

Comune di Castel Mella

Capitolato prestazionale

(allegato I al Progetto di servizio)

Servizio di ristorazione comunale



Parte I -	Aspetti generali.....	3
Articolo 1 -	Definizioni.....	3
Parte II -	Oggetto dell'appalto	5
Articolo 1 -	Tipologia dell'utenza	6
Articolo 2 -	UtENZE, indirizzi, servizio ed orari	6
Articolo 3 -	UtENZE, calendario e numero pasti.....	6
Articolo 4 -	Specifiche della fornitura.....	7
Articolo 5 -	Specifiche del servizio	8
Articolo 6 -	Specifiche del pasto	10
Parte III -	Specifiche della fornitura – Il personale	10
Articolo 1 -	Aspetti generali.....	10
Articolo 2 -	Personale addetto alla produzione dei pasti.....	11
Articolo 3 -	Personale addetto a trasporto e consegna dei pasti	11
Articolo 4 -	Personale addetto alla somministrazione dei pasti	11
Articolo 5 -	Variazione e reintegri del personale.....	11
Articolo 6 -	Clausole sociali e personale svantaggiato.....	12
Articolo 7 -	Personale referente	12
Articolo 8 -	Formazione, addestramento e aggiornamento	12
Articolo 9 -	Sicurezza	14
Parte IV -	Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari	14
Parte V -	Specifiche della fornitura – I beni non alimentari	16
Parte VI -	Specifiche della fornitura – Il sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti	18
Parte VII -	Specifiche della fornitura – Il Centro Cottura dell'Organizzazione.....	20
Parte VIII -	Specifiche del servizio – I Centri Cottura del Committente.....	21
Parte IX -	Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti	22
Parte X -	Specifiche del servizio - Il trasporto in legame	22
Parte XI -	Specifiche del servizio – Le tipologie di distribuzione.....	23
Parte XII -	Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto per le scuole	24
Parte XIII -	Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto per i pasti domiciliari	26
Parte XIV -	Specifiche del servizio – Le diete speciali	27
Parte XV -	Specifiche del servizio – La prenotazione dei pasti.....	28
Articolo 1 -	Pasti scolastici	28
Articolo 2 -	Pasti domiciliari.....	29
Parte XVI -	Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico sanitario	29
Parte XVII -	Specifiche del servizio – Le attività di detergenza e sanificazione	30
Parte XVIII -	Specifiche del servizio – Le manutenzioni	31
Parte XIX -	Specifiche del servizio – l'educazione alimentare ed il piano di informazione agli utenti.....	32
Parte XX -	Beni mobili ed immobili.....	33
Parte XXI -	Migliorie.....	33
Parte XXII -	Elementi economici.....	33
Articolo 1 -	Corrispettivi per il servizio e prezzi.....	33
Articolo 2 -	Oneri a carico dell'Organizzazione.....	34
Parte XXIII -	Elementi economici.....	35

Parte I - Aspetti generali

Articolo 1 - Definizioni

1. **Arredi**: dotazioni come tavoli, sedie e similari necessarie per le attività dei refettori di consumo e dei locali accessori;
2. **Attrezzature**: strumenti, arredi e macchinari necessari per le attività di ristorazione;
3. **Appalto di servizi**: contratto con il quale il fornitore, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, si impegna alla realizzazione del servizio, verso un corrispettivo in danaro;
4. **Bando**: documento di sintesi che costituisce l'insieme delle disposizioni riferite all'oggetto dell'appalto ed alle regole della procedura di affidamento, per l'acquisizione del servizio. Tale documento ha lo scopo di rendere pubblica la volontà del Committente di affidare il servizio oggetto dell'appalto;
5. **Capitolato tecnico**: insieme dei requisiti e delle caratteristiche di natura amministrativa e tecnica del servizio di ristorazione fuori casa, definiti dal Committente. Per esempio: requisiti di prodotto, di sicurezza, merceologici, nutrizionali, sensoriali, del contesto produttivo, di modalità esecutive del servizio;
6. **Centro Cottura**: centri e/o cucine per produzione pasti messi a disposizione dell'Organizzazione dal Committente o dall'Organizzazione;
7. **Committente**: Comune di Castel Mella;
8. **Confezionamento dei pasti**: attività che seguono la fine della preparazione e precedono il trasporto degli alimenti; comprendono la predisposizione delle gastronomie alla conservazione in legame caldo delle pietanze con l'utilizzo di contenitori termici;
9. **Contenitori termici**: contenitori destinati al mantenimento passivo della temperatura degli alimenti che contengono, sono utilizzati per il trasporto dei pasti in legame fresco caldo;
10. **Contratto**: accordo che vincola il servizio oggetto di appalto;
11. **Dieta**: regime alimentare adottato, vario ed equilibrato, quindi non restrittivo e monotono;
12. **Distribuzione**: vedi "somministrazione";
13. **Eccedenza**: piatto/pasto non somministrato, che può essere riutilizzato secondo quanto definito nel capitolato d'appalto, assicurando il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e sensoriali;
14. **Fornitore**: organizzazione o persona che fornisce un prodotto o eroga un servizio;
15. **Gara**: procedimento amministrativo avente per oggetto l'affidamento di fornitura di prodotti e/o acquisto di servizi di ristorazione fuori casa. Si deve intendere riferito al procedimento di individuazione di un fornitore che assuma l'obbligo di effettuare la prestazione, a fronte di un corrispettivo, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio;
16. **Gastronomia**: contenitori generalmente in acciaio, adatte ad esporre, servire, conservare e trasportare alimenti; esistono in varie misure comunque normalizzate;

17. **Grammatura**: massa (a crudo o a cotto; al netto o al lordo), espressa in grammi, dei piatti;
18. **Impianti**: dotazioni tecnologiche relative ai servizi di: utenze acqua, gas ed energia elettrica, scarichi, estrazione e trattamento dell'aria diversi dalle cappe aspiranti nelle cucine;
19. **Legame fresco-caldo**: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede il mantenimento della temperatura dei pasti caldi a oltre 65 °C ed i pasti freddi al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
20. **Menù**: proposte di piatti messi a disposizione dei consumatori e degli utenti per ogni assunzione alimentare;
21. **Minuterie per il servizio**: (vedere anche Utensili di cucina) dotazioni fondamentalmente necessarie alla realizzazione del servizio di preparazione dei pasti e di distribuzione nelle Utenze (ad esempio: mestoli o palette);
22. **Non conformità**: mancato soddisfacimento di un requisito;
23. **Offerente**: Organizzazione o persona che presenta un'offerta;
24. **Organizzazione**: azienda aggiudicataria dell'appalto;
25. **Pasto**: composizione di uno o più piatti destinati al consumo;
26. **Piatto**: singoli prodotti alimentari e/o loro composizione, tal quali o trasformati su base di ricette, costituenti una porzione per singolo consumatore;
27. **Porzione**: quantità di alimento, espressa in massa o volume, che si assume come unità pratica di misura del piatto;
28. **Prodotto alimentare o alimento o derrata alimentare**: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani;
29. **Prodotto biologico**: prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni;
30. **Prodotto di origine locale**: prodotto alimentare la cui origine primaria agricola documentata sia avvenuta nella provincia di Brescia, oppure – se assente prodotto bresciano – dalle Province limitrofe di Verona, Trento, Sondrio, Bergamo, Cremona e Mantova;
31. **Prodotto OGM**: prodotto alimentare costituito o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
32. **Progettazione del menù**: formulazione di menù diversificata per tipologie di consumatori e utenti, con indicazione delle ricette, degli ingredienti e relative quantità e dei valori nutrizionali, redatta secondo dieta;
33. **Refettori di consumo (o Utenze o plessi di distribuzione)**: punti di distribuzione pasti trasportati dal Centro cottura;
34. **Residuo**: piatto/pasto somministrato, non consumato, che non può essere riutilizzato;
35. **Riassetto dei refettori di consumo**: tutte le attività successive alla distribuzione e consistenti nello sgombero e riassetto di tavoli e sedie, lavaggio stoviglie e smaltimento rifiuti;
36. **Ricettario**: documento che raccoglie le ricette nelle quali sono specificati gli alimenti, la loro classificazione merceologica e le relative grammature per ogni singolo piatto. Le

- grammature devono riferirsi all'alimento crudo al netto degli scarti di lavorazione;
37. **Ristorazione collettiva**: ristorazione fuori casa definita da un contratto tra Committente e fornitore, che si rivolge a comunità delimitate e definite. Il Committente determina i requisiti del servizio di ristorazione;
 38. **Somministrazione**: attività mediante la quale il piatto e/o il pasto sono consegnati al consumatore;
 39. **Stoviglie**: piatti, posate, bicchieri, brocche ed altre dotazioni necessarie per la consumazione dei pasti;
 40. **Utensili di cucina**: coltelli, mestoli, pinze ed altre dotazioni necessarie per preparazione e distribuzione dei pasti;
 41. **Utente (o consumatore)**: cliente finale che usufruisce del servizio di ristorazione fuori casa predeterminato dal Committente;
 42. **Verifiche**: valutazione della conformità effettuata mediante osservazioni e giudizi associati, laddove opportuno, a misurazioni e prove.

Parte II - Oggetto dell'appalto

1. Oggetto del presente appalto è la gestione dei servizi di ristorazione comunale del

Comune di Castel Mella e comprende:

- a. la produzione di pasti presso i Centri Cottura messi a disposizione dal Committente e dall'Organizzazione;
- b. il trasporto e la distribuzione di pasti per le sedi indicate nella *Parte II, Art. 2 e 3*.
- c. Servizi accessori

2. L'appalto ha inizio il 1° settembre 2018 e termina il 31 agosto 2021.

Articolo 1 - Tipologia dell'utenza

1. L'utenza destinataria del servizio di ristorazione comunale è composta da:

- a. alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia,
- b. alunni frequentanti le Scuole Primarie,
- c. alunni frequentanti le Scuole Secondarie di 1° grado,
- d. adulti comunque coinvolti nel servizio scolastico,
- e. utenti domiciliari.

Articolo 2 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari

Nome dell'Utenza	Indirizzo	Tipo di servizio	Orario servizio
Scuola dell'Infanzia Statale Onzato	Via Madonnina del Boschetto	Produzione pasti, distribuzione in loco al tavolo, riassetto e pulizia	12.00
Scuola dell'Infanzia Statale – distaccamento Cortivazzo	Via Cortivazzo	Consegna, ricevimento pasti, distribuzione al tavolo, riassetto e pulizia	12.00
Scuola dell'Infanzia Comunale "Beata Cerioli"	Via Vittorio Emanuele II, 15/17	Consegna, ricevimento pasti, distribuzione al tavolo, riassetto e pulizia (due sezioni pranzano, a turno, in refettorio ed una in un'aula a piano terra)	1° turno: 11.30 2° turno: 12.15
Scuola Primaria "Fabrizio De André"	Via Onzato, 56 (Polo Scolastico)	Produzione pasti, confezionamento e trasporto, distribuzione in loco al tavolo, riassetto e pulizia	1° turno: 12.30 2° turno: 13.15
Scuola Secondaria di 1° "Giacomo Leopardi"		Ricevimento e distribuzione self-service, riassetto e pulizia	13.00
Pasti a domicilio	Piazza Unità d'Italia (Municipio comunale)	Produzione pasti presso Centro Cottura dell'Organizzazione, trasporto e consegna pasti in legame fresco caldo a punto definito dal Committente (Municipio)	11.15

Articolo 3 - Utenze, calendario e numero pasti

Nome dell'Utenza	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Calendario indicativo	Pasti anno
Scuola dell'Infanzia Statale Onzato	110	110	110	110	110	--	Da settembre a giugno	20.351

Scuola dell'Infanzia Statale – distaccamento Cortivazzo	60	60	60	60	60	--	Da settembre a giugno	11.763
Scuola dell'Infanzia Comunale "Beata Cerioli"	65	65	65	65	65	--	Da settembre a giugno	12.736
Scuola Primaria "Fabrizio De André"	425	285	425	286	120	--	Da settembre a giugno	50.025
Scuola Secondaria di 1° "Giacomo Leopardi"	60	40	40	40	50	--	Da settembre a giugno	7.324
Pasti adulti							Da settembre a giugno	6.246
Pasti a domicilio	32	32	32	32	32	32	Tutto l'anno	6.555
Totale pasti annui								115.000

1. Il numero totale dei pasti annui presunti oggetto del presente appalto, indicativo, fondato su medie e simulazioni di scenario, e valido ai soli fini della determinazione del valore stimato dello stesso, è di **115.000**.

2. Si precisa che il Committente non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti ed esso è strettamente correlato alla richiesta dei fruitori, e verranno remunerati esclusivamente i pasti effettivamente prodotti. Trattasi infatti di servizio a consumo strettamente correlato alla domanda dell'utenza.

3. Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Committente si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale. Il Committente si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Organizzazione.

4. In casi di forza maggiore, ad esempio per sciopero o epidemia, che possono richiedere la sospensione della fornitura dei pasti, il Committente si impegna a darne comunicazione all'Organizzazione entro l'orario di normale prenotazione (Parte XVI - Specifiche del servizio – La prenotazione dei pasti) senza che quest'ultima nulla abbia a che pretendere in forma di risarcimento.

5. La data di termine del servizio di refezione scolastica coincide con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola; l'Organizzazione ha l'obbligo di uniformare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole, informandone il Committente.

Articolo 4 - Specifiche della fornitura

1. Le forniture che devono essere garantite dall'Organizzazione, sono così sintetizzabili:

a. personale per attività di cucina – presso i Centri Cottura, l'Organizzazione deve avvalersi delle prestazioni di personale in numero tale da assicurare il rispetto dei tempi previsti della *Parte II, Articolo 2 - Utenze, indirizzi, servizi ed orario* e in funzione dei requisiti previsti nella *Parte III - Specifiche della fornitura - Il personale*;

b. personale e mezzi per attività di trasporto – deve esserne garantita disponibilità tale da

assicurare il rispetto dei requisiti indicati nelle parti:

1.b.1. *Parte III, Articolo 3 – Personale addetto a trasporto e consegna dei pasti,*

1.b.2. *Parte X - Specifiche del servizio – Il trasporto in legame;*

- c. personale per attività dei plessi di distribuzione – l'Organizzazione deve fornire personale addetto alla distribuzione pasti nelle Utenze scolastiche per le quali tale attività è prevista, in riferimento alla *Parte III, Articolo 4 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti,* alla *Parte II, Articolo 2 – Utenze, Indirizzi, servizi ed orari;*
- d. personale referente – come riportato alla *Parte III, Articolo 7 – Personale referente;*
- e. materie prime alimentari – l'Organizzazione deve occuparsi della progettazione e dell'esecuzione di tutte le attività inerenti la fornitura, dalla selezione dei fornitori fino all'accettazione delle forniture (*Parte IV - Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari*);
- f. beni non alimentari: l'Organizzazione deve occuparsi della progettazione e dell'esecuzione di tutte le attività inerenti la fornitura di beni non alimentari (*Parte V - Specifiche della fornitura – I beni non alimentari*);
- g. sistema informatizzato per la gestione della prenotazione dei pasti, in riferimento alla *Parte VI – Specifiche della fornitura - Il sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti;*
- h. fornitura di quanto necessario al confezionamento dei pasti destinati al trasporto (*Parte IX - Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti*);
- i. reintegrì per incremento di utenti, usura, perdita o rottura – il materiale compreso nell'inventario iniziale delle dotazioni necessarie al servizio (come ad esempio: piatti, bicchieri, posateria, brocche) deve essere regolarmente reintegrato con beni analoghi e nuovi, in tutti i plessi; i bicchieri, se necessario, dovranno essere reintegrati con prodotti in policarbonato;
- j. dotazioni per il personale: l'Organizzazione deve garantire la corretta disponibilità di idoneo vestiario e di DPI (dispositivi di protezione individuale) a tutto il proprio personale.

Articolo 5 - Specifiche del servizio

1. Le attività costituenti il servizio di ristorazione che devono essere garantite dall'Organizzazione, sono così sintetizzabili:

- a. fornitura di materie prime alimentari e non, per la produzione di pasti e diete speciali;
- b. produzione di pasti e diete speciali, presso i Centri Cottura messi a disposizione dal Committente, in base alle prenotazioni per tutte le Utenze scolastiche, come indicato nella *Parte II, Articoli 2 e 3;*
- c. produzione di pasti e diete speciali, presso il Centro Cottura dell'Organizzazione, in base alle prenotazioni per i pasti a domicilio, come indicato nella *Parte II, Articoli 2 e 3;*

- d. trasporto in legume fresco-caldo di pasti e diete speciali per la ristorazione scolastica (*Parte X - Specifiche del servizio – Il trasporto in legume e Parte IX - Specifiche del servizio - Il confezionamento dei pasti*) in tutte le Utenze e come precisato nella *Parte II, Articoli 2 e 3*;
- e. trasporto in legume fresco caldo di pasti e diete speciali per la ristorazione a domicilio (*Parte X - Specifiche del servizio – Il trasporto in legume e Parte IX - Specifiche del servizio - Il confezionamento dei pasti*) come precisato nella *Parte II, Articoli 2 e 3*;
- f. nelle Utenze scolastiche indicate nella *Parte II*: allestimento dei tavoli, porzionamento e distribuzione dei pasti come precisato nella *Parte XI - Specifiche del servizio – Le tipologie di distribuzione*;
- g. lavaggio e disinfezione dei locali dei Centri Cottura, delle attrezzature ivi presenti, nonché degli arredi, dei mezzi di trasporto e delle dotazioni necessarie alla produzione e al confezionamento (*Parte XVIII - Specifiche del servizio – Le attività di detergenza e sanificazione*);
- h. riassetto e pulizia dei locali, delle attrezzature e degli arredi nonché lavaggio delle stoviglie nelle Utenze scolastiche dove è prevista la distribuzione di cui alla precedente *lettera f* (*Parte XVIII - Specifiche del servizio – Le attività di detergenza e sanificazione*);
- i. raccolta differenziata dei rifiuti di tutte le Utenze scolastiche e nei Centri Cottura con conferimento presso punti di raccolta, secondo le modalità in vigore nel territorio comunale;
- j. manutenzioni di attrezzature, arredi e locali dei Centri Cottura e delle Utenze (*Parte XIX - Specifiche del servizio – Le manutenzioni*);
- k. redazione di menù in riferimento alle *Parti XIII e XIV - Specifiche del servizio - I menù e la composizione del pasto*;
- l. campionamenti ed analisi in riferimento alla *Parte XVII - Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico-sanitario*;
- m. SCIA (segnalazione certificata di inizio di attività): è impegno dell'Organizzazione adempiere integralmente agli obblighi delle comunicazioni all'Autorità competente dell'inizio delle attività oggetto del presente appalto;
- n. monitoraggio infestanti ed eventuali interventi di disinfestazione all'interno dei locali di distribuzione¹ e nei Centri Cottura messi a disposizione dal Committente.

2. Sarà oggetto di valutazione la presentazione che l'Organizzazione farà, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, del sistema di gestione delle emergenze che dovessero impedire il normale svolgimento delle attività in qualsiasi Centro Cottura utilizzato per l'appalto. Solo al momento di eventuale necessità di un Centro Cottura alternativo, questo deve essere oggetto di verifica preliminare da parte del Committente (anche mediante figure professionali delegate) ed a

¹Sono a carico del Committente le attività di derattizzazione all'esterno degli edifici (compresi quindi i locali di distribuzione)

spese dell'Organizzazione.

Articolo 6 - Specifiche del pasto

1. Le principali attività e specifiche che influenzano qualità e sicurezza dei pasti sono:

- a. le modalità di selezione dei fornitori (*Parte XVI - Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico-sanitario*),
- b. le caratteristiche delle materie prime alimentari e non alimentari (*Parti IV e V - Specifiche della fornitura*),
- c. i menù, la composizione del pasto ed altri documenti derivati (*Parti XII e XIII V - Specifiche del servizio*),
- d. la gestione delle diete speciali (*Parte IX - Specifiche del servizio – Le diete speciali*),
- e. il sistema di autocontrollo igienico-sanitario (*Parte XVII - Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico-sanitario*).

Parte III - Specifiche della fornitura – Il personale

Articolo 1 - Aspetti generali

1. Il Committente non dispone di risorse umane attualmente dedicate a parte del servizio oggetto dell'appalto.

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

3. Tutto il personale, sia presso i Centri Cottura, sia presso le UtENZE coinvolte, deve essere professionalmente qualificato già dal primo giorno di servizio e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di riferimento, alle normative di riferimento e delle indicazioni del presente Capitolato.

4. L'Organizzazione provvede entro il mese di gennaio a fornire al Committente valutazione scritta complessiva della gestione del proprio personale riportando i seguenti aspetti: organico suddiviso per utenze, stato della formazione, valutazione della competenza anche in tema igienico-sanitario dei singoli addetti.

5. L'Organizzazione deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

6. A tal fine il Committente si riserva il diritto di richiedere all'Organizzazione la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Articolo 2 - Personale addetto alla produzione dei pasti

1. L'Organizzazione, per il servizio di produzione dei pasti, deve disporre di proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in autonomia professionale di impresa.

2. Numero di addetti impiegati, funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio, devono essere quelli indicati dall'Organizzazione nel "Progetto organizzativo del personale" presentato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.

Articolo 3 - Personale addetto a trasporto e consegna dei pasti

1. 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 nella *Parte X - Specifiche del servizio – Il trasporto in legame*.

2. Numero di addetti impiegati, funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio, devono essere quelli indicati dall'Organizzazione nel "Progetto organizzativo del personale" presentato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.

Articolo 4 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

1. L'Organizzazione, per le attività presso i plessi di distribuzione, deve impiegare, quando previsto, proprio personale in numero tale da assicurare tempi adeguati ad una corretta, tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.

2. Il valore di riferimento per il rapporto addetti alla somministrazione/utenti è di 1/50.

3. Numero di addetti impiegati, funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio, devono essere quelli indicati dall'Organizzazione nel "Progetto organizzativo del personale" presentato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.

Articolo 5 - Variazione e reintegri del personale

1. L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni in relazione all'andamento del servizio nel tempo.

2. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate al Committente allo scopo di ottenerne approvazione. In mancanza di formale approvazione del Committente non può essere effettuata alcuna variazione di organico.

3. Entro 10 giorni dall'inizio del servizio l'Organizzazione comunicherà per iscritto l'elenco delle persone impiegate e le rispettive qualifiche.

4. L'Organizzazione, dovrà fare in modo che il servizio, pena risoluzione del contratto, inizi con l'organico indicato nel *Progetto Organizzativo Gestionale*.

5. Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, l'Organizzazione è tenuto a sostituirlo entro 24 ore. I nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati al Committente prima della messa in servizio.

Articolo 6 - Clausole sociali e personale svantaggiato

1. E' messo a disposizione dei concorrenti il "Prospetto del personale del gestore uscente", nel quale è indicato il personale nei cui confronti l'Organizzazione è tenuta ad applicare la clausola di salvaguardia dell'occupazione prevista dai contratti collettivi di lavoro, comunque a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del contratto.

2. Ai sensi dell'art. 100 del CCP è fatto obbligo di procedere all'assunzione a tempo parziale di n.1 soggetto "svantaggiato" o "disabile" secondo i criteri individuati dal Regolamento CE del 12 dicembre 2002, n. 2204, artt. 1 e 2, relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del Trattato CE (oggi artt. 107 e 108 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea). A tal fine in caso di necessità l'assistente sociale potrà fornire al concessionario una rosa di candidati aventi i requisiti, con la finalità di facilitare l'individuazione e la selezione del soggetto.

Articolo 7 - Personale referente

1. L'Organizzazione rende disponibili, per le necessità espresse ed implicite del Committente, le seguenti figure referenti, i cui curricula dovranno essere forniti dopo l'aggiudicazione (più funzioni possono essere svolte da una stessa figura):

- a. referente per i rapporti tra Committente e Organizzazione – figura di sufficiente autonomia decisionale che rappresenti la Direzione dell'Organizzazione. Il referente dovrà partecipare alle sedute della commissione mensa in base al calendario comunicato dal committente;
- b. referente per gli aspetti nutrizionali – economo dietista o figura professionale di scolarità superiore che risponda per i rapporti con l'Autorità Sanitaria, per la gestione delle diete speciali (*Parte XIV - Specifiche del servizio – Le diete speciali*), per la redazione dei menù (*Parti XII e XIII - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto*) e per ogni altro aspetto inerente i requisiti nutrizionali;
- c. referente per l'autocontrollo igienico-sanitario – figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente, e delegata all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare (riferimento *Parte XVII - Specifiche del servizio - L'autocontrollo igienico-sanitario*) anche nei rapporti con il Committente o suoi delegati;
- d. 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 (vedere *Allegato 4 – DUVRI*).

Articolo 8 - Formazione, addestramento e aggiornamento

1. L'Organizzazione deve garantire che tutto il personale coinvolto direttamente ed indirettamente nell'erogazione del servizio in ogni Utenza e nei Centri Cottura sia opportunamente formato.

2. Pianificazione generale della formazione deve essere resa disponibile nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* unitamente alla qualifica minima necessaria dei docenti.

3. Tale pianificazione dovrà rispettare i seguenti criteri minimi:

a. numero minimo di ore per funzione (riportate nella tabella seguente - non sarà oggetto di valutazione il monte ore complessivo);

	numero ore				
	direzione servizio	Referente aspetti nutrizionali	Cuoco	Addetto mensa	Addetto trasporto
Totale ore per formazione	10	10	15	10	5

b. argomenti da trattare - dovranno almeno comprendere i seguenti temi: igiene e sicurezza alimentare*, conoscenza del capitolato tecnico*, diete speciali*, procedure e registrazioni di sistema*, rischi specifici per i lavoratori nelle attività di cucina e utilizzo dei DPI*, detergenza e sanificazione, tecniche di cucina, riduzione degli sprechi alimentari, energetici e di acqua, rapporto con l'utenza;

c. competenza negli argomenti con l'asterisco (*) dovrà essere garantita dal personale entro il primo mese di servizio per ogni addetto;

d. la pianificazione dovrà essere redatta secondo lo schema sotto riportato;

Esempio	numero ore				
	direzione servizio	Referente aspetti nutrizionali	Cuoco	Addetto mensa	Addetto trasporto
Argomento 1					
Argomento 1					
(...)					
Totale ore per formazione					

4. Saranno oggetto di valutazione completezza e articolazione degli argomenti previsti e la calendarizzazione degli interventi formativi proposti, ove prevarrà l'elemento qualitativo rispetto a quello meramente quantitativo.

5. L'Organizzazione deve includere nel proprio piano di formazione, oltre al proprio personale, anche tutti gli altri attori coinvolti nel servizio.

6. Elenco del personale formato, con evidenza degli argomenti trattati e della qualifica del formatore (evidenza della competenza) è consegnato con cadenza annuale dall'Organizzazione al Committente.

Articolo 9 - Sicurezza

1. Ogni aspetto rilevante in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro, per quanto riguarda i rischi interferenti, è contemplato nell'*Allegato 4 - DUVRI* che riporta i contenuti del Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti redatto dal Committente ai sensi del comma 3, articolo 26, del D. Lgs 81/2008.

2. Dopo l'assegnazione dell'appalto sono previsti sopralluoghi congiunti presso le Utenze volti ad integrare e rendere definitivi il DUVRI provvisorio.

3. Tutto il personale, dal momento dell'ingresso nei luoghi di lavoro e per il servizio di consegna dei pasti a domicilio, deve essere dotato dei DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti dalla Valutazione dei Rischi dell'Organizzazione, nonché di cartellino di riconoscimento conforme al dettato delle norme di riferimento e correttamente gestito tenendo conto delle necessità in tema di prevenzione igienico sanitaria.

4. L'Organizzazione dovrà rendere disponibile al Committente il Documento di Valutazione dei Rischi, per opportune valutazioni, prima dell'avvio del servizio, e comunque in ogni caso non oltre il primo mese di attività.

Parte IV - Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari

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

2. L'elenco dei fornitori deve essere reso disponibile al Committente, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne.

3. Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dalle "Linee guida per i menù della refezione scolastica" (revisione 2017) e dai suoi allegati (scaricabili dal sito: <https://www.ats-brescia.it/bin/index.php?id=578>) e dalle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" - da pagina 87 a 104 per materie prime, http://normativaservizi.it/port/GetNormativaFile?fileName=313_linee_guida_ristorazione_scolastica.pdf, dall'Allegato 1 al DM Ambiente 25 luglio 2011 "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e derrate alimentari" (CAM) (http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/all.to_40_CAM_ristorazione_collettiva_e_derrate_alimentari_25.07.2011.pdf) o dalle future versioni degli stessi documenti che gli Enti interessati emetteranno.

4. I citati documenti della Regione Lombardia e della ATS di Brescia hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini dell'appalto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel Bando e nei suoi allegati. Le percentuali indicate nei CAM sono vincolanti, salvo deroghe autorizzate dalla stazione d'appaltane e comunicate per iscritto all'appaltatore, e salvo deroghe ulteriori contenute nel presente capitolato.

5. Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione sia dei pasti scolastici, sia dei pasti a domicilio e che, se precedute da un asterisco(*), andranno dettagliate nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*:

- a. *prodotti biologici – L'Organizzazione, conformemente a quanto indicato nelle *Parti XVIII e XIV - Specifiche del servizio - Il menù e la composizione del pasto*, può proporre alimenti di origine biologica in sostituzione di alimenti convenzionali;
- b. *prodotti locali - L'Organizzazione, conformemente a quanto indicato nelle *Parti XVIII e XIV - Specifiche del servizio - Il menù e la composizione del pasto*, può proporre alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia prioritariamente della Provincia di Brescia o – in assenza di prodotto di origine bresciana - delle Province limitrofe di Verona, Trento, Sondrio, Bergamo, Cremona e Mantova) in sostituzione di alimenti convenzionali;
- c. *prodotti DOP, IGP, STG ed equo-solidali - L'Organizzazione, conformemente a quanto indicato nella *Parte XII - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto*, deve proporre alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali;
- d. il pesce – la proposta di pesce nei menù può prevedere l'utilizzo di pesce azzurro;
- e. le precedenti proposte dovranno, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, comprendere un progetto di valorizzazione degli stessi prodotti, indicando i destinatari e le modalità di comunicazione e promozione scelte;
- f. 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); a tale riguardo ogni proposta dovrà risultare opportunamente documentata;
- g. il pesce somministrato non deve comunque essere ottenuto da prodotti ricomposti;
- h. oltre al pesce, può essere valutato, di concerto con il Committente, l'utilizzo di molluschi;
- i. prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i contenuti della "Linee guida per i menù della refezione scolastica" e dai suoi allegati (scaricabili dal sito: <https://www.ats-brescia.it/bin/index.php?id=578>);
- j. in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati concordando precedentemente con il Committente e quindi comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intendono utilizzare ed il periodo di utilizzo in deroga;
- k. inoltre, deve essere prevista la fornitura di 2 porzioni da 30 g di pane a ridotto contenuto di sale e non addizionato di grassi, per ogni utente scolastico, di cui solo uno da distribuire dopo il primo piatto e l'altro da tenere a disposizione;
- l. l'acqua, deve essere fornita in bottiglia;

(In deroga a detta prescrizione nell'ambito dell'offerta tecnica l'offerente potrà proporre un sistema alternativo di erogazione dell'acqua, in coerenza con quanto previsto dal paragrafo 5.3.1 dei pertinenti Criteri Ambientali Minimi. Sono a carico dell'aggiudicatario tutti i costi connessi all'implementazione di detto servizio alternativo, ivi compresi quelli di acquisto, installazione e manutenzione. È altresì a carico dell'aggiudicatario il costo dell'acqua, che dovrà essere rimborsato alla stazione appaltante alla fine di ogni anno scolastico. A tal fine verrà considerato il costo a metro cubo pagato dalla stazione appaltante, il quale verrà moltiplicato per metri cubi di acqua consumati per il servizio, desumibili questi dal numero dei connessi pasti erogati).

m. è consentito l'uso di sale iodato per la preparazione dei pasti scolastici, come suggerito da comunicazione Prof. Gen. n. 0157417 dell'ASL di Brescia e dalle "Note di indirizzo per i menù della refezione scolastica";

n. non può essere utilizzata carne congelata/surgelata;

o. le uova non potranno in alcun caso provenire da allevamenti in gabbia;

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

q. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti;

r. non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma, similari e derivati;

s. 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;

t. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati.

6. Caratteristiche e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal Committente.

7. Per i prodotti lattiero caseari, il Committente richiede che la fornitura risponda ai requisiti del Reg. CE 657/2008 e successive modifiche, per l'aiuto comunitario finalizzato a favorirne il consumo tra i ragazzi in età scolare. L'Organizzazione si impegna, su richiesta del Committente, a fornire i documenti (anche in formato digitale) necessari al fine sopra citato (fatture, bolle di consegna o altro, recanti indicazioni della destinazione della merce alle mense scolastiche); le fatture devono essere quietanziate o accompagnate dalla prova dell'avvenuto pagamento. Per l'espletamento di tale richiesta, all'Organizzazione potrà essere richiesta la collaborazione con la società incaricata della presentazione della relativa istanza, i riferimenti della quale saranno comunicati dopo la stipula del contratto.

Parte V - Specifiche della fornitura – I beni non alimentari

1. È a carico dell'Organizzazione la fornitura dei seguenti beni non alimentari che, quando preceduti da asterisco (*), dovranno essere presentati in dettaglio nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*,

(precisandone la quantità proposta e il tipo) e corredati da documentazione tecnica (quanto presentato sarà considerato vincolante per l'effettiva realizzazione del servizio e da rendersi disponibile già dall'avvio dello stesso):

- a. prodotti in carta – come, ad esempio, tovaglioli e tovaglette per l'apparecchiatura dei tavoli, sacchetti per il confezionamento dei cestini, carta monouso in rotolo, che dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) e che quindi abbiano una certificazione Ecolabel o simili (ad esempio FSC – Forest Stewardship Council);
- b. *automezzi - necessari al trasporto pasti, devono risultare dedicati al servizio, in riferimento alla Parte X - Specifiche del servizio – Il trasporto in legame;
- c. materiale monouso (posate, bicchieri, piatti ed eventualmente pellicole di termosigillatura) – da fornire in caso di emergenza (rottura lavastoviglie, impossibilità di garantire operazioni di lavaggio), dovrà essere biodegradabile, compostabile e riciclabile;
- d. strumentazione – l'Organizzazione provvede a fornire ogni Utenza scolastica, sede di distribuzione, di bilancia digitale (da destinarsi alle verifiche delle grammature in fase di distribuzione), termometro digitale (sottoposto a taratura controllata) e calcolatrice; tali strumenti devono risultare idonei alle attività effettivamente svolte;
- e. divise da lavoro e DPI – l'Organizzazione fornisce a tutto il personale, per tutta la durata dell'appalto, divise da lavoro complete come prescritto dalle vigenti norme, nonché guanti monouso (dichiaratamente idonei al contatto con alimenti, anche grassi), mascherine, calzature omologate ed altri DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti dal Documento di Valutazione dei Rischi dell'Organizzazione; ogni dotazione è rinnovata con frequenza tale da garantirne la continuativa disponibilità ed idoneità all'uso;
- f. divise complete per il servizio di pulizia di colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione;
- g. camici cuffie e calzari - sono resi sempre disponibili, presso tutte le Utenze, camici cuffie e calzari monouso per l'ingresso dei visitatori (compresi i coordinatori dell'Organizzazione, i Responsabili del Committente, componenti della Commissione mensa e i fornitori che, per necessità, devono attraversare le zone di produzione);
- h. materiali per la pulizia - detersivi, disinfettanti e materiali diversi destinati alle attività di pulizia e sanificazione devono risultare sempre congrui con la pianificazione delle stesse attività; i prodotti chimici, che devono essere certificati Ecolabel o simili devono essere debitamente accompagnati dalla disponibilità di schede tecniche e di sicurezza;
- i. materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti – devono risultare dotati di “Dichiarazione di conformità” sempre aggiornata e disponibile alla verifica del Committente;
- j. ogni altro bene non alimentare necessario all'erogazione del servizio atteso.

k. *attrezzature e dotazioni, che allo scadere dell'appalto resteranno di proprietà dell'Organizzazione:

POLO SCOLASTICO
Frigorifero 600 lt
Bilancia digitale per diete
armadio detersivi per locale lavaggio

CENTRO COTTURA ONZATO
150 piatti fondi melamina
150 piatti piani melamina
bilancia digitale per diete
frigorifero 600 lt

CERIOLE
100 piatti fondi melamina
100 piatti piani melamina
carrello bagnomaria a 3 vasche con antispunto

CORTIVAZZO
100 piatti fondi melamina
100 piatti piani melamina
carrello bagnomaria a 3 vasche

IN TUTTI I REFETTORI (ove mancanti)
pellicole oscuranti/veneziane

Parte VI - **Specifiche della fornitura – Il sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti**

1. La S.A. attualmente gestisce il servizio di rilevazione presenze, addebito dei pasti, ed iscrizione al servizio mediante utilizzo del software "ECIVIS" della società PROJECT SRL di cui la S.A. è titolare di licenze d'uso e proprietario dell'hardware necessario al funzionamento del sistema.

2. Lo stesso programma viene anche utilizzato dal personale preposto dell'Amministrazione Comunale per gestire i servizi scolastici integrativi.

3. La D.A. potrà utilizzare il sistema informatico esistente facendosi carico dei relativi canoni di manutenzione ed assistenza, anche telefonica o, in alternativa, potrà dotarsi di altro software, purché equivalente in termini di risultato e con compatibilità di dati. L'eventuale software diverso deve consentire il mantenimento dei codici personali già assegnati agli attuali fruitori che proseguiranno con il servizio. Il software equivalente dovrà comunque essere preventivamente visionato ed approvato dalla S.A. In tal caso saranno a carico della D.A. tutti i costi necessari per mantenere aggiornato il sistema esistente (o per integrarlo a quello nuovo e per popolare di database), che l'Ufficio Pubblica Istruzione continuerà ad utilizzare nella propria sede e con

propri computer, per far fronte alle esigenze amministrative. Le caratteristiche del sistema proposto dovranno essere contenute nell'ambito del Progetto Organizzativo Gestionale.

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre una adeguata formazione all'utilizzo dello stesso a tutto il personale coinvolto nella gestione.

La D.A. dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari ed etico-religiosi, e a quelli amministrativi e di pagamento. Dovrà altresì essere rispettato il regolamento GDPR (UE 16/679) e la successiva normativa nazionale che disciplinerà la materia.

4. Nel particolare il sistema consente/deve consentire:

CODIFICA UTENTI

La forma di gestione della riscossione dei corrispettivi prevede un sistema di codici identificativi (PIN). I codici da utilizzare per il servizio dovranno essere predisposti, da parte della D.A., entro l'inizio dell'anno scolastico al fine di poterne illustrare agli utenti il funzionamento e la gestione, nonché di consentirne la consegna alle famiglie.

Codici devono rimanere i medesimi per tutto il ciclo di formazione del fruitore, dalla scuola dell'infanzia sino alla scuola secondaria di primo grado.

RILEVAZIONE PRESENZE

La rilevazione giornaliera delle presenze sarà effettuata dal personale scolastico e/o incaricato dalla S.A tramite terminali dotati di lettore di codici a barre E/O tablet.

Al termine della rilevazione giornaliera il terminale in uso deve produrre un riepilogo di controllo per l'addetto e trasmettere al computer centrale le prenotazioni del giorno. Al ricevimento delle prenotazioni il sistema centrale procede alla decurtazione del pasto sui borsellini personali.

In modo automatico l'insieme delle prenotazioni raccolte deve originare il riepilogo necessario alla cucina per la preparazione dei pasti del giorno, nel numero e nelle diete necessarie.

INFORMAZIONE ALLE FAMIGLIE

Gli utenti potranno accedere alle informazioni di propria pertinenza tramite internet, utilizzando un codice e password individuale forniti dalla D.A.; saranno disponibili tutti i dati relativi alle presenze, alle ricariche effettuate ed alla situazione anagrafica. Tale sistema deve essere accessibile anche grazie ad un link presente sul sito Istituzionale del Comune di Castel Mella.

PAGAMENTI

Il sistema dovrà garantire la possibilità di gestire e registrare automaticamente i pagamenti effettuati prevalentemente tramite RAPPORTO INTERBANCARIO DIRETTO (RID): servizio di incasso crediti basato su un'autorizzazione continuativa conferita dal debitore alla propria banca di accettare gli ordini di addebito provenienti da un creditore.

REPORTISTICA

Il sistema dovrà inoltre permettere alla S.A.:

- la visione/stampa del numero dei pasti distinta per tipologie di utenze;
- i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso, per ogni periodo di fatturazione, che evidenzii il numero di utenti fruitori dei diversi servizi ed il numero di pasti erogati distinto per scuola;
- la visione/stampa della situazione di ogni codice;
- l'elenco delle certificazioni

GESTIONE DEL SISTEMA

L'impresa appaltatrice avrà l'onere della gestione tecnica del sistema e dovrà mettere a disposizione (o mantenere quelle già esistenti) le infrastrutture necessarie ad ospitare il database centrale, le interfacce con le scuole per la raccolta ed elaborazione dei dati, garantendo la massima sicurezza fisica e logica dei dati.

Sarà inoltre a carico della D.A. la costituzione del database iniziale, importando i dati esistenti da supporti informatici forniti dall'Ufficio Pubblica Istruzione.

Si precisa che a carico della S. A. non potranno essere imputate spese legate all'attivazione e successiva gestione del servizio di informatizzazione (es. allacciamenti, elettricista, modifiche agli impianti esistenti. ecc.).

Compete alla D.A. la manutenzione ordinaria e straordinaria, durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e software, nonché la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione dei pasti e l'attivazione di procedure alternative d'emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

Alla scadenza dell'appalto la D.A. dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, le licenze d'uso del software ed il connesso hardware alla S.A. Dovrà inoltre trasmettere la banca dati alla S.A. che ne detiene la proprietà

Inoltre, quotidianamente e per i soli pasti a domicilio, l'Organizzazione deve effettuare la compilazione della parte "presenze pasti" al fine di agevolare i conteggi mensili di ogni singolo Utente.

Sono a carico dell'organizzazione tutti i costi connessi all'utilizzo e al mantenimento del sistema.

Parte VII - Specifiche della fornitura – Il Centro Cottura dell'Organizzazione

1. L'Organizzazione, per la realizzazione dei pasti a domicilio, deve rendere disponibile in sede di esecuzione un Centro Cottura che dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

- a. essere debitamente autorizzato per le attività richieste, in particolare per la potenzialità produttiva;

- b. disporre di layout ed attrezzature idonei alle attività richieste, in particolare per la potenzialità produttiva;
- c. disporre di zona dedicata alla produzione di diete speciali;
- d. disporre di zone opportunamente dedicate al confezionamento dei pasti monoporzione;
- e. essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica e a mantenere l'efficienza produttiva;
- f. trovarsi ad una distanza dalle Utenze tale da garantire i requisiti di tempo per la consegna indicati nella *Parte X – Specifiche del servizio – Il trasporto in legame*.

Parte VIII - Specifiche del servizio – I Centri Cottura del Committente

1. Il Committente rende disponibile:

- a. la cucina presso la Scuola dell'Infanzia di Onzato, in via Madonnina del Boschetto – Castel Mella;
- b. il Centro Cottura presso il Polo Scolastico in Via Onzato, 56 – Castel Mella.

2. Le strutture risultano idonee alle attività oggetto dell'appalto e debitamente autorizzate per le attività richieste.

3. L'Organizzazione verifica, con il sopralluogo previsto, la consistenza e le caratteristiche delle attrezzature e delle dotazioni accessorie disponibili e provvede eventualmente ad integrarle per garantire il servizio che è chiamato a rendere. Le stesse dotazioni, allo scadere dell'appalto, resteranno di proprietà del Comune a cui appartiene il Centro Cottura.

4. Gli impianti e le attrezzature messe a disposizione del Committente possono essere impiegati esclusivamente per i servizi richiesti dal presente Capitolato, ad eccezione di quanto segue:

a. l'Organizzazione potrà richiedere l'utilizzo del Centro Cottura di cui alla precedente lettera b) per l'espletamento di servizi extra, previa richiesta formale al Committente. Nel caso di autorizzazione da parte del Committente, l'Organizzazione corrisponderà una royalty pari a € 0,35 per ogni pasto prodotto. Mensilmente dovrà essere inviata comunicazione dettagliata circa i pasti prodotti sulla base della quale il Committente emetterà regolare fattura di addebito;

b. è facoltà del Dirigente scolastico, sentita l'Organizzazione, autorizzare le realtà associative del territorio ad utilizzare il refettorio e la cucina del Polo Scolastico per iniziative conviviali; l'utilizzo della cucina è comunque ammesso solo ed esclusivamente in caso di presenza di operatori dell'Organizzazione. L'eventuale corrispettivo per tali iniziative sarà oggetto di contrattazione direttamente con i soggetti coinvolti, così come il regime di responsabilità in caso di ammanchi o danneggiamenti, ferma restando l'esclusiva responsabilità dell'Organizzazione nei confronti della Stazione Appaltante.

Parte IX - Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti

1. Per il confezionamento dei pasti scolastici l'Organizzazione deve tenere conto delle seguenti indicazioni:

- a. i pasti per tutte le Utenze scolastiche devono essere confezionati in pluriporzione e disposti in contenitori termici (nel rispetto di quanto previsto nella Parte X - Specifiche del servizio – Il trasporto in legame);
- b. le diete speciali per tutte le Utenze devono essere confezionate in contenitori termici indicati nella Parte V – Specifiche della fornitura - I beni non alimentari, idoneamente identificati;
- c. diete etico-religiose che, per numerosità lo permettano, potranno essere confezionate in pluriporzione dedicati;
- d. il pane deve, per il trasporto, essere confezionato in sacchi di carta opportunamente chiusi;
- e. la frutta, lavata, deve essere confezionata in modo da proteggerla da contaminazioni durante il trasporto;

2. Per il confezionamento dei pasti a domicilio l'Organizzazione deve tenere conto delle seguenti indicazioni:

- a. i pasti e le diete speciali devono essere confezionate in contenitori termici monoporzione indicati nella Parte V – *Specifiche della fornitura - I beni non alimentari*;
- b. tutti i contenitori devono essere idoneamente identificati.

Parte X - Specifiche del servizio - Il trasporto in legame

1. Il trasporto dei pasti – quando previsto - deve avvenire nel rispetto delle seguenti indicazioni:

- a. i mezzi, aventi le caratteristiche minime previste dal paragrafo 5.3.3. dei pertinenti CAM, devono risultare quotidianamente dedicati al servizio oggetto del presente appalto;
- b. i contenitori isotermici utilizzati devono essere identificati per destinazione e contenuto;
- c. i sistemi utilizzati per contenere gli alimenti devono essere tali da non esserne causa di potenziale contaminazione di qualunque natura durante il trasporto.

2. L'Organizzazione deve presentare, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, il *Piano Organizzativo dei Trasporti*; questo deve:

- a. dare evidenza del tipo e del numero di automezzi che si intendono utilizzare, della loro alimentazione e della sostenibilità ambientale;
- b. dare evidenza del rispetto degli orari previsti per i servizi oggetto del presente appalto,
- c. permettere di ridurre al minimo i tempi intercorrenti fra produzione e consumo, al fine di salvaguardare le caratteristiche dei pasti, qualitative in generale e sensoriali in particolare.

3. L'Organizzazione deve anche assicurare, per ogni Utenza scolastica, un tempo:

- a. fra confezionamento e inizio trasporto: 10 minuti,
- b. fra inizio trasporto e consegna: 20 minuti,
- c. fra ricevimento e consumo da orario indicato alla Parte II, Articolo 2 – Utenze, indirizzi, servizio ed orario): 15 minuti.

4. Per i pasti a domicilio, l'Organizzazione deve assicurare un tempo massimo di 40 minuti fra inizio trasporto e consegna al punto definito dal Committente, la quale in ogni caso non potrà essere effettuata prima delle ore 10:30.

5. Il Piano Organizzativo dei Trasporti deve quindi presentare dettaglio dei tempi teoricamente prevedibili per ognuna delle fasi riportate nelle seguenti tabelle:

	Tempistiche in minuti					
	confezionamento	Carico automezzi	Trasporto 1° utenza	scarico	Trasporto utenza	scarico
Pasti scolastici						

	Tempistiche in minuti			
	confezionamento	Carico automezzi	Trasporto presso il comune	scarico
Pasti domiciliari				

6. Come previsto al comma 2.a, per la consegna dei pasti (ai plessi scolastici ed al Municipio per i pasti a domicilio), l'Organizzazione deve mettere a disposizione un proprio automezzo;

7. Le dichiarazioni sui tempi di percorrenza proposte nel Piano Organizzativo dei Trasporti devono essere oggettivate utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web <https://www.google.it/maps>.

Parte XI - Specifiche del servizio – Le tipologie di distribuzione

1. Gli orari di distribuzione, gli indirizzi e le modalità di distribuzione delle diverse Utenze sono riportati nella Parte II, Articolo 2 – Utenze, indirizzi, servizi ed orario.

2. Per il servizio al tavolo il coperto comprende: tovaglietta in carta, tovagliolo a 2 veli, piatti (piano e fondo), bicchiere, posate in acciaio.

3. Per il servizio self-service oltre a quanto sopra riportato, è previsto l'utilizzo di vassoio in laminato plastico.

4. Potranno essere utilizzate le attuali dotazioni di stoviglie in materiale diverso, da ricondurre, con i periodici reintegri, a quanto precisato dal Capitolato.

5. Gli alimenti dovranno essere distribuiti con utensili appropriati in modo da garantire idonea porzionatura con una sola presa.

6. Per tutti i plessi di distribuzione l'acqua è da predisporre in bottiglia. **In deroga** a detta prescrizione nell'ambito dell'offerta tecnica l'offerente potrà proporre un sistema alternativo di erogazione dell'acqua, in coerenza con quanto previsto dal paragrafo 5.3.1 dei pertinenti Criteri Ambientali Minimi. Sono a carico dell'aggiudicatario tutti i costi connessi all'implementazione di detto servizio alternativo, ivi compresi quelli di acquisto, installazione e manutenzione. È altresì a carico dell'aggiudicatario il costo dell'acqua, che dovrà essere rimborsato alla stazione appaltante alla fine di ogni anno scolastico. A tal fine verrà considerato il costo a metro cubo pagato dalla stazione appaltante, il quale verrà moltiplicato per metri cubi di acqua consumati per il servizio, desumibili questi dal numero dei connessi pasti erogati.

7. L'Organizzazione dovrà formulare nel proprio progetto Organizzativo Gestionale una proposta in ordine alle eccedenze alimentari, le quali potranno prevedere un sistema di distribuzione frazionata delle porzioni che preveda una prima somministrazione di parte della grammatura prevista per ogni pietanza, soluzione che potrà in ogni caso essere imposta dal committente in fase di esecuzione.

Parte XII - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto per le scuole

1. L'Organizzazione deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio; proposta di menù, in linea con i requisiti più oltre identificati con asterisco (*) ed esemplificativa delle competenze dell'Organizzazione, deve essere presentata nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.

2. L'Organizzazione deve garantire che i menù necessari al servizio rispettino sempre i seguenti requisiti:

a. *sono fondamentali i contenuti della *Parte IV - Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari* e delle "Linee guida per i menù della refezione scolastica" e dei suoi allegati (scaricabili dal sito: <https://www.ats-brescia.it/bin/index.php?id=578>);

b. * devono essere predisposti menù dedicati a due stagioni ed ognuno di questi dovrà essere sviluppato su 4 settimane;

c. * in particolare, i menù devono prevedere prodotti biologici, per i quali l'Organizzazione deve presentare la propria proposta (nel Progetto Organizzativo-Gestionale) la quale dovrà rispettare quanto previsto dal Dm Ambiente 25 luglio 2011 (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari). Particolare rilievo assume, nell'ambito del paragrafo 5.3.1, primo punto, la proposta dei seguenti alimenti particolarmente apprezzati dalla stazione appaltante: pasta - riso - passata di pomodoro - farina gialla e bianca - legumi - mele e banane, ferma restando la possibilità di prevedere altri o ulteriori prodotti;

d. * inoltre, i menù possono prevedere la fornitura di prodotti locali. La proposta, che deve essere inserita nel Progetto Organizzativo-Gestionale può comprendere:

2.d.1 carne bovina e avicola,

2.d.2 uova,

2.d.3 verdura

2.d.4 prodotti lattiero-caseari.

La valutazione, che è effettuata secondo i criteri riportati nell'*Allegato 2 - Progetto Organizzativo-Gestionale – criteri di attribuzione del punteggio*, tiene conto del valore complessivo della proposta effettuata e della correttezza di quanto offerto;

e. i menù possono prevedere l'inserimento di pesce azzurro e trote;

f. tutti i menù redatti devono essere prima condivisi con il Committente, poi eventualmente sottoposti ad approvazione dell'Autorità competente in materia e quindi opportunamente pubblicati, in accordo con il Committente, in modo che le famiglie degli utenti possano disporre almeno due settimane prima del loro effettivo utilizzo;

g. i menù devono risultare opportunamente differenziati per i diversi gradi scolastici;

h. la data di attivazione del menù primavera/estate è da concordare con il Committente almeno quattro settimane prima dell'effettivo utilizzo in modo da permettere l'informazione alle famiglie con due settimane di anticipo;

i. i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;

j. contestualmente alla presentazione dei menù definitivi di cui ai punti precedenti, devono essere resi disponibili anche i menù dedicati a esigenze particolari previsti nella Parte XV - Specifiche del servizio – Le diete speciali;

k. ogni menù, dovrà essere corredato da ricettario in cui deve risultare evidente l'origine biologica o locale delle materie prime, nonché la grammatura relativa, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza).

l. in ogni menù dovranno risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;

m. nel menù settimanale dovrà essere garantita la variabilità di almeno 3 tipologie di frutta;

n. *la composizione del pasto comprende primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta e pane; il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo;

o. *per quanto riguarda la frequenza di presentazione dei diversi piatti il riferimento sono le "Linee guida per i menù della refezione scolastica" revisione 2017 ATS Brescia;

p. *nell'ambito dell'offerta tecnica potrà essere proposta l'introduzione della merenda, la cui composizione dovrà essere conforme alle prescrizioni di cui alle "Linee guida per i menù della refezione scolastica" revisione 2017 ATS Brescia;

q. in occasione del natale, della pasqua e del carnevale, l'Organizzazione - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone al Committente

- dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alle festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;
- r. con anticipo di almeno due giorni lavorativi potranno essere richiesti menù alternativi per gite scolastiche (pranzo al sacco) che dovranno essere realizzati conformemente alle prescrizioni delle citate "Linee guida per i menù della refezione scolastica";
- s. ogni necessità di variazione ai menù approvati per esigenze straordinarie ed imprevedibili deve essere comunicata preventivamente e per iscritto (via email o via fax) al Committente e mediante affissione di idoneo avviso nei refettori;
- t. l'Organizzazione deve rendere disponibile copia dei menù ad ogni utente, compresi i fruitori di diete speciali.
- u. Una copia del menù a cura dell'organizzazione in luogo ben visibile all'interno dei locali mensa delle diverse scuole;
- v. l'Organizzazione, nel Progetto Organizzativo-Gestionale, deve proporre un progetto relativo all'utilizzo di materie prime considerate, generalmente, come poco gradite: pesce, verdure e legumi. Tale progetto (progetto "Gradimento") dovrà, a titolo di esempio, dettagliare:
- modalità di progettazione, in collaborazione con il Committente, delle ricette da proporre,
 - test di gradimento preliminari all'inserimento della nuova ricetta,
 - sistemi di informazione, coinvolgimento e motivazione delle figure coinvolte (alunni, insegnanti e personale operativo) prima dell'inserimento effettivo in menù,
 - metodi di valutazione dell'accettabilità del nuovo piatto proposto,
 - figure di responsabilità interessate.

Parte XIII - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto per i pasti domiciliari

1. L'Organizzazione deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio e che rispettino i seguenti requisiti:

- a. sono fondamentali i contenuti della Parte IV - Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari, salvo ciò che riguarda le caratteristiche di prodotti biologici, prodotti locali e pane (escluso il ridotto contenuto di sale);
- b. almeno mensilmente, deve essere inserita una proposta di ricetta tradizionale, preferibilmente della cucina bresciana;
- c. devono essere predisposti menù dedicati alle due stagioni autunno-inverno e primavera-estate ed ognuno di questi sviluppato su almeno 4 settimane;

- d. la data di attivazione del menù primavera-estate è da concordare con il Committente;
- e. i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
- f. in ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;
- g. nel menù settimanale dovrà essere garantita la variabilità di almeno 3 tipologie di frutta fresca;
- h. la composizione del pasto comprende:
 - 1.h.1 un primo piatto a scelta fra tre (tra cui la possibilità di alternativa in bianco o in brodo),
 - 1.h.2 un secondo piatto a scelta fra tre (tra cui un'ulteriore alternativa in bianco),
 - 1.h.3 un contorno a scelta fra tre (con la possibilità dell'alternativa fra verdura cotta o cruda),
 - 1.h.4 un frutto a scelta fra due (tra cui un prodotto fresco e uno cotto),
 - 1.h.5 pane (almeno 2 porzioni),
 - 1.h.6 dolce una volta a settimana al posto della frutta;
- i. Il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo;
- j. nel periodo quaresimale, deve essere predisposto un menù che preveda – nella giornata di venerdì – la presenza di una o più scelte senza carne (sia del primo sia del secondo piatto);
- k. in occasione delle principali festività, l'Organizzazione con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo, elabora e propone al Committente, dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali eventualmente segnalate;
- l. ogni necessità di variazione ai menù approvati per esigenze straordinarie ed imprevedibili deve essere comunicata preventivamente e per iscritto (via email o via fax) al Committente.

Parte XIV - Specifiche del servizio – Le diete speciali

1. L'Organizzazione progetta ed eroga le diete speciali alternative ai pasti scolastici e ai pasti a domicilio con le seguenti modalità:

- a. devono essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le principali opzioni etico-religiosa (islamica, induista, kosher, vegetariana e vegana);
- b. nella realizzazione di tali menù, l'Organizzazione, qualora la disponibilità delle materie prime non lo permetta, non è vincolata ai requisiti di provenienza previsti nei menù standard, dandone comunque preventiva comunicazione al Committente;

- c. le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell'utente, e ciò soprattutto in occasione di festività e ricorrenze citate nella *Parte XIII - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto per le scuole*;
- d. devono essere formalizzate regole per la gestione delle diete speciali da comprendere nel Progetto Organizzativo-Gestionale; tali regole devono prevedere che il flusso di informazioni relativo alle richieste di diete speciali parta dalle famiglie (attraverso certificazione medica in caso di dieta di tipo sanitario) e passando dall'ufficio comunale competente giunga all'Ufficio Nutrizionale dell'Organizzazione (responsabile del trattamento dei dati sensibili) per le previste elaborazioni in forma controllata della documentazione derivata (elenchi utenti interessati, menù, ricettari, calcoli nutrizionali); il Committente si riserva di esigere la modifica delle regole di gestione, anche a servizio attivato, motivando la richiesta;
- e. nel caso di diete sanitarie legate a patologie particolarmente complesse e in ogni caso qualora la famiglia e/o il medico curante richiedano un confronto, l'Organizzazione dovrà garantire la disponibilità, da parte del referente per gli aspetti nutrizionali, ad un contatto diretto per illustrare i regimi alimentari proposti, chiarire eventuali dubbi e/o valutare eventuali modifiche al menu;
- f. con particolare riferimento ai pasti a domicilio, dovrà essere garantita la possibilità che i cibi, dietro specifica richiesta dell'utenza, vengano spezzettati o frullati.
- g. le funzioni dell'Organizzazione ad ogni livello coinvolte nella gestione delle diete speciali devono essere di competenza dimostrata entro l'effettivo inizio del servizio;
- h. le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni;
- i. l'Organizzazione, qualora venga fatta richiesta dalle famiglie degli utenti entro le ore 9.30 dello stesso giorno, garantisce la disponibilità di diete leggere;
- j. ogni utente può disporre di dieta leggera per un massimo di 3 giorni consecutivi, oltre i quali risulta necessaria una richiesta corredata da certificato medico-specialistico;
- k. il menù delle diete leggere conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che potranno essere concordate con il Committente;
- l. diete speciali devono essere confezionate conformemente a quanto indicato nella *Parte IX - Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti*;
- m. ogni monoporzione deve essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario comunque nel rispetto delle normative vigenti in tema di privacy.

Parte XV - Specifiche del servizio – La prenotazione dei pasti

Articolo 1 - Pasti scolastici

1. Il Committente, con l'ausilio di personale scolastico raccoglie le prenotazioni dei pasti e le

trasmette all'Organizzazione entro le ore 9.30 di ogni giorno utilizzando il sistema informatizzato che il Committente mette a disposizione (in riferimento alla *Parte VI – Specifiche della fornitura – Il sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti*).

2. L'Organizzazione prevede, presso i Centri Cottura, la disponibilità di personale e di hardware, dedicate alla gestione delle prenotazioni.

Articolo 2 - Pasti domiciliari

1. Il Committente dovrà mettere a disposizione un indirizzo mail dedicato al servizio, da utilizzarsi per tutte le comunicazioni inerenti la prenotazione dei pasti, le variazioni (disattivazioni, sospensioni, etc.) ed i menu.

2. La fornitura di pasti a domicilio viene prenotata e comunicata da parte del Committente all'Organizzazione con anticipo di almeno cinque giorni lavorativi rispetto a quella di effettivo servizio. In caso di urgenza e su specifica richiesta dell'ufficio Servizi Sociali, l'attivazione del pasto dovrà comunque essere garantita il giorno successivo rispetto alla richiesta: in tal caso il menu della prima settimana verrà predisposto direttamente dall'Organizzazione.

3. L'Organizzazione deve, allo scopo, rendere disponibile un modello digitale di menù settimanale predisposto per raccogliere in modo semplice e chiaro le scelte.

4. Settimanalmente, inoltre, i modelli cartacei di menu settimanale, già intestati ai singoli utenti, dovranno essere recapitati al Committente che provvederà, una volta compilati dall'utenza, ad inviarli tramite mail all'Organizzazione.

5. I dati relativi alle prenotazioni dovranno essere gestiti dall'Organizzazione anche tramite il sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti messo a disposizione al committente dall'Organizzazione stessa.

6. Le variazioni alle prenotazioni già raccolte potranno essere comunicate all'Organizzazione entro le 9.30 del giorno nel quale intervengono.

Parte XVI - Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico sanitario

1. L'Organizzazione predisponde, attua e mantiene procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004 relativamente alle attività svolte presso i Centri Cottura ed in tutte le Utenze e deve renderne disponibile al Committente la documentazione relativa, entro il giorno dell'inizio del servizio.

2. 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:

- a. l'analisi del rischio (elenco dei pericoli, probabilità, gravità) con dettaglio della definizione delle fasi critiche;
- b. procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte;

c. procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità).

3. L'Organizzazione effettua, durante l'appalto, attività di verifica (punto 6 del metodo HACCP) comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio; il piano di analisi, con specifica indicazione delle frequenze, deve essere presentato al Committente nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* e dopo ogni sua revisione. Deve necessariamente comprendere indagini chimiche e microbiologiche a campione per le acque di ogni Utenza, almeno una volta per anno scolastico, ed essere realizzato secondo l'esemplificazione riportata nello schema seguente.

Luogo di campionamento	Matrice	Frequenza di campionamento (n° di matrici/anno scolastico)	n° parametri	Frequenza x n° parametri	Parametri	Metodo analitico	Limite analitico o valore guida	Fonte bibliografica o riferimento normativo
Centro Cottura	Uova	2	1	2	Salmonella
	Prosciutto cotto	2	5	10	Coliformi t. Salmonella spp. St. aureus Cl. solfitoxid Cl. botulinum

	Primo a base carne	2	3	6
	Secondo a base pesce	3	2	6

Scuola dell'Infanzia	Tampone superficie	2	2	4
	Primo piatto	2	3	6
	Contorno	3	2	6

Scuola	Acqua di rete	1	5	5
.....

4. Il verbale di prelievo campione è consegnato via email o via fax al Committente lo stesso giorno del prelievo; i risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità, devono essere consegnati al Committente entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.

Parte XVII - Specifiche del servizio – Le attività di detergenza e sanificazione

1. In tutte le Utenze per cui è previsto il servizio alla *Parte II, Articolo 2* e nei Centri Cottura è prevista la completa gestione di pulizie e sanificazioni (locali di servizio ed accessori, stoviglie, attrezzature ed arredi), ivi compresi gli interventi di ripristino all'inizio dell'anno scolastico, a carico dell'Organizzazione.

2. L'Organizzazione effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso:
 - a. predisposizione ed esposizione di specifici piani di pulizia;
 - b. la formazione del personale coinvolto nelle attività di detergenza e sanificazione.
3. I programmi di pulizia comprendono e dettagliano:
 - a. locali di servizio ed accessori, attrezzature ed arredi;
 - b. i mezzi adibiti al trasporto;
 - c. modalità d'uso dei detersivi e dei disinfettanti approvvigionati.

Nell'ambito del Progetto Organizzativo Gestionale dovrà essere data contezza del piano di pulizia proposto.

Parte XVIII - Specifiche del servizio – Le manutenzioni

1. Sono oggetto di manutenzioni i locali di servizio ed accessori, gli impianti, le attrezzature e gli arredi presenti nelle Utenze e nei Centri Cottura adibiti all'appalto.
2. La gestione del servizio di manutenzione prevede:
 - a. manutenzione ordinaria delle attrezzature nei Centri Cottura e nelle Utenze: a carico dell'Organizzazione;
 - b. manutenzione straordinaria delle attrezzature nei Centri Cottura e nelle Utenze: a carico del Committente;
 - c. manutenzione ordinaria dei locali nei Centri Cottura e nelle Utenze: a carico dell'Organizzazione;
 - d. manutenzione straordinaria dei locali nei Centri Cottura e nelle Utenze: a carico del Committente;
 - e. manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti, nei Centri Cottura del Committente e nelle Utenze: a carico del Committente;
 - f. manutenzione ordinaria e straordinaria dell'addolcitore dell'acqua fredda dei centri cottura compresa la fornitura di sale in pastiglie: a carico del dell'organizzazione;
 - g. manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi, a carico del Committente;
 - h. manutenzione ordinaria e straordinaria di locali, attrezzature, arredi e impianti del Centro Cottura dell'Organizzazione adibito all'appalto: a carico dell'Organizzazione;
 - i. pulizia della fossa di decantazione (disoleatore) e pulizia degli scarichi posti a vista in cavedio interrato presso il polo scolastico con interventi a cadenza trimestrale: a carico del dell'organizzazione;
 - j. pulizia degli scarichi presso la scuola dell'infanzia di onzato con un intervento entro il mese di maggio di ogni anno scolastico: a carico del dell'organizzazione.
 - k. Tinteggiatura dei locali cucina e dei refettori, entro il mese di maggio 2019 (ed entro il medesimo mese del primo anno in caso di rinnovo dell'appalto).

3. Pianificazione delle manutenzioni a carico dell'Organizzazione, con dettaglio per singola attrezzatura degli interventi da svolgersi e la loro periodicità, deve essere consegnata al Committente entro l'inizio del servizio; l'Organizzazione deve rendere al Committente report semestrale delle attività manutentive svolte.

4. Le parti, congiuntamente, effettuano un sopralluogo destinato all'approvazione dell'inventario iniziale di consegna di attrezzature, arredi, impianti e locali; l'inventario contiene anche informazioni sullo stato manutentivo degli stessi beni alla consegna.

5. In caso si rendano necessari interventi di manutenzione a carico del Committente ma gestiti dall'Organizzazione, deve esserne attesa preventiva autorizzazione; in mancanza dell'autorizzazione, l'Organizzazione può decidere, in accordo con il Committente e se risulta necessario, di variare il menù proposto.

6. L'organizzazione dovrà provvedere a inoltrare al committente entro 30 giorni dall'effettuazione documentazione certificativa dell'avvenuto intervento.

Nell'ambito del Progetto Organizzativo Gestionale dovrà essere data contezza del piano di manutenzione proposto.

Parte XIX - Specifiche del servizio – l'educazione alimentare ed il piano di informazione agli utenti

1. L'appaltatrice ha l'obbligo di improntare la propria attività al rispetto dei parametri qualitativi determinati all'interno di una Carta dei Servizi che dovrà essere predisposta e prodotta fin dall'inizio dell'esecuzione, in conformità del DPCM 27.01.1994 e dell'art. 11 del D.Lgs. 286/1999 e s.m.i.

2. La suddetta Carta dei servizi dovrà essere presentata dalla ditta aggiudicataria successivamente al provvedimento di aggiudicazione e prima della sottoscrizione del contratto;

3. L'aggiudicatario dovrà, anche nell'ambito della Carta dei servizi, dovrà prevedere un'informazione agli utenti, in coerenza al punto 5.3.7 dei pertinenti CAM, relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

4. Nell'ambito del Progetto Organizzativo Gestionale, oltre a quanto previsto dai precedenti punti, l'Organizzazione dovrà proporre un piano di educazione alimentare, in conformità "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR. Particolare e prioritaria attenzione dovrà essere dedicata alle

attività proposte per i fruitori delle scuole dell'infanzia.

Parte XX - Beni mobili ed immobili

1. Beni mobili ed immobili, raccolti nell'inventario iniziale di consegna, sono assegnati in comodato dal Committente all'Organizzazione all'atto della firma del contratto di servizio in appalto. Alla conclusione dell'appalto, l'Organizzazione riconsegna gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti.

5. I beni così inventariati devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti nell'inventario iniziale, desunti i beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati al Committente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

6. Durante il periodo di comodato l'Organizzazione risponde direttamente per difettosità generatesi, nei beni mobili ed immobili, per incuria nell'uso imputabile al servizio oggetto del presente appalto.

7. L'Organizzazione deve farsi carico dell'eventuale integrazione di tutte le dotazioni necessarie al servizio e rese disponibili dal Committente; alla conclusione dell'appalto ogni integrazione resta di proprietà del Committente.

Parte XXI - Migliorie

1. L'Organizzazione può proporre migliorie/soluzioni migliorative rispetto ai requisiti minimi indicati nel presente Capitolato, secondo le aree d'interesse individuate nel disciplinare di gara nell'ambito dei criteri di aggiudicazione e del Progetto Organizzativo-gestionale. Esse saranno fonte di obblighi contrattuali e non dovranno comportare costi per l'amministrazione. In sede di esecuzione, anche sulla base dei risultati ottenuti, saranno possibili riparametrazioni sulle migliorie offerte, fermo restando il loro valore economico, che dovrà essere precisamente individuato prima della stipula del contratto.

Parte XXII - Elementi economici

Articolo 1 - Corrispettivi per il servizio e prezzi

1. I **prezzi a base di gara soggetti a ribasso**, comprensivi di ogni onere derivante da tutti gli obblighi previsti da questo Bando con i suoi allegati (eccettuati solo i costi per rischi interferenziali non soggetti a ribasso) – al netto I.V.A., sono:

Servizio	€/pasto
Scuola dell'Infanzia	€ 3,88
Scuola Primaria	€ 4,10
Scuola Secondaria di 1° grado Adulti (pasti scolastici)	€ 4,38
Pasti a domicilio	€ 4,58

Articolo 2 - Oneri a carico dell'Organizzazione

1. Previa emissione di fattura da parte del Committente, entro il 30 novembre 2018 l'Organizzazione versa € 2.000,00 (duemila,00) - al netto dell'I.V.A., a titolo di rimborso a forfait delle spese per la procedura di gara sostenute - anche figurativamente - dal Committente.

2. Gli oneri fiscali (imposta di bollo, spese di registrazione, diritti di rogito e di segreteria) per la stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa sono a completo ed esclusivo carico dell'Organizzazione, la quale si impegna ad eseguire comunque tutte le prestazioni connesse all'appalto anche in pendenza della stipulazione del contratto.

Parte XXIII - Allegati

- a) Elenco personale attualmente in servizio;
- b) Inventario;