

COMUNE DI PIERANICA

PROVINCIA DI CREMONA

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2025-2026

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il Servizio ha ad oggetto l'esecuzione del servizio di refezione scolastica rivolto agli alunni della Scuola Infanzia e della Scuola Primaria del Comune di Pieranica, agli insegnanti ed educatori per l'Anno scolastico 2025/2026, orientativamente dal giorno 01 settembre 2025 pv. al 30 giugno 2026 pv.

2. Le **prestazioni**, oggetto dell'appalto, sono precisamente, le seguenti:

a) Acquisto, custodia e corretta conservazione delle derrate. Per quanto concerne le derrate alimentari l'Appaltatore aggiudicatario dovrà tenere conto di quanto riportato nelle "*Linee Guida per Capitolato d'Appalto nella Ristorazione Scolastica – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*" elaborate dall'ATS Val Padana e fornite dal Il Comune Stazione Appaltante/Committente in sede di gara, oltre a quanto previsto dal presente Capitolato¹. Le derrate alimentari verranno acquistate direttamente dall'Appaltatore in base alle segnalazioni del personale addetto alla preparazione dei pasti appartenente all'Appaltatore stessa.

b) Preparazione, distribuzione-consegna e somministrazione di un pasto giornaliero, in favore dei seguenti soggetti (i numeri dei pasti si intendono in via indicativa):

- alunni Scuola dell'Infanzia (numero pasti giornalieri: da 40 a 45);
- alunni Scuola Primaria (numero pasti giornalieri: da 45 a 50);
- anziani e disabili (numero pasti giornalieri: da 1 a 3)> preparazione e consegna.
- Utenti dipendenti del comune (numero pasti giornalieri: da 1 a 3)> solo preparazione.

TOTALE: media di n.100 pasti/giorno (da n.90 pasti/giorno minimo a n.110 pasti/giorno massimo).

La preparazione dei pasti deve avvenire presso il Centro Cottura comunale di proprietà della Stazione Appaltante/Committente, annesso agli edifici scolastici ed accessibile da Via Don Agostino Dominoni all'altezza del civico 2.

Le tabelle dietetiche (menu) dovranno essere predisposte in conformità alle indicazioni dell'ATS Val Padana.

I locali destinati alla refezione scolastica sono due:

- Refettorio (o spazio comunale o aule) della Scuola dell'Infanzia sita in Via Don A. Dominoni n.2 / Via Roma n.8;
- Refettorio della Scuola Primaria sita in Via Don A. Dominoni n.2C;

Il personale dell'Appaltatore, nell'ambito delle prestazioni di cui al punto b), dovrà occuparsi anche della "*preparazione*" dei locali refettori, consistente

¹Trattasi, precisamente, di: *Linee guida per capitolato d'appalto nella ristorazione scolastica caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*. Il documento definisce le caratteristiche merceologiche delle materie prime da utilizzarsi nella ristorazione collettiva, partendo dalla considerazione che esse rappresentano una variabile fondamentale nel determinare la qualità del servizio erogato agli utenti.

nell'apparecchiamento dei tavoli e di tutto quanto necessario al fine di garantire l'idoneo godimento del servizio.

La somministrazione e lo "scodellamento" dei pasti a favore degli alunni della Scuola dell'Infanzia e del relativo personale docente addetto all'attività di sorveglianza, avviene nei locali refettori del plesso scolastico sito in Via Don Agostino Dominoni, n.2.

La somministrazione e lo "scodellamento" dei pasti a favore degli alunni della Scuola Primaria e del relativo personale docente addetto all'attività di sorveglianza, avviene nei locali refettori del plesso scolastico sito in Via Don Agostino Dominoni, n.2/C.

Il personale dell'Appaltatore si occuperà della consegna e della somministrazione-distribuzione dei medesimi.

L'acqua naturale dovrà essere prelevata dalla "Casa dell'acqua" sita in Via Don Dominoni (adiacente all'ingresso al punto cottura), mediante brocche munite di tappo (da integrare nel caso servisse da parte dell'Appaltatore), che dovranno essere poste sul tavolo, in numero minimo di n°1 ogni 4 utenti, con un minimo di n°1 per tavolo, non oltre 30 minuti prima di procedere alla distribuzione dei pasti, al fine di evitare ogni possibile contaminazione e comunque l'Appaltatore dovrà sempre avere a disposizione una scorta di acqua in bottiglie di plastica nel caso di necessità dovute a malfunzionamento della casa dell'acqua, manutenzione o danni sul sistema di erogazione acqua. Non sarà accettata la distribuzione di acqua in brocche prelevata direttamente dai rubinetti.

- c) fornitura di tutte le apparecchiature, attrezzature, stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o plastica dura, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile di materiale a norma di legge) eventualmente mancanti e necessarie a completare l'attrezzatura dei locali adibiti a centro cottura e il reintegro delle stoviglie delle Amministrazioni, utilizzate per il servizio;
- d) manutenzione ordinaria del centro cottura e dei locali di distribuzione e consumo (refettori) e delle attrezzature, manutenzione e sanificazione dei freezers e dei carrelli termici, integrazione e sostituzione di attrezzature e arredi che si dovessero rendere necessari;
- e) tutte le attività strumentali e funzionali per assicurare il pieno e perfetto svolgimento del servizio, quali, ad esempio: la pulizia, la sanificazione e il riassetto dei centri di cottura, dei locali di refezione e dei locali accessori; la pulizia e sanificazione delle stoviglie, utensileria, tegameria, attrezzature e arredi utilizzate per il servizio; la gestione dei rifiuti provenienti dalla produzione/consumo dei pasti e conferimento differenziato degli stessi negli appositi punti di raccolta secondo il regolamento comunale vigente; la fornitura di detersivi/disincrostanti sia detergenti che sanificanti, e delle attrezzature necessarie per la pulizia ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- f) le manutenzioni ordinarie delle attrezzature e degli arredi;
- g) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, nonché ogni altra operazione e prestazione necessaria per il corretto svolgimento del servizio, anche se non esplicitate nel presente Capitolato.

3. Vincolo Tecnico e Commerciale - Fornitura pasti al concessionario del nuovo Asilo nido comunale

Il Comune appaltante sta realizzando il nuovo Asilo Nido che, al momento attuale risulta in corso di piena realizzazione.

Nel caso che, nel corso del periodo di appalto del servizio refezione in trattazione, il nuovo

nido venisse attivato, l'Appaltatore è fin d'ora obbligato e senza riserva alcuna, a fornire i pasti anche all'utenza della nuova struttura scolastica (bambini e personale), per tutta la durata del servizio, dal momento dell'attivazione e fino alla naturale scadenza dello stesso (30 giugno 2026 p.v.).

Anche i pasti del nido dovranno essere preparati presso il Centro di Cottura comunale.

Il vincolo tecnico-commerciale deriva dalle seguenti condizioni, e motivazioni:

- il Comune Appaltante/Committente desidera garantire pasti preparati sul posto, per qualità e freschezza;
- non saranno richieste royalties per un aumento di consumi o impiego attrezzature;
- il rapporto che andrà instaurandosi con il gestore del nuovo nido potrà consentire all'Appaltatore di accrescere il fatturato del servizio in territorio Pieranica, e di poter ottimizzare le risorse;
- le condizioni economiche, che le due Parti (Appaltatore del servizio refezione e gestore del nuovo nido) negozieranno separatamente, dovranno essere allineate e giustificate a parità di qualità e servizio con le condizioni di mercato;
- ad avvio della nuova struttura (orientativamente prevista dal gennaio 2026 p.v.), la previsione media è di 24 pasti giornalieri (dal lunedì al venerdì);
- in caso di riduzione del servizio scolastico per chiusura temporanea in relazione alle festività, è facoltà delle Parti modificare il servizio con consegna da cucina esterna;
- il vincolo è effettivo per tutta la durata del servizio in trattazione e, trattandosi di un rapporto economico esterno ed indipendente al Comune Appaltante/Committente, non potranno essere addebitate spese o oneri dallo stesso.

Nel caso che il nuovo nido non venisse attivato entro il termine di scadenza del servizio in trattazione, il presente articolo si intenderà privo di efficacia ed applicabilità.

ART. 2 – DURATA ED INIZIO DEL SERVIZIO

1. La durata del presente appalto coincide sostanzialmente con l'Anno Scolastico 2025-2026 ed è prevista nel periodo 01 settembre 2025 p.v. – 30 giugno 2026 p.v.
2. Il servizio dovrà essere svolto così come segue:
 - per la Scuola dell'Infanzia: per n.5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, con esclusione di tutti i giorni festivi anche infrasettimanali e con esclusione dei periodi di chiusura secondo il calendario fissato dalle competenti autorità scolastiche.
 - per la Scuola Primaria: per n.5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, con esclusione di tutti i giorni festivi anche infrasettimanali e con esclusione dei periodi di chiusura secondo il calendario fissato dalle competenti autorità scolastiche.
 - per gli anziani, dipendenti comunali e disabili: per n.5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, con esclusione di tutti i giorni festivi anche infrasettimanali e con esclusione dei periodi di chiusura secondo il calendario fissato dalle competenti autorità scolastiche;

ART. 3 – DATI RELATIVI AL PERSONALE

1. L'Appaltatore, per lo svolgimento del servizio di cui al presente Capitolato, dovrà garantire, in aderenza alla "**clausola sociale**", ovvero all'impiego di assumere i seguenti lavoratori utilizzati dal precedente gestore:

- n. 1 cuoca e addetta servizio mensa, per n. 6 ore/giorno, per n. 5 giorni alla settimana;
 - n. 1 aiuto-cuoca e addetta servizio mensa, per n. 3 ore/giorno, per n. 5 giorni alla settimana;
 - n. 1 aiuto-cuoca e addetta servizio mensa, per n. 2 ore/giorno, per n. 5 giorni alla settimana
(TOTALE: n. 11 ore al giorno).
2. In caso di sciopero del personale dell'Appaltatore, o in caso di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio oggetto dell'appalto, l'Appaltatore dovrà comunque assicurare e garantire il servizio di cui al presente Capitolato.

ART. 4 – CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE

1. Per quanto concerne l'acquisto delle derrate e la consegna e conservazione delle medesime, l'Appaltatore dovrà tenere conto delle disposizioni contenute nelle *“Linee Guida per Capitolato d'Appalto nella Ristorazione Scolastica – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari”* elaborate dall'ATS Val Padana.
2. Per quanto concerne l'approvvigionamento delle derrate, si raccomanda la definizione di un Piano di approvvigionamento in base al menu settimanale, tenendo conto delle dimensioni e della capienza delle diverse aree e attrezzature di stoccaggio e conservazione degli alimenti disponibili presso i locali comunali. Particolare attenzione dovrà essere posta in essere durante i periodi di chiusura temporanea, al fine di evitare il deperimento di alimenti presenti in magazzino.
3. In materia di fornitura delle derrate alimentari si raccomanda:
 - la preferenza di prodotti nazionali o in ambito C.E./U.E.;
 - la preferenza di prodotti derivanti da produzione biologica, come previsto dalla Legge n. 488 del 23.12.1999. I prodotti da agricoltura biologica dovranno essere garantiti e certificati ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007 e dovranno essere etichettati ai sensi del Regolamento CE N. 889/2008, come modificato dal Regolamento CE n. 271/2010, modificato dal Regolamento CE n. 848/2018 del 17.06.2018;
 - il rispetto della stagionalità per i prodotti orto-frutticoli freschi e la garanzia di buono stato di *“vegetazione o maturazione in campo”* e di *“maturazione al consumo”* al fine di assicurare la miglior gradibilità ed il migliore valore nutrizionale dei prodotti stessi.
4. L'Appaltatore dovrà attenersi scrupolosamente a tutte le vigenti normative in materia durante le fasi di scelta, fornitura e corretta conservazione delle derrate alimentari. Oltremodo è raccomandata la massima attenzione e diligenza per quanto concerne la scelta dei prodotti alimentari destinati agli utenti intolleranze e/o allergie di tipo alimentare o di qualunque altra tipologia. Per tali utenti, saranno previste apposite *“Diete Speciali”*, la cui predisposizione è richiesta all'Appaltatore, laddove necessario.

ART. 5 – MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

1. LUOGHI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI: I locali destinati alla refezione scolastica sono due:
 - Refettorio (o spazio comunale o aule) della Scuola dell'Infanzia sita in Via Don A. Dominoni n.2 / Via Roma n.8. In connessione alle indicazioni provenienti dalla Dirigenza scolastica i pasti potranno essere consumati in uno spazio polivalente comunale destinato giornalmente anche a refettorio interno all'edificio scolastico, ovvero anche nelle tre aule.
 - Refettorio della Scuola Primaria sita in Via Don A. Dominoni n.2C.

2. PRODUZIONE DEL PASTO: Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere effettuato presso il Centro Cottura. In questa fase, deve essere garantita l'attenzione all'igienicità delle operazioni: dovranno essere costantemente effettuate la pulizia e la sanificazione delle attrezzature ed il personale dovrà attenersi alle norme vigenti onde evitare contaminazione del prodotto finito direttamente o attraverso substrati e attrezzature.
3. APPROVVIGIONAMENTO E RICEVIMENTO MATERIE PRIME: Durante la fase di ricevimento della merce è sempre indispensabile attuare un controllo all'arrivo, effettuando una verifica dell'etichettatura, la corrispondenza delle merci all'ordine e alle specifiche del presente Capitolato, nonché alle disposizioni contenute nelle Linee Guida dell'ATS Val Padana.
L'approvvigionamento delle materie prime verrà effettuato dall'Appaltatore presso fornitori selezionati. Le merci dovranno essere mantenute nella loro confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo.
È fatto obbligo di escludere dall'utilizzo le derrate, per le quali al momento della preparazione/somministrazione sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.
Nel rifornimento delle derrate non deperibili, si eviteranno stoccaggi prolungati della merce superiori a 30 giorni.
Per i prodotti deperibili, si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
4. CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME: Si deve garantire l'immediato immagazzinamento delle derrate, in particolare di quelle deperibili, la separazione tra le diverse categorie merceologiche, al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate, la separazione dei resi della merce da inviare in produzione.
5. TEMPERATURE IDONEE DI STOCCAGGIO: Dovranno essere assicurate idonee temperature di stoccaggio secondo le normative vigenti in materia.
Dove la separazione di derrate alimentari diverse avviene nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, la temperatura di conservazione sarà quella dell'alimento più deperibile.
I prodotti ortofrutticoli freschi possono essere ben conservati a temperature $< +9/+10^{\circ}\text{C}$ e le uova in luogo fresco ed asciutto.
Lo stoccaggio di eventuali prodotti finiti o prodotti interni di lavorazione dovrà avvenire in luoghi di deposito rigorosamente separati da quelli destinati alle materie prime. Si riporrà la merce non deperibile in luoghi freschi e asciutti secondo il principio della rotazione delle scorte.
Dovranno essere individuati strumenti per il controllo della temperatura di stoccaggio delle merci.
6. MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI: Lo scongelamento delle materie prime deve avvenire in cella frigorifera a $+2/+4^{\circ}\text{C}$ (ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali), e comunque nel rispetto delle buone pratiche di utilizzo di tali prodotti.
Non è possibile ricongelare pane e materie già scongelate e si subordinerà l'eventuale congelamento delle materie prime fresche a specifica valutazione e verifica preventiva da parte dell'ATS Val Padana.
La macinatura delle carni deve avvenire con procedure rigorosamente standardizzate, ed in tempi più possibile ravvicinati al consumo.

La sgusciatura di grosse quantità di uova è operazione da evitarsi, ricorrendo alla forma pastorizzata.

Durante tali operazioni di lavoro, occorrerà prestare la massima attenzione al rapporto tempo-temperatura, avendo cura di limitare allo stretto necessario, per la loro corretta e completa esecuzione, i tempi di esposizione degli alimenti alla temperatura ambiente durante le operazioni più comuni, come la mondata e l'assemblaggio del cibo pronto per la cottura.

Gli ingredienti più deperibili dovranno essere mantenuti in cella frigorifera fino al loro utilizzo non appena ultimata la preparazione.

Gli affettati, i formaggi già porzionati ed i cibi in attesa di essere serviti saranno conservati in contenitori idonei, adeguatamente coperti e protetti.

Nella manipolazione degli ingredienti, si effettueranno le operazioni più delicate con l'ausilio di utensili, evitando in ogni caso la manipolazione diretta degli alimenti pronti al consumo.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro; non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Per verdure e frutta il lavaggio deve avvenire con abbondante acqua corrente per tempi congrui; dopo eventuale uso di coadiuvanti e di disinfettanti è d'obbligo un accurato risciacquo.

La pezzatura degli arrostiti e arrotolati verrà calibrata anche in relazione al possibile rischio legato all'incompleta cottura al cuore del prodotto.

Quanto all'intervallo della preparazione delle derrate ed il momento del pasto, è consentito anticipare al giorno prima del consumo le seguenti operazioni:

- mondata, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni crude (con successiva conservazione a + 4°C);
- pelatura di patate e carote (con successiva conservazione refrigerata in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
- cottura di torte non a base di creme;
- cottura di budini, cottura di arrostiti, bolliti, brasati, polpette, solo con dotazione di abbattitore.

La fase di eventuale raffreddamento, che si rende indispensabile per alcune ricette (arrostiti, insalate di riso e di pasta, ecc.), andrà avviata nel minor tempo possibile dopo la cottura e, comunque in modo da garantire il raggiungimento di + 8°C nel cuore del prodotto entro 3 ore. Ad operazione conclusa, dovrà seguire refrigerazione a + 4°C in contenitori coperti per il tempo che intercorre tra la preparazione ed il consumo.

La porzionatura a freddo ed il rinvenimento delle preparazioni abbattute dovrà essere effettuata al massimo tre ore prima della distribuzione.

Nella scelta di una ricetta è opportuno:

- fare in modo che non intercorra più di un determinato intervallo tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo (due ore al massimo in caso di servizio con pasto differito);
- privilegiare cotture al forno, al vapore, e stufature con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittture;
- ridurre l'uso del sale e preferire l'uso di aromi vegetali rispetto a prodotti a base di glutammato;
- non riciclare oli di cottura;
- preparare i primi piatti asciutti immediatamente prima del confezionamento e dell'eventuale trasporto.

Si effettueranno le operazioni, evitando qualsiasi possibile contaminazione tra “*prodotto sporco*” e “*prodotto pulito*”, lavandosi frequentemente le mani e garantendo pulizia e disinfezione di superficie ed utensili dopo l'uso e prima dell'utilizzo.

Dovrà essere garantita la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi.

7. TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE: Lo svolgimento di tale servizio, dovrà avvenire secondo i criteri di seguito riportati.

I tempi di permanenza nei contenitori/imballaggi del pasto trasportato sono delimitati dai requisiti tecnici degli stessi; si ritiene, comunque, che un tempo complessivo (dal trasporto alla distribuzione) superiore ai 30 minuti incida negativamente sugli aspetti organolettici del pasto. Oltre a garantire l' idoneità dei contenitori e degli automezzi, dovranno essere predisposti presso il Centro Cottura gli strumenti per un rapido controllo della temperatura dei cibi.

Le regole-prescrizioni da rispettare sono:

- i cibi caldi sono da mantenere ad una temperatura non inferiore a + 65°C sino alla distribuzione, evitando di aprire, anche per tempi ridotti, i contenitori termici, di cui deve essere verificata costantemente l' integrità strutturale e funzionale;
- i cibi da consumare freddi devono arrivare in distribuzione a temperatura non superiore a +10°C;
- la pasta ed il riso asciutti o i risotti destinati al trasporto saranno preferibilmente conditi solo con olio, mentre verranno aggiunti ai terminali periferici i sughi precedentemente confezionati in contenitori termici;
- i condimenti quali formaggio ed olio extra-vergine verranno inviati al terminale in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.

Il rifornimento della linea dei cibi, da parte degli addetti, avverrà con sufficiente rapidità nel posizionare i piatti freddi e i piatti caldi negli appositi contenitori.

Il personale addetto alla preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti dovrà essere dotato di idoneo vestiario e dovrà essere costantemente aggiornato in merito alle vigenti disposizioni in materia sanitaria.

8. LAVAGGIO STOVIGLIE E PENTOLAME: si dovrà garantire la separazione funzionale dei flussi operativi dal ciclo di lavorazione degli alimenti.

Tutto il materiale dovrà subire un trattamento adeguato in termini di tempo e temperatura, dopo il quale perfettamente asciutto, sarà ricoverato in sedi opportune fino al riutilizzo.

9. PROGRAMMA DI SANIFICAZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI. Un'efficace detersione e sanificazione delle attrezzature richiede che siano utilizzate le procedure previste dal relativo manuale d'istruzione nonché quelle previste dalle vigenti normative in materia di sicurezza.

I rifiuti devono essere depositati in contenitori chiudibili, costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e facilmente pulibili e disinfettabili.

Dovrà essere effettuata la raccolta differenziata con le modalità stabilite dal Comune.

Resta a carico dell'Appaltatore l'esposizione all'esterno del fabbricato dei contenitori e dei rifiuti stessi nei giorni prestabiliti.

L'Appaltatore dovrà provvedere con propri mezzi e con proprio personale alla sanificazione, manutenzione e disinfestazione secondo la tabella di seguito riportata dei locali cucina, dispensa, refettori, ripostigli e servizi igienici annessi. In particolare:

- tutte le superfici, i piani di lavoro e le attrezzature richiedono un accurato trattamento, a garanzia del mantenimento dei requisiti di igiene;
- la detersione dovrà garantire l'asportazione delle sostanze grossolane e dei residui alimentari con detergenti idonei, a cui seguirà risciacquo con abbondante acqua potabile;

- la successiva disinfezione dovrà avvenire con principi attivi atti ad eliminare i microrganismi patogeni e a ridurre la carica batterica totale. I presidi utilizzati dovranno essere compatibili con le lavorazioni e, al fine di ottimizzarne l'efficacia, dovranno essere opportunamente alternati;
- durante le operazioni di pulizia deve essere garantita la protezione dei cibi da possibili contaminazioni;
- il materiale utilizzato per la pulizia deve essere riposto in luogo utilizzato esclusivamente per tale scopo o comunque isolato dal materiale di origine alimentare;
- le parti eventualmente smontate delle attrezzature, insieme agli utensili, potranno sostare, durante la notte, in soluzione disinfettante; il mattino successivo il tutto dovrà essere risciacquato adeguatamente prima dell'utilizzo;
- in caso di ristagni inconsueti, odori anomali, scarichi intasati, drenaggi delle apparecchiature ostruiti, trasudamenti o gocciolamenti da superfici, tubi o condotte, presenza di incrostazioni, crepe o fori, guasti in genere, deve essere fatta tempestiva comunicazione alla stazione appaltante.

Il calendario per l'effettuazione degli interventi di pulizia, sanificazione, manutenzione e disinfestazione dovrà essere il seguente:

Zona	Pulizia	Sanificazione	Manutenzione	Disinfestazione
Area produzione e servizio ristorazione	Dopo ogni utilizzo	Giornaliera	Nei periodi di chiusura della scuola	Nei periodi di chiusura della scuola
Area di stoccaggio alimentare	Giornaliera – dalle 8.00 alle 10.00 o dalle 14.30 alle 16.30	Settimanale dalle 8.00 alle 10.00 o dalle 14.30 alle 16.30	Nei periodi di chiusura della scuola	Nei periodi di chiusura della scuola
Area di lavaggio	Dopo ogni utilizzo	Giornaliera	Nei periodi di chiusura della scuola	Nei periodi di chiusura della scuola
Area di transito	Giornaliera – dalle 8.00 alle 10.00 o dalle 14.30 alle 16.30	Giornaliera – dalle 8.00 alle 10.00 o dalle 14.30 alle 16.30	Nei periodi di chiusura della scuola	Nei periodi di chiusura della scuola
Area degli spogliatoi e servizi igienici	Giornaliera – dalle 13.30 alle 15.30	Giornaliera – dalle 13.30 alle 15.30	Nei periodi di chiusura della scuola	Nei periodi di chiusura della scuola

Ulteriori interventi di pulizia, sanificazione, manutenzione e disinfestazione dovranno essere effettuati ogniqualvolta se ne ravvisi la necessità.

10. **CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO:** In ogni unità di produzione, deve essere effettuato un campione rappresentativo del pasto completo del giorno a cura del personale dell'Appaltatore.

Tale campionatura risulta necessaria al fine di individuare più celermente le cause di eventuali intossicazioni alimentari, nonché per permettere lo svolgimento degli adeguati controlli da parte del personale dell'ATS competente in caso di sopralluoghi.

Dovranno essere prelevate campionature giornaliere di almeno 150 grammi edibili di ogni pietanza somministrata. Le campionature dovranno essere confezionate singolarmente in sacchetti sterili ed ermeticamente chiusi che dovranno essere riposti in cella frigorifera e/o congelatore per le 72 ore successive alla preparazione. Ogni contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della preparazione e denominazione del prodotto.

11. **INDICAZIONI DI BASE PER GLI ADDETTI ALLA RISTORAZIONE:** per quanto attiene l'igiene personale, l'igiene dell'abbigliamento da lavoro e le norme di comportamento il personale dovrà attenersi alle vigenti disposizioni in materia.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si rimanda alle Linee Guida dell'ATS Val Padana ed alle vigenti normative in materia.

ART. 6 – CORRISPETTIVO

1. Per la fornitura di tutti i servizi convenzionati, il Comune deve corrispondere l'importo per singolo pasto (nel rispetto di tutte le prestazioni e prescrizioni oggetto di contratto). Il corrispettivo spettante all'Appaltatore del servizio verrà corrisposto dietro presentazione di apposita rendicontazione da parte dell'Appaltatore, e sarà calcolato sulla base del numero effettivo dei pasti preparati nel mese di riferimento.

ART. 7 – SPESE INERENTI AL SERVIZIO

1. Tutte le spese relative al servizio e, in particolare, afferenti al vestiario e agli accessori per il personale durante lo svolgimento dei lavori relativi alla preparazione, somministrazione, distribuzione ed eventuale confezionamento e trasporto dei pasti, sono a totale carico dell'Appaltatore.
2. Sono a carico dell'Appaltatore anche i costi connessi alla fornitura del materiale di pulizia ed igienizzazione dei locali refettori e del punto cottura.

ART. 8 – RESPONSABILITÀ

1. L'Appaltatore si assume tutte le responsabilità per danni a cose o persone, connesse alla gestione dell'appalto ed in relazione a tutte le obbligazioni assunte.
2. In particolare l'Appaltatore è responsabile per avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, o per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia.
3. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Appaltatore, salvi gli interventi a favore delle stesse da parte di società assicuratrici.
4. L'Appaltatore sarà tenuto a stipulare, prima dell'inizio del servizio, una polizza assicurativa globale contro gli infortuni sia per gli utenti iscritti ai servizi che per il personale operante, oppure un'apposita appendice di estensione di polizza già in essere riferita ai rischi infortuni correlati allo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato. Le condizioni della suddetta polizza dovranno essere:

Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone e cose da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori o comunque

in dipendenza diretta o indiretta nell'esecuzione del servizio. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a:

€ 1.500.000,00 per sinistro

€ 1.000.000,00 per persona

€ 1.600.000,00 per danni a cose o animali

RCO, responsabilità civile verso prestatori di lavoro. Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a:

€ 2.600.000,00 per sinistro

€ 1.000.000,00 per persona

5. La gestione delle franchigie e/o scoperti di polizza – qualora presenti - dovrà essere a totale carico della Compagnia che si farà carico di gestire, trattare i sinistri sino alla loro completa definizione e la liquidazione a favore dei Terzi dovrà avvenire al lordo di eventuali scoperti e/o franchigie.
6. Il Comune Appaltante/Committente sarà quindi tenuto indenne per eventuali danni non coperti dalla polizza assicurativa, ed inoltre le eventuali franchigie e/o scoperti non potranno in nessun caso essere opposti ai danneggiati.
7. Resta ferma l'intera responsabilità dell'Appaltatore per maggiori danni eccedenti i massimali di cui sopra.
8. Le polizze, ovvero l'apposita appendice di polizza, dovranno essere stipulate espressamente per il presente contratto e dovranno essere presentate in originale all'A.C., debitamente quietanzate prima dell'avvio del servizio. I successivi pagamenti del premio assicurativo dovranno essere giustificati presentando la quietanza riportante la data di pagamento.
9. L'Appaltatore non potrà esercitare alcuna attività nell'eventuale periodo di copertura assicurativa.
10. L'Appaltatore si impegna a fornire all'Amministrazione le copie delle quietanze del pagamento dei premi entro 30 giorni dalle scadenze contrattuali annuali.
11. Si applicano le disposizioni della normativa in materia e, in particolare, gli Articoli 53, 106 e 117 del D.Lgs 36/2023 "Codice dei contratti pubblici".

ART. 9 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

1. In caso di sospensione dell'attività didattica ed educativa per sciopero del personale, l'Appaltatore sarà avvertita 24 ore prima o, se ciò non possibile, comunque e non oltre le ore 9,00 del giorno stesso.
2. In caso di scioperi del personale dipendente direttamente o indirettamente dall'Appaltatore, la stessa dovrà darne comunicazione al Comune con preavviso di almeno 48 ore provvedendo comunque a fornire un servizio alternativo, ed eventualmente avvalendosi di altri centri cottura presenti nel territorio provinciale, senza nessuna maggiore spesa rispetto al prezzo di appalto concordato.

ART. 10 – DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

1. È fatto tassativo ed assoluto divieto di cedere a terzi e di subappaltare, in tutto o in parte, la gestione del servizio oggetto del presente Capitolato, a pena di risoluzione immediata del contratto.

ART. 11 – TABELLE DIETETICHE – MENU

1. I menù relativi ai diversi servizi oggetto del presente Capitolato sono redatti dall'Appaltatore del servizio di refezione scolastica sulla base delle indicazioni fornite dall'ATS competente. L'Appaltatore dovrà attenersi scrupolosamente a quanto riportato nelle tabelle dietetiche senza effettuare variazioni di alcun tipo. Eventuali modifiche, dovute a motivi organizzativi, dovranno essere preventivamente autorizzate dal Comune e non potranno in alcun modo essere disposte senza la predetta preventiva autorizzazione. In caso contrario, ciascuna variazione sarà considerata inadempimento alle condizioni contrattuali, come stabilito dall'Art. 29 del presente Capitolato.

ART. 12 – DIETE SPECIALI

1. L'Appaltatore dovrà confezionare piatti speciali per i diversi utenti affetti da patologie o portatori di allergie alimentari.
2. La predisposizione delle diete speciali deve avvenire dietro documentata richiesta del medico curante e sarà compito del Comune predisporre apposite tabelle dietetiche sulla base delle indicazioni fornite dall'ATS competente.
3. Sarà, comunque, facoltà del Comune Appaltante/Committente richiedere all'Appaltatore la predisposizione delle predette diete.
4. L'Appaltatore dovrà attenersi scrupolosamente alle predette tabelle, come indicato dal precedente Articolo 11. In particolare:
 - nel caso di alunni affetti da patologie croniche del tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, etc., si dovrà presentare un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
 - nel caso di alunni portatori di allergie alimentari, dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno.
5. La fornitura dei pasti speciali dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione termo sigillata contrassegnata dal nome dell'alunno, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.
6. Alle diete speciali di cui sopra, si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni etico - religiose e ideologiche.

ART. 13 – DIETE IN BIANCO

1. L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora venga fatta richiesta il giorno prima. Le diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco.

ART. 14 – ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

1. Ad ulteriore precisazione di quanto detto negli articoli precedenti e successivi, si stabilisce che il servizio verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio del gestore, al quale è fatto tassativo divieto di qualunque forma di subappalto, anche parziale.
2. La manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei macchinari è a carico dell'Appaltatore.
3. Fra gli oneri a carico dell'Appaltatore si indicano in particolare:
 - La redazione e presentazione agli organi competenti del "*Piano di Autocontrollo*" (metodo HACCP - *Hazard Analysis Critical Control Points*), in qualità di titolare responsabile

dell'azienda, in base alla vigente normativa di settore.

- Il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio.
- Le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente appartenenti al personale dell'Appaltatore ed agli adempimenti relativi. La preparazione dei tavoli e la distribuzione dei pasti dove previsto. La presentazione in pezzature adeguate all'utenza e secondo le indicazioni dell'ATS competente per territorio e del Comune.
- Le spese di assicurazione per la responsabilità civile nei confronti degli utenti che prendano parte alla refezione nonché nei confronti del Comune stesso contro tutti i possibili rischi derivanti ai commensali dalla somministrazione e consumazione dei pasti. L'Appaltatore aggiudicataria si impegna, per quanto concerne il personale da essa dipendente, all'osservanza di tutte le norme di legge a tutela del personale stesso (esonera pertanto il Comune da ogni vertenza sindacale), nonché al rispetto dei contratti collettivi di lavoro a tale personale riferibili;
- L'installazione presso il centro cottura comunale, per l'utilizzo esclusivo da parte del proprio personale, di un personal computer e di una stampante finalizzati alla corretta esecuzione del servizio, con relativo collegamento in rete.

ART. 15 – ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

1. Restano a carico del Comune Appaltante/Committente gli oneri relativi alla messa a disposizione di adeguati locali per la preparazione e somministrazione dei pasti, nonché le operazioni correlate alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi.
2. Sono da considerarsi, altresì, a carico del Comune le spese relative alle utenze domestiche (gas – acqua – luce) dei locali adibiti a cucina o refettorio.

ART. 16 – PERSONALE, IGIENE DEL PERSONALE, IDONEITÀ SANITARIA E RELATIVE NORME

1. La responsabilità del servizio ed i rapporti con il Il Comune Stazione Appaltante/Committente devono essere affidati in modo continuativo e a tempo pieno ad un incaricato della gestione con mansione di Direttore o qualifica adeguata. Il Direttore del servizio deve mantenere un costante contatto con gli addetti segnalati dal Comune per il controllo dell'andamento del servizio.
2. L'Appaltatore sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.
3. Tutto il personale utilizzato nell'esecuzione del servizio dovrà essere iscritto nel libro paga dell'Appaltatore.
4. L'Appaltatore è obbligato ad osservare ed applicare integralmente il contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e gli accordi locali integrativi dello stesso in vigore per la durata dell'appalto e nella località in cui si svolge il servizio.
5. L'Appaltatore fornirà a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle normative vigenti in materia d'igiene: tute o sopravvesti di colore chiaro, cuffia che deve contenere la capigliatura, guanti e mascherina, durante le ore di servizio.
6. Durante le ore di servizio il personale non deve indossare alcun effetto personale (anelli, orecchini, etc.) e non deve avere unghie smaltate al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare la propria igiene personale, prestando molta attenzione all'igiene delle mani, del vestiario, etc.

7. Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alle vigenti disposizioni in materia, che qui si intendono integralmente richiamate.

ART. 17 – RISPETTO DELLA NORMATIVA

1. L'Appaltatore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dei decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia e le malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
2. L'Appaltatore dovrà, in ogni momento, su richiesta del Comune, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra. Il personale tutto, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'Appaltatore.

ART. 18 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI E DISPOSIZIONI SPECIFICHE RIGUARDANTI IL PERSONALE ASSUNTO

1. L'Appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.
2. Al fine di salvaguardare i livelli di occupazione, l'Appaltatore subentrante, in conformità alla vigente normativa contrattuale in materia, dovrà assumere tutto il personale dipendente della precedente ditta ed impiegato per effettuare i servizi in oggetto del presente Capitolato (*"Clausola Sociale"*).

ART. 19 – DIRITTO DI CONTROLLO

1. È facoltà del Comune Stazione Appaltante/Committente effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'Appaltatore e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato, la rispondenza tra il Sistema operativo di autocontrollo ed il Piano documentale di autocontrollo realizzato dall'Appaltatore e presentato al Comune di Pieranica.
2. I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di Autocontrollo devono essere rimessi al Comune; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori di Analisi a tale scopo individuati.
3. Nel caso di risultati di analisi non conformi agli *standard*, L'Appaltatore è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dal Comune ed effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità.
4. L'Appaltatore aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta del Comune o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

ART. 20 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

1. Gli organismi preposti al controllo sono:

- Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria dell'ATS competente per il territorio;
- UOC/UOS Igiene Alimenti e Nutrizione del Dipartimento ATS competente per il territorio;
- Commissione mensa istituita con decreto del Sindaco e con le funzioni di cui al vigente regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica.

ART. 21 – CONTROLLO DA PARTE DELL'ATS COMPETENTE PER TERRITORIO

1. Le autorità sopra indicate facenti parte dell'ATS competente per il territorio eseguiranno controlli igienico sanitari relativi al rispetto delle leggi vigenti in materia d'igiene e sicurezza degli alimenti e bevande vigenti, con particolare attenzione al sistema preventivo di autocontrollo implementato dall'Appaltatore.
2. Il Comune Stazione Appaltante/Committente si avvale del servizio dell'ATS competente per il territorio per il controllo sul personale. A tali servizi la normativa vigente riserva la possibilità di ricerca, tra il personale degli individui portatori di germi patogeni. I soggetti che risulteranno positivi saranno allontanati dal servizio per tutto il periodo necessario alla bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.
3. Le disposizioni bandite in merito alla profilassi e alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni devono essere immediatamente recepite. L'inosservanza di tali disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto al Comune di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali di cui agli articoli successivi.

ART. 22 – CONTROLLO DEI TECNICI DEL COMUNE

1. Controlli a vista del servizio: a titolo esemplificativo si indicano come oggetto del controllo:
 - Controllo della quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche (da verificarsi su una media di 5 porzioni sottratte del peso degli involucri);
 - Controllo del rispetto delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
 - Modalità di valutazione dei fornitori;
 - Modalità di controllo al ricevimento delle derrate acquistate;
 - Controllo delle modalità di stoccaggio della merce;
 - Controllo della temperatura di servizio delle celle;
 - Controllo della data di scadenza dei prodotti;
 - Controllo delle modalità di lavorazione delle derrate;
 - Controllo delle modalità e delle temperature di cottura;
 - Controllo delle modalità e delle temperature di veicolazione e distribuzione del pasto;
 - Controllo del funzionamento degli impianti;
 - Controllo dello stato igienico degli impianti delle attrezzature, con segnalazione all'autorità sanitaria competente;
 - Controllo dello stato igienico dei locali, con segnalazione all'autorità sanitaria competente;
 - Controllo dello stato igienico della zona esterna circostante i locali, con segnalazione all'autorità sanitaria competente;
 - Controllo del comportamento e dello stato igienico degli addetti;
 - Controllo della presentazione e della gradibilità dei piatti;
 - Controllo delle modalità di sanificazione;
 - Controllo delle registrazioni derivanti dall'applicazione del sistema di autocontrollo.

2. Controlli analitici: durante i controlli, i tecnici incaricati dal Comune potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.
- I controlli potranno dar luogo al blocco delle derrate. I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire le derrate oggetto di blocco in un magazzino o in cella frigorifera, se deperibili, ed a far apporre un cartello di identificazione con su scritto “IN ATTESA DI ACCERTAMENTO”.
 - Il Comune provvederà entro 2 gg. a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore.
 - Qualora i referti diano esito positivo, all'Appaltatore verranno addebitate le spese di analisi.
 - I tecnici effettueranno i controlli ed i prelievi secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.
 - Nulla potrà essere richiesto o contestato, al Comune, per le quantità di campioni prelevati.
 - L'ispezione non dovrà comportare interferenze rilevanti nello svolgimento della produzione.
 - I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Appaltatore. Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dal Comune.
 - Il Comune Stazione Appaltante/Committente farà pervenire all'Appaltatore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro dieci giorni dalla data di comunicazione L'Appaltatore non fornirà alcuna controprova probante, il Comune applicherà le norme previste dal contratto e dal presente Capitolato.

ART. 23 – PENALITÀ, INADEMPIMENTI E RISOLUZIONE

1. In caso di qualsivoglia inadempimento o violazione degli obblighi previsti dal presente Capitolato, oltre che nella documentazione di gara e nel contratto, accertati a seguito di specifico procedimento, verranno irrogate le seguenti sanzioni:
- € 100,00, per la prima violazione-inadempimento;
 - € 200,00, per la seconda violazione inadempimento;
 - € 300,00, per le successive violazioni-inadempimenti.
2. Dopo la quarta violazione-inadempimento, il Comune ha la facoltà, previo avvio di procedimento, di dichiarare la risoluzione del rapporto contrattuale per inadempimento, con conseguente risoluzione in danno della medesima. Resta fatta salva la risarcibilità dei danni, comunque subiti dal Comune, in conseguenza delle violazioni-inadempimenti. In nessun caso saranno accettate giustificazioni legate a situazioni soggettive afferenti all'organizzazione dell'Appaltatore aggiudicataria.

ART. 24 – CONTROVERSIE

1. In caso di controversie, inerenti all'interpretazione e all'applicazione delle presenti disposizioni, oltre che delle norme previste nella documentazione di gara o nel contratto, si disporrà, inizialmente, un tentativo di bonaria composizione della lite.

2. Decorsi due mesi dal tentativo, rimasto senza alcun positivo esito in merito alla definizione della lite, le parti sono libere di adire l'Autorità Giurisdizionale Ordinaria, territorialmente competente.

ART. 25 – RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

1. Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.