Capitolato.

Il sopralluogo presso il centro di cottura è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà impiegare personale in numero e con qualificazione professionale adeguati a garantire la corretta esecuzione del servizio.

Sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presenti presso il centro di cottura, nonché la sostituzione delle stesse qualora risultino danneggiate per cause imputabili al personale dell'Appaltatore.

Le strutture e i beni concessi dovranno essere utilizzati esclusivamente per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto.

- ⇒ L'Operatore Economico prende atto e accetta che il servizio oggetto del presente appalto sarà svolto secondo le modalità organizzative e temporali previste dal presente Capitolato, con trasferimento della produzione dei pasti dal centro di cottura dell'Appaltatore al centro di cottura comunale a decorrere dal 1° gennaio 2027. Tale trasferimento costituisce elemento essenziale e caratterizzante dell'appalto ed è da intendersi integralmente compensato nei corrispettivi offerti in sede di gara. L'Appaltatore dichiara di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta economica e tecnica, di tutte le attività, gli oneri, gli investimenti organizzativi e le eventuali

modifiche gestionali necessari per il passaggio dalla fase transitoria alla fase a regime. Il trasferimento delle attività produttive presso il centro di cottura comunale non darà luogo ad alcun riconoscimento di compensi aggiuntivi, indennizzi, risarcimenti, revisione dei prezzi o modifiche delle condizioni economiche contrattuali, fatti salvi i soli casi previsti dalla normativa vigente e dal presente Capitolato. L'operatore economico aggiudicatario sarà tenuto a garantire la continuità del servizio senza interruzioni e senza pregiudizio per la qualità delle prestazioni durante tutte le fasi di transizione organizzativa.

L'esecuzione del servizio di refezione scolastica si articolerà in due distinte fasi operative, determinate dalla disponibilità del centro cottura comunale.

Fase 1 - Produzione presso centro cottura esterno

Dal 14 settembre 2026 al 31 dicembre 2026, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei pasti presso un proprio centro cottura o altro centro cottura nella propria disponibilità, regolarmente autorizzato ai sensi della normativa vigente.

In tale periodo saranno a totale carico dell'impresa aggiudicataria:

- la disponibilità e la gestione del centro cottura;
- l'approvvigionamento delle derrate alimentari;
- la preparazione e la cottura dei pasti;
- il confezionamento;
- il trasporto dei pasti al plesso scolastico;
- la distribuzione e la somministrazione dei pasti;
- la pulizia e la sanificazione dei locali utilizzati per il servizio;
- la gestione dei rifiuti;
- tutte le attività connesse e conseguenti all'esecuzione del servizio.

Fase 2 - Produzione presso il centro cottura comunale

Dal 1° gennaio 2027 all'8 giugno 2029, l'Amministrazione comunale metterà a disposizione dell'impresa aggiudicataria il centro cottura comunale.

In tale periodo saranno a carico dell'impresa aggiudicataria:

- la gestione operativa del centro cottura comunale;
- l'approvvigionamento delle derrate alimentari;
- la preparazione e la cottura dei pasti;
- la distribuzione e la somministrazione dei pasti;
- la pulizia e la sanificazione dei locali utilizzati per il servizio;
- la gestione dei rifiuti;
- la manutenzione ordinaria delle attrezzature affidate in uso;

- tutte le attività necessarie alla corretta esecuzione del servizio.

Restano in ogni caso fermi, per l'intera durata dell'appalto, tutti gli obblighi previsti dal presente capitolato in materia di sicurezza, igiene, autocontrollo HACCP, organizzazione del personale, tracciabilità degli alimenti, coperture assicurative e responsabilità dell'Appaltatore.

1.3 inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati

Oltre alla salvaguardia dei livelli occupazionali (clausola sociale), il Committente intende perseguire l'obiettivo dell'inserimento lavorativo di persona svantaggiata, anche segnalata da servizi competenti. È condizione imprescindibile per il prestatore del servizio quella di realizzare almeno un inserimento lavorativo di persona svantaggiata, così come definita dall'art. 4 comma 1 della L. 381/1991.

1.4 - Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 57 del D. Lgs. 36/2023, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore.

Nominativo risorsa	Data di assunzione	Livello	Scatti Anzianità	Data Scatto	Ore Settimanali	Perc. partime	CCnl
Operatore 1	01/12/2024	C1 con indennizzo	/	01/12/2026	38,00	100,00	Coop. Sociali
Operatore 2	11/09/2024	A2	/	01/10/2026	15,00	39,47	Coop. Sociali
Operatore 3	11/09/2025	A1	/	01/10/2027	15,00	39,47	Coop. Sociali
Operatore 4	11/09/2025	A2	/	01/10/2027	20,00	52,63	Coop. Sociali
Operatore 5	11/09/2025	A2	/	01/10/2027	15,00	39,47	Coop. Sociali
Operatore 6	11/09/2024	A2	/	01/10/2026	15,00	39,47	Coop. Sociali
Operatore 7	01/01/2025	C1 con indennizzo + s/m	/	01/01/2027	30,00	78,95	Coop. Sociali
Operatore 8	11/09/2024	A2	/	01/10/2026	15,00	39,47	Coop. Sociali

2. VALORE DELL'APPALTO E IMPORTO A BASE DI GARA

Il presente affidamento avrà decorrenza dal 14 settembre 2026 e scadenza al 8 giugno 2029.

Per l'esecuzione del servizio è prevista una differenziazione del costo unitario del pasto in relazione alla disponibilità del centro cottura comunale, come di seguito specificato:

- ⇒ dal 14 settembre 2026 al 31 dicembre 2026: produzione dei pasti presso un centro cottura esterno individuato dall'Appaltatore, con un importo unitario posto a base di gara pari a € 6,20 per pasto, IVA esclusa;
- ⇒ dal 1° gennaio 2027 all'8 giugno 2029: produzione dei pasti presso il centro cottura comunale, con un importo unitario posto a base di gara pari a € 6,00 per pasto, IVA esclusa.

Le attrezzature, gli arredi e i beni strumentali messi a disposizione dall'Amministrazione comunale rimangono di esclusiva proprietà della stessa e dovranno essere utilizzati dall'impresa aggiudicataria con la diligenza del buon padre di famiglia, mantenendoli in perfetto stato di conservazione ed efficienza, fatto salvo il normale deterioramento derivante dall'uso. Le attrezzature eventualmente fornite, installate o utilizzate dall'impresa aggiudicataria nel corso dell'esecuzione del contratto rimangono di proprietà dell'impresa aggiudicataria medesima, salvo diverso accordo formalmente intervenuto tra le parti. Alla cessazione del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla rimozione delle attrezzature di sua proprietà e al ripristino dei luoghi, senza alcun onere a carico dell'Amministrazione comunale.

L'importo complessivo stimato dell'affidamento è pari ad € 787.462,60 IVA esclusa, di cui € 1.500,00 per oneri della sicurezza derivanti da rischi interferenziali, non soggetti a ribasso.

Gli oneri della sicurezza sono quantificati ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e dell'art. 41, comma 14, del D.Lgs. 36/2023, come individuati nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI).

Pertanto:

Importo complessivo dell'affidamento: € 787.462,60 IVA esclusa;

Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso: € 1.500,00 IVA esclusa;

Importo a base di gara soggetto a ribasso: € 785.962,60 IVA esclusa

Nello specifico:

PERIODO	SETTEMBRE DICEMBRE 2026	GENNAIO GIUGNO 2027	SETTEMBRE DICEMBRE 2027	GENNAIO GIUGNO 2028	SETTEMBRE DICEMBRE 2028	GENNAIO GIUGNO 2029	TOTALI
N. PASTI PREVISTI ALUNNI	19100	22.250	19100	22.250	19100	22.250	124050
N. PASTI PREVISTI INSEGNANTI	843	1.250	843	1.250	843	1.250	6279
Tot	19.943	23.500	19943	23.500	19943	23.500	130329
Costo al pasto	6,20	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	
TOT	123.646,60	141.000,00	119.658,00	141.000,00	119.658,00	141.000,00	785.962,60

La stima dell'entità del servizio si basa sulle necessità verificatesi nei passati anni scolastici, tenendo altresì in considerazione l'eventuale necessità di rimodulazione del servizio, ferma restando la possibilità di variazioni a seconda delle richieste pervenute.

L'entità del servizio suindicata potrà comunque subire variazioni, in aumento o diminuzione, fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto ai sensi dell'art. 120 comma 9 del D.lgs. 36/2023, che non dovranno costituire motivo per l'aggiudicatario di risolvere anticipatamente il contratto, né tanto meno per vantare compensazioni o diritti di sorta.

Qualora, alla scadenza del contratto, non sia ancora conclusa la procedura di individuazione del nuovo contraente, il Comune di Sirmione si riserva la facoltà di disporre la prosecuzione del servizio mediante **proroga tecnica**, ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di affidamento del nuovo contratto e comunque per un periodo non superiore a **sei mesi**.

Durante il periodo di proroga tecnica l'appaltatore è tenuto a proseguire l'esecuzione del servizio alle medesime condizioni giuridiche, economiche e contrattuali previste dal contratto in essere, salvo eventuali adeguamenti dei prezzi espressamente previsti dalla normativa vigente.

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'affidatario 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

Il servizio di refezione scolastica comprende tutte le attività necessarie alla produzione, al trasporto, alla distribuzione e alla somministrazione dei pasti destinati agli alunni e al personale scolastico avente diritto, secondo quanto previsto dal presente capitolato.

Il servizio si articolerà nelle seguenti modalità:

- ⇒ dal 14 settembre 2026 al 31 dicembre 2026, con preparazione dei pasti presso un centro cottura esterno individuato dall'operatore economico aggiudicatario;
- ⇒ dal 1° gennaio 2027 all'8 giugno 2029, con preparazione dei pasti presso il centro cottura comunale messo a disposizione dall'Amministrazione.

Per l'intera durata dell'appalto l'operatore economico aggiudicatario dovrà garantire le seguenti prestazioni:

- a) acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime, dei prodotti alimentari e di tutti i materiali necessari all'esecuzione del servizio. Eventuali variazioni dei fornitori, difficoltà di approvvigionamento o sostituzioni dei prodotti dovranno essere preventivamente autorizzate dall'Ufficio competente del Comune;
- b) preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti nel rispetto dei menù approvati dall'Amministrazione comunale;
- c) riordino, pulizia e sanificazione dei locali, degli arredi, delle attrezzature e delle apparecchiature utilizzate per il servizio;
- d) raccolta differenziata dei rifiuti e relativo conferimento secondo le modalità stabilite dal Comune di Sirmione;
- e) acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti necessari alla pulizia, alla disinfezione e al corretto funzionamento del servizio;
- f) fornitura di tutto il materiale complementare necessario alla somministrazione dei pasti, compresi tovaglie, bicchieri, piatti in melamina, posate, tovaglioli di carta, stuzzicadenti, olio, aceto, sale iodato, limoni e altri condimenti;
- g) conservazione del pasto test presso il centro di produzione, mediante prelievo di un campione di circa 150 grammi per ogni preparazione servita, da mantenere per almeno 72 ore ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

Prestazioni specifiche per il periodo dal 14 settembre 2026 al 31 dicembre 2026 (centro cottura esterno)

L'Appaltatore dovrà inoltre garantire:

- la piena disponibilità e gestione del centro cottura esterno utilizzato per la produzione dei pasti;
- il trasporto dei pasti presso il plesso scolastico mediante mezzi e contenitori idonei al mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente;
- la fornitura, senza ulteriori oneri per il Comune, di carrelli e contenitori termici idonei a mantenere la temperatura degli alimenti non inferiore a 65°C.

Prestazioni specifiche per il periodo dal 1° gennaio 2027 all'8 giugno 2029 (centro cottura comunale)

L'Appaltatore dovrà garantire:

- la gestione operativa del centro cottura comunale;
- la manutenzione ordinaria e la corretta conservazione delle attrezzature comunali affidate in uso;

- la segnalazione tempestiva all'Amministrazione di eventuali guasti, malfunzionamenti o necessità di sostituzione delle attrezzature;
- la riconsegna, al termine dell'appalto, delle attrezzature e dei locali in perfetto stato di conservazione, salvo il normale deterioramento derivante dall'uso.

Eventuali interventi di disinfestazione e derattizzazione conseguenti ad attività riconducibili al servizio di refezione scolastica resteranno a carico dell'Appaltatore.

4.1 - 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 assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in autonomia professionale di impresa. Numero di addetti impiegati, funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio, devono essere quelli indicati dall'Organizzazione nel "Progetto Tecnico" presentato. L'Organizzazione, per l'allestimento dei tavoli e la somministrazione dei pasti nelle Utenze deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi adeguati ad una corretta, tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio. Numero di addetti impiegati, funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio, devono essere quelli indicati dall'Organizzazione nel "Progetto Tecnico". Il "Progetto Tecnico" deve anche presentare giustificazione del numero addetti proposti per ogni Utenza, rendendo evidenti le analisi dei diversi layout e la conseguente organizzazione della distribuzione nelle singole Utenze. L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato nel Progetto Tecnico fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni in relazione all'andamento del servizio nel tempo. Entro 10 giorni dall'inizio del servizio l'Organizzazione comunicherà per iscritto l'elenco delle persone impiegate e le rispettive qualifiche. L'Organizzazione dovrà fare in modo che il servizio, pena risoluzione del contratto, inizi con l'organico indicato nel Progetto Tecnico. Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, l'Organizzazione è tenuta a sostituirlo entro 24 ore. I nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati al Committente prima della messa in servizio. L'appaltatore dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale che si renda responsabile di gravi negligenze, ovvero ritenuto non idoneo allo svolgimento del servizio a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale. Deve essere garantito l'uso diligente e corretto delle attrezzature in dotazione. L'Impresa deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme

vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. L'Organizzazione rende disponibili le seguenti figure referenti, i cui curricula dovranno essere forniti dopo l'aggiudicazione (più funzioni possono essere svolte da una stessa figura):

- ⇒ **PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE DEI PASTI:** l'aggiudicatario deve disporre di personale in numero tale da assicurare i tempi di esecuzione adeguati;
- ⇒ **PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI PRESSO LE SCUOLE:** personale addetto alla distribuzione, adeguato come numero e qualifica anche in relazione alle possibili variazioni del numero di utenti, affinché il servizio sia svolto in modo rapido ed efficiente;
- ⇒ **REFERENTE** per i rapporti tra Committente e Organizzazione – figura di sufficiente autonomia decisionale che rappresenti la Direzione dell'Organizzazione e sia presente, almeno mensilmente, nelle Utenze e, a richiesta, per incontri con il Committente. Deve assicurare un contatto continuo con i referenti del Comune e partecipare alle riunioni della commissione mensa. Fungerà da garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti al servizio e verificandone costantemente l'andamento;
- ⇒ **REFERENTE PER GLI ASPETTI NUTRIZIONALI** – dietista o nutrizionista responsabile per la gestione delle diete speciali per la redazione dei menu e la composizione del pasto e per ogni altro aspetto inerente ai requisiti nutrizionali;
- ⇒ **REFERENTE PER L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO** – figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente, e delegata all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare;
- ⇒ **REFERENTE PER GLI ADEMPIMENTI IN TEMA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO** – figura professionalmente qualificata e preposta alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sul lavoro, comprese le necessità afferenti alla redazione del DUVRI definitivo, alla fornitura di DPI ed in generale di idoneo abbigliamento professionale.
- ⇒ **PERSONALE ADDETTO AL TRASPORTO E ALLA CONSEGNA DEI PASTI** (per il periodo 14/06/2026-31/12/2026) L'Organizzazione, per effettuare il servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro delle dotazioni necessarie al trasporto, deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ai requisiti previsti nel presente capitolato. Per ogni funzione devono essere indicati, nel “Progetto Tecnico” presentati livelli, qualifiche e orari settimanali di servizio.

L'appaltatore deve garantire che tutto il personale coinvolto direttamente ed indirettamente nel servizio sia opportunamente formato. La ditta risponde direttamente dei danni alle persone o alle cose, provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento. Essa è perciò tenuta ad osservare tutte le vigenti disposizioni in materia di prevenzione di infortuni sul lavoro. Sono inoltre a suo totale carico gli obblighi e gli oneri dettati dalla Normativa vigente in materia di assicurazioni antinfortunistiche, assistenziali, previdenziali. La ditta si obbliga ad applicare integralmente ai propri dipendenti le norme contenute nei CCNL del settore vigenti nel momento in cui si svolge il servizio. In caso di mancato rispetto degli obblighi precisati, accertato dall'autorità comunale anche previa

segnalazione delle OO.SS. o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Amministrazione Comunale procederà alla sospensione dei pagamenti fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti siano stati regolarmente adempiuti. Tutto il personale addetto deve garantire e documentare in ogni momento la propria idoneità sanitaria, secondo la vigente normativa in merito. La ditta affidataria dovrà assicurare di norma la continuità della prestazione del medesimo addetto, limitando al massimo i fenomeni di turn over. La ditta dovrà inoltre garantire il buon andamento del servizio, sia per quanto riguarda il rispetto degli orari da parte del proprio personale, sia per quanto riguarda il livello qualitativo delle prestazioni erogate.

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, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- ✓ 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.

4.2 - Oneri a carico della Stazione Appaltante

Sono a carico del Comune:

- ✓ garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria delle parti strutturali e murarie degli immobili, nonché degli impianti tecnologici, compresi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, gli impianti idraulici, elettrici, termici e di riscaldamento;
- ✓ garantire la copertura assicurativa degli immobili utilizzati per l'espletamento del servizio e, in particolare, del centro cottura comunale per il periodo di effettivo utilizzo dello stesso, dal 1° gennaio 2027 fino alla scadenza del contratto;
- ✓ sostenere i costi relativi alla fornitura di acqua, energia elettrica, gas, riscaldamento e di ogni altra utenza necessaria al funzionamento degli impianti e dei locali messi a disposizione;
- ✓ mettere a disposizione i locali necessari allo svolgimento del servizio per tutta la durata del contratto.

Restano di competenza della Stazione Appaltante le attività amministrative e i rapporti con l'utenza, ed in particolare:

- ✓ la comunicazione relativa all'avvio delle iscrizioni al servizio;
- ✓ la raccolta delle iscrizioni;
- ✓ la determinazione delle tariffe;
- ✓ la raccolta e la verifica delle attestazioni ISEE;
- ✓ la gestione degli incassi e l'emissione degli eventuali solleciti di pagamento;
- ✓ la gestione delle rinunce al servizio e delle nuove iscrizioni;
- ✓ la comunicazione agli utenti delle modalità di pagamento;
- ✓ la gestione delle procedure di riscossione coattiva degli eventuali crediti insoluti.

5. PREPARAZIONE E COMPOSIZIONE DEI PASTI

Le disposizioni del presente articolo si applicano per l'intera durata dell'appalto, dal 14 settembre

2026 all'8 giugno 2029, indipendentemente dalle differenti modalità organizzative previste nei due periodi contrattuali.

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere svolto nel pieno rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica 10 marzo 2020, ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023.

L'Appaltatore dovrà garantire:

- l'utilizzo delle percentuali minime di prodotti biologici e dei requisiti ambientali previsti dai CAM vigenti;
- l'approvvigionamento di frutta e verdura di stagione e, ove possibile, provenienti da filiera corta;
- l'impiego di prodotti ittici provenienti da pesca sostenibile o acquacoltura certificata;
- l'utilizzo di materiali riutilizzabili o compostabili, riducendo progressivamente il ricorso ai materiali monouso;
- l'adozione di misure per la riduzione degli sprechi alimentari;
- la formazione del personale anche in materia di sostenibilità ambientale.

L'Appaltatore dovrà altresì rispettare le linee guida, le indicazioni operative e gli eventuali aggiornamenti emanati dall'ATS territorialmente competente in materia di sicurezza alimentare, igiene e refezione scolastica. Il menù giornaliero dovrà garantire un adeguato apporto energetico e nutrizionale, conformemente ai più recenti LARN e alle linee guida nazionali e regionali vigenti.

La composizione del pasto 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: è previsto l'utilizzo di brocche in vetro

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 affidamento 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 menu 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 menu 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.

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire a cura dell'aggiudicatario con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo). Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare, si evidenzia che:

- ✕ non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzati;
- ✕ non si dovranno effettuare trattamenti di precottura, né utilizzare cibi parzialmente cotti o utilizzare prodotti di V gamma;
- ✕ non andrà prevista la frittura di alimenti, ma i suddetti alimenti dovranno essere cotti in forno;
- ✕ le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo le norme di buona prassi igienica;
- ✕ è assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti.

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

La ditta aggiudicataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa il Comune. Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

Per il periodo 14/06/2026-31/12/2026 i pasti dovranno essere confezionati in idonei piatti sigillati atti a garantire la conservazione degli alimenti e collocati per il trasporto nei contenitori termici forniti dall'Impresa aggiudicataria, ed essere in grado di mantenere i pasti alle temperature previste dal D.P.R. 327/80 di 65° C per i pasti caldi e di 10° C per quelli freddi per oltre 90 minuti dall'ora della consegna.

L'Impresa aggiudicataria 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 Cottura;
- 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.

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 ed 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.

LE DIETE SPECIALI

L'impresa aggiudicataria si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune, senza che ciò comporti alcuna modifica al costo del pasto. Le diete devono essere formulate da personale tecnico dell'impresa aggiudicataria (dietiste ecc.) in aderenza al menù settimanale corrente. (le tabelle dietetiche speciali devono essere inviate alla scuola e/o al Comune in modo da poterne verificare la corrispondenza e l'adequatezza). Le diete speciali potranno prevedere l'utilizzo di prodotti dietetici specifici anche se non previsti dal menu in vigore (es: latte di soia, yogurt di soia, pasta di riso, pasta di mais, farine senza glutine, gallette di riso ecc) e tali da consentire di mantenere una buona variabilità della dieta. La preparazione e distribuzione dei pasti dietetici per patologie deve seguire rigorosamente le procedure determinate. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentirne la completa tracciabilità. Le diete speciali devono essere somministrate in piatti di tipologia/colorazione differente. L'impresa aggiudicataria deve garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari, mediante compilazione di apposita modulistica che attesti l'avvenuta preparazione, distribuzione e consumo della dieta all'utente destinatario e riporti la firma degli addetti responsabili delle fasi del processo. L'impresa aggiudicataria deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione della patologia. Per la preparazione e la distribuzione di pasti per utenti celiaci, l'impresa aggiudicataria deve utilizzare flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre

diete.

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'affidamento, pena la rescissione del contratto.

PASTI DI EMERGENZA

In caso di emergenza l'Impresa 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 l'Impresa 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.

MENÙ COMPATIBILI CON LE SCELTE RELIGIOSE

L'impresa aggiudicataria deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta al Comune, l'erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose. Alle richieste di erogazione di menù differenziati per motivi religiosi e/o ideologici, si applica la struttura del menù di cui agli artt. precedenti, senza che ciò comporti alcuna modifica al costo del pasto. L'Organizzazione si impegna alla predisposizione di "diete leggere" (o in bianco), da utilizzarsi per i casi di indisposizione, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete leggere, che non necessitano di prescrizione medica, sono ammesse se non superano la durata di 3 giorni consecutivi; sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato, da un contorno, pane e frutta o da altre pietanze che potranno essere concordate col committente.

6. CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI (14/09/2026-31/12/2026)

Le disposizioni del presente articolo si applicano esclusivamente al periodo compreso tra il 14 settembre 2026 e il 31 dicembre 2026, durante il quale i pasti saranno prodotti presso il centro di

cottura dell'impresa aggiudicataria. L'impresa aggiudicataria. dovrà garantire, a propria cura e spese, il confezionamento, il trasporto e la consegna delle preparazioni alimentari destinate alla Scuola Primaria Bianchi Porro, mediante personale, mezzi e attrezzature idonei e conformi alla normativa vigente. L'impresa aggiudicataria. dovrà predisporre un piano di trasporto adeguato ad assicurare il mantenimento delle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e igienico-sanitarie degli alimenti. Il tempo intercorrente tra la partenza dal centro di cottura e la consegna presso la sede scolastica dovrà essere il più contenuto possibile e, comunque, non superiore a 30 minuti. Il tempo intercorrente tra il completamento della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione dovrà essere tale da garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente e la piena appetibilità degli alimenti. Il trasporto e la consegna dovranno essere effettuati da personale adeguatamente formato e in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente. Entro dieci giorni dall'avvio del servizio, l'impresa aggiudicataria. dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante l'elenco nominativo del personale addetto al trasporto e comunicare tempestivamente ogni successiva variazione.

I mezzi utilizzati dovranno:

- essere conformi al Regolamento (CE) n. 852/2004;
- essere destinati esclusivamente al trasporto degli alimenti;
- garantire un'adeguata protezione delle derrate alimentari da contaminazioni esterne;
- essere mantenuti costantemente puliti e sottoposti a regolari interventi di sanificazione;
- avere il vano di carico separato dall'abitacolo di guida.

I pasti dovranno essere confezionati:

- in contenitori termo-sigillati per le preparazioni calde e fredde;
- in contenitori termici conformi alla normativa vigente per il trasporto;
- in contenitori monoporzione dedicati e chiaramente identificabili per le diete speciali.
- Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti per alimenti privi di punti metallici;
- il Parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere confezionato separatamente e la frutta dovrà essere preventivamente lavata e trasportata in contenitori idonei.
- I contenitori impiegati per il trasporto dovranno essere conformi al Regolamento (CE) n. 1935/2004, realizzati con materiali idonei al contatto con gli alimenti, lavabili, sanificabili e termicamente isolanti.
- I contenitori termici e le gastronomie dovranno rispettare le disposizioni del Regolamento (CE) n. 852/2004 e i Criteri Ambientali Minimi (CAM) vigenti.
- I singoli componenti del pasto dovranno essere trasportati separatamente.
- I contenitori dovranno essere chiusi e sigillati in modo da impedire qualsiasi contaminazione o manomissione durante il trasporto.
-
- Le temperature dovranno essere costantemente monitorate e mantenute nel rispetto della normativa vigente.

È espressamente vietato l'utilizzo di contenitori termici in polistirolo.

L'impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione un apposito strumento per la rilevazione e la verifica delle temperature degli alimenti trasportati.

7 - STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI

Locali di supporto e dotazioni per il periodo 14/09/2026 - 31/12/2026

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 ed attrezzature funzionali al servizio.

Apposito documento di presa in consegna sarà redatto, a carico della Ditta., alla presenza di un rappresentante del Comune., ad aggiudicazione avvenuta, prima dell'inizio del servizio; copia dell'inventario sarà allegata al Capitolato speciale di gara quale sua parte integrante e sostanziale. La Ditta aggiudicataria., 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'appaltatore dovrà fornire, a propria cura e spese, tutte le stoviglie, posate e accessori necessari per il consumo dei pasti veicolati presso la scuola, garantendone:

- l'idoneità al contatto con alimenti;
- la sicurezza igienico-sanitaria durante il trasporto e la distribuzione;
- la conformità ai criteri ambientali minimi (CAM).

La fornitura dovrà essere adeguata alle modalità di consumo previste (in refettorio o in aula) e garantire la fruizione del pasto in condizioni di sicurezza, comfort e sostenibilità.

Le stoviglie e posate devono essere:

- * Preferibilmente riutilizzabili (in materiale resistente, atossico e conforme alle norme sanitarie es. melamina alimentare, acciaio inox);
- * In alternativa, qualora le condizioni logistiche o organizzative non permettano il riutilizzo, possono essere utilizzati articoli monouso compostabili e biodegradabili, certificati secondo la norma UNI EN 13432, previa approvazione della stazione appaltante.

È vietato l'uso di plastica monouso non conforme alla Direttiva SUP (UE) 2019/904 e al D. Lgs. n. 196/2021.

- * Le stoviglie e posate devono essere confezionate e trasportate in modo da garantire la protezione da contaminazioni.
- * In caso di materiale riutilizzabile, l'appaltatore dovrà assicurare il ritiro, lavaggio e sanificazione quotidiana, in conformità con il Reg. CE 852/2004 e le proprie procedure HACCP.
- * Lo smaltimento del materiale monouso, ove previsto, avverrà secondo le modalità indicate dal gestore locale dei rifiuti, nel rispetto della raccolta differenziata e della normativa ambientale vigente.

L'appaltatore è responsabile:

- ✕ della qualità, idoneità e conformità del materiale fornito;
- ✕ dell'eventuale recupero e igienizzazione (per stoviglie riutilizzabili);
- ✕ del corretto supporto informativo agli operatori scolastici sullo smaltimento (in caso di materiale compostabile)

Utilizzo del centro di cottura comunale (01/01/2027 - 08/06/2029):

Beni mobili ed immobili raccolti nell'inventario iniziale di consegna, sono messi a disposizione ai fine dell'esecuzione del servizio dal Committente all'impresa aggiudicataria all'atto della firma del contratto di servizio in appalto. Alla conclusione dell'appalto, l'impresa aggiudicataria riconsegna gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti. I beni così inventariati devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti nell'inventario iniziale, desunti i beni eventualmente alienati e aggiunti i beni eventualmente integrati. Tali beni devono essere consegnati al Committente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Durante il periodo di comodato l'impresa aggiudicataria risponde direttamente per difettosità generatesi, nei beni mobili ed immobili, per incuria nell'uso imputabile alle attività svolte. In qualsiasi momento, a richiesta del Committente ed in ogni caso in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dal Committente, con l'intesa che, alle eventuali mancanze, l'impresa aggiudicataria sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Le strutture affidate in comodato devono essere utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'impresa aggiudicataria:

- è tenuta ad uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo;
- è pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa;
- è tenuta ad osservare e far osservare tutte le norme in materia di sicurezza ed igiene, i Regolamenti comunali, le Deliberazioni comunali e le disposizioni di legge in materia, applicabili e compatibili con la natura del servizio oggetto dell'appalto; la stazione appaltante è pertanto indenne da ogni dannosa conseguenza alle persone ed alle cose che fosse causata per fatto o colpa propria o del personale dipendente del soggetto gestore.

Dal 1° gennaio 2027 e fino alla scadenza dell'appalto, sono a carico dell'Impresa aggiudicataria gli oneri relativi alla manutenzione ordinaria dei locali, nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e dei beni mobili di proprietà comunale messi a disposizione per l'esecuzione del servizio.

Restano invece a carico della Stazione Appaltante gli interventi di manutenzione straordinaria riguardanti gli immobili, le parti strutturali e gli impianti tecnologici del centro cottura e dei refettori scolastici, salvo che il danno sia imputabile a negligenza, imperizia, uso improprio o mancata manutenzione da parte dell'Impresa aggiudicataria o del personale dalla stessa impiegato.

L'Impresa aggiudicataria dovrà predisporre, nell'ambito del Progetto Organizzativo-Gestionale, un piano dettagliato delle attività manutentive di propria competenza, con indicazione delle attrezzature interessate, della tipologia degli interventi e della relativa periodicità. L'Impresa dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante un report semestrale delle attività manutentive effettuate. Prima dell'avvio del servizio sarà redatto, in contraddittorio tra le parti, apposito verbale di consegna contenente l'inventario dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, nonché lo stato di conservazione degli stessi. L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire il mantenimento della piena efficienza di tutti i beni affidati e provvedere, a propria cura e spese, alla sostituzione delle attrezzature e degli arredi che risultino non più funzionanti, quando il deterioramento o il guasto siano imputabili all'utilizzo, alla mancata manutenzione o a responsabilità dell'Impresa stessa. Le eventuali nuove attrezzature fornite dovranno essere nuove di fabbrica, conformi alla normativa vigente e corredate delle relative certificazioni.

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre attivare un servizio di pronto intervento manutentivo, tale da garantire la tempestiva risoluzione di guasti o malfunzionamenti che possano compromettere la continuità, la sicurezza o la qualità del servizio.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere il risarcimento di eventuali danni derivanti dal ritardo, dalla mancata esecuzione o dall'inadeguata esecuzione degli interventi di competenza dell'Impresa aggiudicataria.

Resta ferma la responsabilità dell'Impresa aggiudicataria per tutti i danni arrecati a locali, impianti, attrezzature e beni comunali derivanti da dolo, colpa, negligenza, imperizia, uso improprio o inosservanza delle disposizioni del presente Capitolato.

Per le attrezzature di proprietà comunale messe a disposizione per l'esecuzione del servizio, l'Appaltatore è tenuto a garantire la manutenzione ordinaria e il corretto utilizzo delle stesse.

Restano a carico della Stazione Appaltante la sostituzione integrale delle attrezzature divenute obsolete, non più funzionanti o non economicamente riparabili per cause non imputabili all'Appaltatore.

Qualora il guasto o il danneggiamento siano conseguenza di negligenza, imperizia, uso improprio, mancata manutenzione o comportamento del personale dell'Appaltatore, i relativi costi di riparazione o sostituzione resteranno integralmente a carico dell'Appaltatore.

Le spese per le utenze sono a carico del Comune.

8.ELEMENTI DI COSTO

8.1 - 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.), condimenti, tovaglie "usa e getta", bicchieri e tovaglioli di carta, collocazione dei pasti monoporzione termo-sigillati 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.

8.2 - Corrispettivo del servizio

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

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.

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

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

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare, nazionale e locale, con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia (Decreto della Direzione Generale Sanità n. 14833 del 01.08.2002) e alle Linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica 2020, nonché alle prescrizioni specifiche dell'Agenzia di Tutela della salute (ATS) della Provincia di Brescia nel documento "Linee guida per i menù della refezione scolastica" che qui si intendono integralmente richiamate e trascritte, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto. Dovranno essere altresì rispettate le specifiche tecniche e i criteri minimi ambientali approvati dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare recante i nuovi C.A.M. per il servizio di ristorazione

collettiva e per la fornitura di derrate alimentari, pubblicato il 4 aprile 2020, sulla G.U.R.I. n. 90. Di seguito si riporta l'Allegato 1 – Art. 1 punto C – Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

9. MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO, CONSERVAZIONE ED ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'impresa dovrà attenersi alle seguenti regole:

- i magazzini, le celle e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in ordine;
- la consegna delle merci da parte dei fornitori dovrà avvenire in modo da non interferire con le operazioni di preparazione dei pasti;
- i prodotti deperibili devono essere riposti in cella o frigorifero immediatamente dopo la consegna e comunque entro 20 minuti dalla stessa;
- il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto;
- carni, verdure, formaggi e prodotti surgelati devono essere conservati nelle celle e/o frigoriferi distinti per evitare promiscuità;
- lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in ambienti freschi e asciutti e tenendo tutti i prodotti sollevati da terra;
- le derrate devono avere confezione ed etichette conformi alle leggi vigenti in materia. La preparazione dei pasti avverrà con cadenza giornaliera.

I tempi di preparazione andranno calibrati al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e contestualmente il minimo anticipo. L'impresa aggiudicataria predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato. L'elenco dei fornitori deve essere reso disponibile al Committente, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione e unitamente alla pianificazione delle consegne mantenendoli aggiornati al Committente durante lo svolgimento del servizio. Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti devono essere conformi alle disposizioni che saranno emanate in materia alimentare, con particolare riferimento ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per la Ristorazione Collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del territorio di cui al D.M. 65 del 10.03.2020, anche nel caso in cui la normativa stabilisca principi/vincoli più restrittivi di quelli fissati nel presente capitolato specifico, nonché per i pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dalle LG02-PP2.2.7 Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica Revisione 2023" (All. B). Il Comune potrà disporre, in qualsiasi momento e a sua discrezione, l'ispezione al Centro Cottura, alle attrezzature, ai locali al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, nonché effettuare il controllo della preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti. La vigilanza compete all'amministrazione, al Responsabile del servizio e ad altri soggetti specificatamente delegati dall'Amministrazione Comunale. L'Organizzazione predispone, attua e mantiene procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004 relativamente alle attività svolte presso il

Centro Cottura ed in tutte le Utenze e deve renderne disponibile al Committente la documentazione relativa, entro il giorno dell'inizio del servizio. L'Organizzazione deve includere nel Progetto Organizzativo-Gestionale un estratto delle procedure di Autocontrollo per attività simili a quelle in oggetto di appalto. Tali procedure comprendono anche:

- l'analisi del rischio (elenco dei pericoli, probabilità, gravità) con dettaglio della definizione delle fasi critiche;
- le prescrizioni per assicurare i tempi, fra confezionamento dei pasti e consumo indicati nella sezione L "Trasporto, distribuzione dei pasti";
- procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte;
- procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità);
- campionamento delle produzioni interne che, salvo quanto può essere diversamente concordato in corso d'opera, comprendono un prelievo minimo di 100 g di tutte le produzioni del giorno e delle diete speciali per patologie, l'immissione in contenitore sterile, la loro identificazione univoca (pietanza, giorno di produzione) e la conservazione dei campioni per 72 ore tra 0 e +4°C;

UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI E PARTICOLARI

L'Impresa aggiudicataria si impegna a fornire pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, di prodotti DOP e IGP, a filiera corta, dettagliati in sede di offerta. Tali prodotti, che consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale, devono essere certificati ai sensi della normativa vigente. In conformità ai "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva" e ai "Criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari" previsti dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", è previsto l'uso dei seguenti prodotti BIO:

DERRATE	PERCENTUALE IN PESO SUL TOTALE
Frutta	50% BIO
Verdure e ortaggi	50% BIO
Legumi	50% BIO
Cereali e derivati (farine, pane e pasta)	50% BIO
Uova fresche e/o pastorizzate	100% BIO
Carne bovina	50% BIO + 10% BIO o SQNZ
Carne suina	10% BIO
Carne avicola	20% BIO + 80% etichettata secondo il DM 29/07/2004: "modalità di etichettatura per l'applicazione di un sistema volontario di etichettature delle carni da pollame"

Prodotti ittici	1 volta/anno BIO
Salumi	30% BIO
Formaggi	30% BIO
Latte	100% BIO
Yogurt	100% BIO
Olio extra vergine d'oliva	40% BIO
Pelati, polpa e passati di pomodoro	33% BIO
Succhi di frutta o nettari di frutta	100% BIO
Marmellate e confetture	100% BIO

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

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

- a) L'aggiudicatario al fine del miglioramento del servizio, dovrà dichiarare se il numero prevalente di fornitori che utilizza per la fornitura di materie prime alimentari è:
 - Fornitore locale – sede nella Provincia di Brescia (inclusi quelli indicati nei punti g-h);
 - Fornitori regionali – sede nella Regione Lombardia
 - Fornitori Italiani – sede in Italia.
- b) il pesce proposto nei menù non deve comunque appartenere alle specie comprese nelle “liste rosse” internazionali per la protezione delle specie ittiche a meno che quest'ultimo non abbia certificazione che attesti metodi di cattura sostenibili (MSC – Marine Stewardship Council o simili);
- c) il pesce somministrato in ogni caso, se surgelato, non deve comunque essere ottenuto da prodotti ricomposti;
- d) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali;
- e) prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dei criteri ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale;
- f) in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati esclusivamente concordando precedentemente con la Stazione Appaltante, comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga;
- g) deve essere prevista la fornitura di 2 porzioni da 30 gr. di pane a ridotto contenuto di sale, per ogni iscritto al servizio, di cui solo uno da distribuire dopo il primo piatto e l'altro da tenere a disposizione - da acquistare presso fornitore locale - forneria);
- h) la pizza eventualmente proposta in menù (generalmente pizza margherita) - da acquistare presso

fornitore locale - forneria);

i) è consentito l'uso di sale iodato;

j) non può essere utilizzata carne congelata/surgelata;

k) il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;

l) l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva;

m) le carni conservate eventualmente presenti nel menù dovranno risultare esenti da conservanti e aromi;

n) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti e polifosfati;

o) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano da OGM e/o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) e/o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;

p) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati;

q) non è consentito congelare le materie prime acquistate fresche ed il pane, o ricongelare alimenti già scongelati;

r) non è ammesso il ricorso all'uso di cibi precucinati;

s) gli alimenti scaduti non dovranno sostare nelle celle frigorifere o nei magazzini, ma dovranno essere identificati e tenuti in contenitori separati, destinati esclusivamente a quello scopo;

t) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo;

u) le verdure devono essere cotte al forno o a vapore;

v) i secondi piatti devono, preferibilmente, essere cotti al forno;

w) i grassi dovranno, ove possibile, essere aggiunti a crudo;

x) le verdure da consumare crude e la frutta dovranno essere perfettamente lavate, integre e pronte per l'uso. Con particolare riferimento alla frutta dovrà esserne curato il corretto grado di maturazione, al fine di evitare marcescenze ovvero asperità.

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

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

10.DETERMINAZIONE DEI MENU' E LORO VARIAZIONE

10.1 - Menù

I menu per la scuola primaria 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.

Comune di Sirmione

P.zza Virgilio, 52 – Sirmione (BS)

t 030 9909115/237/186/156

www.comune.sirmione.bs.it

m.destro@sirmionebs.it

comune.sirmione.pec@legalmail.it

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 e/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 di richiedere 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.

10.2 - 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 della Ditta aggiudicataria, in ogni singola aula, visibili dagli utenti del servizio; potranno, nel periodo contrattuale, subire variazioni su proposta del Comune di Sirmione, 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 dalla ditta senza specifica autorizzazione da parte del Comune di Sirmione.

La Ditta aggiudicataria potrà, in via temporanea e previa comunicazione al Comune di Sirmione per la necessaria autorizzazione, effettuare variazioni di menù, solo ed esclusivamente nei seguenti casi:

- ✓ interruzione temporanea del servizio per cause non dipendenti dalla Ditta aggiudicataria (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 il Comune di Sirmione 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 il Comune di Sirmione.

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.

11. TRACCIABILITA'

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 mangimi per 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.

11.1 - Modalità di cottura

Comune di Sirmione
P.zza Virgilio, 52 – Sirmione (BS)
t 030 9909115/237/186/156
www.comune.sirmione.bs.it
m.destro@sirmionebs.it
comune.sirmione.pec@legalmail.it

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

La Ditta aggiudicataria 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 arrostiti, 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.

11.2 - 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.

Tutti 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 frittture 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.

11.3 - Preparazione dei piatti freddi

Nel caso di consumo di prodotti crudi o stagionati (come formaggi, verdure e latticini), è necessario garantire:

- il controllo dell'igiene delle attrezzature e degli utensili,
- la corretta gestione dei tempi di lavorazione,
- l'adozione di accorgimenti per la protezione delle pietanze da contaminazioni durante la preparazione, il trasporto e la distribuzione, nel rispetto del D.P.R. 327/1980 e del Regolamento CE n. 852/2004.

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione, e conservate in contenitori puliti e ben asciutti, in regime di refrigerazione controllata.

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di guanti e mascherine monouso, evitando ogni forma di contaminazione crociata con alimenti da cuocere o di diversa tipologia.

Prescrizioni specifiche:

- I preparati cotti da consumare freddi dovranno essere sottoposti a rapido raffreddamento e successivamente conservati in condizioni refrigerate.
- I preparati crudi da consumare tali e quali (es. verdure crude) dovranno essere lavorati adottando tutte le precauzioni necessarie, tenendo in considerazione:
- la freschezza e qualità igienico-sanitaria della materia prima,
- la pulizia e asciugatura dei contenitori di conservazione,
- la separazione fisica dagli alimenti da destinare a cottura o con diversa destinazione d'uso.

11.4 - Riciclo

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

11.5 - 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 mense servite, 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.

11.6 - 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 menu 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 menu 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’impresa aggiudicataria, per consentire i necessari controlli sulle porzionature.

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

12 - PULIZIE

12.1 - 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 dal 01/01/2027 e della sala mensa fino al 31/12/2026 e delle relative attrezzature ed arredi pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/1980 e Reg. CE 852/2004 e comunque non inferiore allo standard minimo.

12.2 - Piano delle pulizie

L’impresa aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale e a proprie spese, previo ritiro delle stoviglie e riordino dei tavoli e sedie dopo il pranzo, alle seguenti incombenze:

- sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature, dei contenitori e di tutti i locali adibiti a refettori (compresi i locali di consumo dei pasti e ripostigli) mediante un procedimento di rimozione dei residui grossolani originati dalla manipolazione degli alimenti, di detersione e di successiva disinfezione:
- giornalmente tutte le stoviglie, tutte le superfici lavabili agibili ed i piani di lavoro, le attrezzature ed i contenitori, lavelli, pavimenti, recipienti per rifiuti dovranno essere soggette ad un accurato

trattamento a garanzia del mantenimento di requisiti base di igiene;

- mensilmente alla detersione e disinfezione di tutte le superfici (pareti, vetri, infissi, cappe, soffitto, ecc..) compresa la deragnatura di tutti gli ambiti utilizzati.

Per la detersione si useranno i detersivi specifici per i vari oggetti; in particolare per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere utilizzati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia di superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti. La scelta va ponderata secondo il tipo di superficie da trattare, il tipo di sporco da rimuovere e all'eliminazione dei patogeni. E' a carico della impresa aggiudicataria l'acquisto dei materiali d'uso (detersivi, detersivi, ecc..). E' importante eseguire la disinfezione dopo aver eseguito una perfetta e completa detersione, perché una disinfezione abbondante non ha effetto senza una buona detersione. Il materiale utilizzato per la pulizia deve essere riposto in un luogo esclusivamente per tale scopo o comunque isolato dal materiale di origine alimentare. Per un'efficace detersione e sanificazione delle attrezzature dovranno essere utilizzate le procedure previste dalla vigente normativa in materia. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il centro produzione pasti e refettori. L'impresa aggiudicataria dovrà procedere, a proprie spese e con personale proprio, ad effettuare tre pulizie straordinarie di tutti i locali adibiti a refettori (compresi locali di consumo dei pasti - ripostigli - pareti, infissi, pavimenti, soffitti, ecc..) nei periodi di vacanze scolastiche (vacanze natalizie, pasquali ed estive).

lo smaltimento dei rifiuti conseguenti allo svolgimento dei suddetti servizi: la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche, utilizzando appositi sacchi. I rifiuti devono essere depositati in contenitori chiudibili, costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e facilmente pulibili e disinfettabili, secondo la normativa vigente in materia. L'onere per l'eventuale acquisto di sacchetti per lo smaltimento dei rifiuti è a carico dell'Impresa Aggiudicatrice.

Dovrà essere attuata la raccolta differenziata con le modalità stabilite dall'Amministrazione Comunale e dovrà essere effettuata la esposizione all'esterno del fabbricato dei contenitori e rifiuti stessi nei giorni prestabiliti. Sarà compito poi del Comune procedere al prelievo dei sacchi (esposti all'esterno) ed al loro smaltimento. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'impresa aggiudicataria il riciclaggio del materiale a perdere.

12.3 - 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.

12.4 - 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.

13.CONTROLLI E PENALITÀ

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.
In particolare, dovranno essere documentate dalla Ditta le procedure operative del sistema di autocontrollo e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune.
5. 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.

6. 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.
7. 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
8. 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.
9. 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.).

13.1 - 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. 114 del D.lgs. 36/2023;

– **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, temperature, 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.

13.2 - 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.

13.3 - 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 a vista 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".

13.4 - 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.

13.5 - 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.

13.6 - Prelievo campioni

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

13.7 - 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.

13.8 - Penalità

In caso di inadempienze o non conformità a quanto previsto dal presente Capitolato, la stazione appaltante farà pervenire per iscritto alla Ditta aggiudicataria eventuali osservazioni e contestazioni rilevate dagli organi di controllo. La Ditta aggiudicataria 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, la Ditta aggiudicataria 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.

La stazione appaltante 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	• 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,	3.500,00
	chimiche, merceologiche effettuate dalla Ditta spontaneamente o dal Comune (che si riserva fin d'ora questa facoltà)	
	• 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

	- 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
	per ogni rinvenimento di corpi estranei o infestanti nei pasti distribuiti	1.000,00
Pasti	per ogni caso di mancata corrispondenza delle temperature di conservazione dei pasti a quanto previsto dalla normativa vigente	1.000,00
	mancato rispetto della somministrazione delle diete speciali	3.000,00
	- 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
	- fornitura di pasti/derrate in numero inferiore a quanto ordinato senza immediata reintegrazione, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata - per ogni caso di mancata consegna dei pasti o di materiale a perdere	500,00
	per ogni mancata conservazione dei campioni	500,00
Servizio	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
	- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti e/o di distribuzione alle mense terminali - mancato 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
	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

	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
	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
	- per ogni caso di mancato rispetto del piano di sanificazione o per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza prevista - per ogni caso di grave e duratura carenza di igiene nei terminali di distribuzione	1.000,00
	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
	per ogni mancato avviso all'Amministrazione della produzione pasti per conto terzi (solo per mensa interna)	500,00
Personale	per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e/o delle qualifiche previste per il servizio	500,00
	irreperibilità del Responsabile di servizio	1.000,00
	per ogni caso di mancato rispetto delle "Norme di Buona Fabbricazione" (GMP, vestiario, comportamenti, ecc.)	500,00
	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	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, la stazione appaltante si riserva la facoltà:

- di richiedere la prestazione ad altra impresa, addebitando il maggior costo alla Ditta aggiudicataria;
- 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 carattere 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.

14 - REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE - REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA - REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

Requisiti di idoneità professionale

L'operatore economico partecipante alla procedura di gara deve possedere:

- Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, ove prevista, con oggetto sociale coerente con l'attività oggetto dell'appalto;
- Non avere procedure concorsuali pendenti, fallimenti, liquidazioni o procedure equivalenti ai sensi dell'art. 94 del D.Lgs. 36/2023;
- Essere in regola con le disposizioni antimafia e antiriciclaggio;
- Non trovarsi in situazioni di esclusione previste dagli artt. da 94 a 98 del D.Lgs. 36/2023.
- In conseguenza alla legge n. 40 del 5 giugno 2020, iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list di cui all'art. 1 commi 52 e 53 della L. 190/2012) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore

economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016), per l'esecuzione delle attività di "i-ter) ristorazione, gestione delle mense e catering".

Requisiti di capacità economica e finanziaria

Dichiarazione del fatturato globale d'impresa, maturato nel miglior triennio dell'ultimo quinquennio, non inferiore a € 785.962,60. Per gli operatori economici neocostituiti, ai sensi della delibera ANAC n. 1349 del 20 dicembre 2017, il calcolo per la verifica del possesso dei requisiti suindicati verrà effettuato sugli anni di effettiva esistenza ed operatività dell'impresa, sulla base del criterio di proporzionalità.

I soggetti partecipanti, qualora non in possesso dei requisiti riferiti alla capacità economico-finanziaria e tecnico professionale richiesti, potranno servirsi dei requisiti di altro soggetto idoneo, mediante l'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 104 del D.Lgs. n. 36/2023.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

Ai sensi dell'art. 100 del D.Lgs. n. 36/2023, l'operatore economico dovrà possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale:

a) Esperienza specifica nel settore

Aver eseguito con regolare esecuzione, nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, servizi analoghi a quello oggetto dell'appalto, svolti a favore di amministrazioni pubbliche e/o soggetti privati.

Per servizi analoghi si intendono servizi di refezione scolastica comprendenti una o più delle seguenti attività:

- approvvigionamento delle derrate alimentari;
- preparazione e produzione dei pasti;
- trasporto dei pasti;
- distribuzione e somministrazione dei pasti;
- gestione delle diete speciali;
- pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature.

b) Disponibilità di una struttura organizzativa adeguata

L'operatore economico dovrà disporre di un'organizzazione aziendale, di personale qualificato e di

procedure operative adeguate a garantire la continuità del servizio, la gestione delle emergenze e il rispetto degli standard qualitativi, igienico-sanitari, ambientali e nutrizionali previsti dal Capitolato.

c) Centro di cottura e continuità operativa

Per il periodo 14 settembre 2026 - 31 dicembre 2026, l'operatore economico dovrà garantire la disponibilità di un centro di cottura autorizzato, idoneo alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti nei tempi previsti dal Capitolato. Per l'intera durata dell'appalto dovrà inoltre garantire la disponibilità di un centro di cottura di emergenza, operativo in caso di indisponibilità del centro di produzione ordinario.

d) Sistema di qualità e sicurezza alimentare

L'operatore economico dovrà adottare un sistema di autocontrollo igienico-sanitario conforme al Regolamento (CE) n. 852/2004 e garantire la tracciabilità degli alimenti ai sensi del Regolamento (CE) n. 178/2002.

e) Comprova del requisito

La comprova del possesso dei requisiti avverrà mediante l'indicazione:

- del committente;
- del periodo di esecuzione;
- dell'importo del contratto;
- del numero dei pasti erogati;
- della dichiarazione di regolare esecuzione del servizio.

15 - CAUZIONI

È richiesta la garanzia provvisoria, ai sensi dell'articolo n.106 del D. Lgs. n.36/2023, pari al 2% dell'importo dell'appalto. La garanzia provvisoria può essere costituita sotto forma di cauzione oppure di fideiussione. Ai sensi dell'art. 106 c. 2, la cauzione è costituita, presso l'istituto incaricato del servizio di tesoreria o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore della stazione appaltante, esclusivamente con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici previsti dall'ordinamento vigente. Se costituita sotto forma di fideiussione, tale garanzia deve obbligatoriamente essere emessa e firmata digitalmente, nonché verificabile telematicamente presso l'emittente, ovvero gestita mediante ricorso alle piattaforme di cui all'art.106 c.3 del codice.

16- GARANZIA DEFINITIVA

In ottemperanza a quanto prescritto dall'art. 117 del D.lgs. n. 36/2023, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto compiuto dalla ditta appaltatrice causante inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'Impresa stessa sarà tenuta a costituire, ai fini della sottoscrizione del contratto, apposita cauzione definitiva pari al 10% del valore contrattuale.

La cauzione definitiva dovrà essere prodotta come previsto dall'art.117 del D.lgs.36/2023.

L'efficacia della garanzia decorre dalla data di stipula del contratto e termina alla data di emissione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni.

La garanzia definitiva viene progressivamente svincolata, nel rispetto della disposizione di cui al comma 8 dell'art. 117, con l'avanzamento dell'esecuzione per un importo massimo pari all'80% dell'iniziale importo garantito. Il restante 20% viene trattenuto fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque per 12 mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato.

È riconosciuta all'amministrazione comunale la possibilità di richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La garanzia è operativa entro 15 giorni a decorrere dalla richiesta scritta dell'amministrazione comunale, inviata per conoscenza anche al Contraente.

17 - 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.

La stazione appaltante 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. La Ditta assumerà a proprio carico l'onere di sollevare la stazione appaltante 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.

18- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale può procedere alla risoluzione anticipata del contratto:

- per motivi di pubblico interesse, in qualsiasi momento; in caso di frode, accertata evasione fiscale, fallimento;
- per grave negligenza, abituali deficienze e infrazioni nell'adempimento del servizio, debitamente accertate e contestate;
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'Appaltatore o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- in caso di inosservanza degli obblighi previsti dal presente capitolato e in particolare:
- in caso di inosservanza degli obblighi assicurativi;
- in caso di cessione parziale o totale del contratto o di sub appalto nei casi esclusi;
- in caso di arbitraria interruzione, sospensione o abbandono del servizio;
- in caso di ogni altra inadempienza non contemplata nel presente Capitolato o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'Appalto, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata/PEC.

Nei casi di risoluzione previsti dal presente articolo, l'aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Committente, salvo il risarcimento dei danni per eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

E' riservata alle parti la possibilità di risoluzione consensuale anticipata del contratto, con preavviso di almeno sei mesi sulla scadenza annuale, con lettera raccomandata A/R o PEC.

In caso di risoluzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di appaltare il servizio al secondo classificato, alle condizioni offerte in sede di gara.

19 - RECESSO DAL CONTRATTO

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di recedere dal contratto nei modi e termini disciplinati dall'art. 123 del D.lgs. 36/2023.

È riconosciuta facoltà all'amministrazione comunale di procedere alla revoca dell'appalto, recedendo dal relativo contratto, per motivi di pubblico interesse e qualora ricorrano le condizioni previste dalla Legge n. 241/1990.

20- TRATTAMENTO DATI PERSONALI

L'Impresa appaltatrice si obbliga ad effettuare i trattamenti di dati personali acquisiti e trattati in connessione con l'esecuzione del presente capitolato, in conformità al Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 sulla protezione dei dati personali (GDPR) e alla normativa nazionale applicabile in materia. L'Impresa medesima è pertanto designata quale Responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del GDPR e si impegna sin d'ora a sottoscrivere all'atto di perfezionamento della stipula del contratto d'appalto, l'allegato provvedimento (A.1) disciplinante il rapporto derivante da detta nomina con validità per il tempo necessario ad eseguire le operazioni affidate dal Titolare.

21. STIPULAZIONE FORMALE E SPESE CONTRATTUALI

La formale stipulazione del contratto avverrà in forma pubblica amministrativa, con modalità elettronica a cura dell'ufficiale rogante dell'Ente.

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto d'appalto, nessuna esclusa od eccettuata e comprese le eventuali spese derivanti da integrazioni e modifiche del contratto d'appalto sottoscritto dalle parti, sono poste a carico esclusivo dell'Impresa appaltatrice.

22. FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto, non risolte in via amministrativa, è competente il Foro di Brescia.

23. DISPOSIZIONI FINALI

Il Contratto è soggetto oltre che all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e con particolare riferimento al rispetto della normativa in materia di trasporti pubblici e al possesso dei requisiti per i conducenti di autobus adibiti al servizio appaltato.

In caso di contrasto o difficoltà interpretativa tra quanto contenuto nel presente capitolato da una parte, e quanto dichiarato nell'Offerta Tecnica, dall'altra parte, prevarrà quanto contenuto nel primo, fatto comunque salvo il caso in cui l'Offerta Tecnica contenga, a giudizio dell'Amministrazione comunale, previsioni migliorative rispetto a quelle contenute nel presente Capitolato.

Le clausole del presente capitolato sono sostituite, modificate od abrogate automaticamente per effetto di norme aventi carattere cogente contenute in leggi o regolamenti che entreranno in vigore successivamente, fermo restando che in ogni caso, anche ove intervengano modificazioni autoritative dei prezzi migliorativi

per l'Impresa appaltatrice, quest'ultima rinuncia a promuovere azioni o ad opporre eccezioni rivolte a sospendere o a risolvere il rapporto contrattuale in essere.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi, derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Per quanto non previsto dal presente capitolato, si fa espresso riferimento ai documenti di gara, alle norme e disposizioni del codice civile, nonché alle norme vigenti in materia di appalti.

24. RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato o erroneamente regolato, si fa riferimento alle disposizioni di legge e regolamenti in materia nonché ad ogni altra norma di carattere generale, In quanto compatibile. L'appaltatore dichiara accettare in modo specifico, ai sensi dell'art. 1341 del codice civile, gli articoli aventi od oggetto:

- cessione;
- canone d'appalto e pagamenti;
- cauzione;
- spese contrattuali;
- personale;
- osservanza di leggi e di regolamenti;
- penalità';
- controversie;
- Infortuni e Danni.

L'appalto, oltre che dalle norme previste nel Capitolato, è disciplinato dal Codice Civile. In particolare l'aggiudicatario con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli articoli 1341 e 1342 del c.c., tutte le clausole del presente capitolato.

25.SOPRALLUOGO

Ai fini dell'effettuazione dell'offerta è richiesto **OBBLIGATORIO** un sopralluogo accompagnato da un dipendente del Comune di Sirmione previo appuntamento da concordare. La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara.

ALLEGATI

- 1.DUVRI
- 2.PLANIMETRIA CENTRO COTTURA
- 3.CONTENUTO OFFERTA TECNICA

Il Responsabile del Settore Servizi alla Persona

Dott.ssa Marta Destro

*(Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate,
il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)*



