



COMUNE DI SALE MARASINO

(Provincia di Brescia)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 e 2026/2027

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Sale Marasino (di seguito anche "Comune"), costituito da: preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, sanificazione della cucina e dei locali mensa come e quando previsto dalla normativa vigente.

Il servizio dovrà essere espletato dall'Impresa aggiudicataria (di seguito anche: "Impresa") a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, presso la cucina e i locali mensa di proprietà/in uso al Comune di Sale Marasino, nel pieno ed assoluto rispetto della normativa vigente in materia di ristorazione scolastica e secondo quanto definito dal presente capitolato e dagli allegati che ne costituiscono parte integrante.

L'Impresa dovrà provvedere:

- all'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti (incluse le diete speciali) e al loro stoccaggio;
- alla produzione di pasti e diete speciali in base alle prenotazioni ricevute;
- alla lavorazione e cottura dei pasti in base al numero di presenze giornaliere;
- al reintegro di stoviglie, bicchieri, posateria per tutti gli utenti;
- alla fornitura delle attrezzature e del materiale di sanificazione, detersivi e disinfettanti;
- ad effettuare l'allestimento dei tavoli, la distribuzione del pasto agli utenti con proprio personale. L'Impresa, per l'allestimento dei tavoli e la somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi adeguati ad una corretta, tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio;
- alla pulizia e rigoverno della cucina e materiali, attrezzature, pentolame;
- alla raccolta differenziata dei rifiuti nei centri cottura e in tutti i terminali di distribuzione, con conferimento presso punti di raccolta, secondo le modalità in vigore nei singoli territori comunali;
- alla sanificazione dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- alla fornitura o reintegro di pentole, utensileria di cucina, contenitori termici, contenitori monouso per diete o pasti trasportati;
- alle piccole riparazioni delle attrezzature, macchinari e degli arredi presenti presso i locali oggetto dell'appalto, così come definito all'art. 63 del presente capitolato;
- alla informatizzazione della gestione presenze/assenze degli utenti, in riferimento all'articolo 59;
- ai campionamenti ed analisi;
- alla SCIA (segnalazione certificata di inizio di attività): è impegno dell'Impresa adempiere integralmente agli obblighi delle comunicazioni all'Autorità competente dell'inizio delle attività oggetto del presente contratto;

ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata per gli anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027.

L'erogazione del servizio segue il calendario scolastico che sarà comunicato a cura del competente ufficio comunale in tempo utile.

Alla scadenza del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà riconsegnare in buono stato i locali con gli impianti e le attrezzature.

La stoviglieria e quant'altro acquistato dall'Impresa per l'espletamento del servizio al termine dell'appalto rimarranno di proprietà del Comune.

ART. 3 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

L'utenza è composta da alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di primo grado e dagli insegnanti impegnati nella loro sorveglianza.

Il codice di riferimento CPV è 55524000-9 "Servizi di ristorazione scolastica".

ART. 4 - UBICAZIONE DELLA CUCINA E REFETTORI

Gli edifici e le relative pertinenze costituenti la Cucina di proprietà/in uso al Comune, comprensiva di impianti, arredi, attrezzature, è situata a Sale Marasino in Via Roma, presso la scuola dell'Infanzia – Istituto Einaudi.

Gli edifici e le relative pertinenze costituenti i refettori/locali mensa di proprietà/in uso al Comune di Sale Marasino, comprensivi di arredi e attrezzature, sono situati in via Roma n. 27, presso il refettorio al primo piano della Scuola Secondaria di primo grado.

ART. 5 - ELEMENTI COSTITUTIVI DEL SERVIZIO PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la cucina della scuola dell'Infanzia di via Roma, il condimento e il trasporto con carrelli termici a cura del personale dell'Impresa, **nonché la distribuzione dei pasti agli utenti con proprio personale nel rispetto della disciplina igienico-sanitaria**. Per ogni utente dovrà essere fornita la posateria necessaria, nel rispetto della normativa igienico-sanitaria di riferimento.

Il materiale sopra indicato, ad integrazione e sostituzione dell'esistente, dovrà essere fornito dall'Impresa senza alcun aggravio di costo per il Comune.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'Impresa deve provvedere al lavaggio delle stoviglie, nonché al riordino, pulizia e sanificazione del locale cucina. L'Impresa dovrà provvedere, inoltre, alla sanificazione dei locali mensa utilizzati per lo svolgimento del servizio, come e quando previsto dalla normativa vigente.

ART. 6 - DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

Il numero potenziale dei pasti e delle bevande complessivi da fornire per un anno è quantificabile in 20.000 per ogni anno scolastico.

I dati hanno valore meramente indicativo essendo soggetti a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nell'arco dell'anno scolastico e non rappresentano alcun impegno o garanzia da parte della Stazione appaltante sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio ed orari di ristorazione, anche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando sempre le possibili variazioni con l'Impresa appaltatrice, alle stesse condizioni applicate in fase di aggiudicazione, nella percentuale massima di variazione (in aumento o in diminuzione) del 20%.

I pasti sono suddivisi tra le seguenti tipologie di utenti, dando atto che comunque l'autorizzazione sarà disposta sulla base delle iscrizioni.

Si precisa che il Committente non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti.

Scuola	N. presunto alunni fruitori del servizio	Giorni presunti mensa	N. presunto pasti anno scolastico
Infanzia	62	5	20.000
Primaria	90	3	
Secondaria di I° grado	30	2	
Oltre agli alunni dovranno essere somministrati i pasti anche agli insegnanti impegnati nella sorveglianza degli alunni. Agli effetti della fatturazione, il pasto del personale docente è pari a quello degli alunni della scuola servita.			

Si riporta per facilità di lettura il quadro economico del servizio per l'intera durata dell'appalto (n. 2 anni scolastici):

A- QUADRO ECONOMICO DI SPESA	Euro
Importo servizio	228.000,00
Oltre ad Oneri della sicurezza	5.000,00
TOTALE SERVIZIO	233.000,00
B- SOMME A DISPOSIZIONE	Euro
Iva 4% per servizi in servizi in senso stretto e oneri sicurezza	9.320,00
incentivo tecnico 2% (si precisa che lo stesso, seppur previsto, verrà erogato solo al ricorrere delle condizioni normative applicabili)	4.660,00
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE	13.980,00
TOTALE (A+B)	246.980,00

ART. 7 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Le date per il servizio di ristorazione scolastica sono quelle fissate dal calendario scolastico definito dall'Istituto Comprensivo "Luigi Einaudi" di Sale Marasino.

ART. 8 - MODALITÀ DI PRENOTAZIONE DEI PASTI

Le presenze per il servizio di ristorazione scolastica sono segnalate dal personale ausiliario dei vari plessi alla cucina e/o al centro cottura di riferimento entro le ore 09.30.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa dovrà immediatamente provvedere alla consegna dei pasti mancanti.

ART. 9 - ORARI DI CONSEGNA E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La consegna dei pasti deve essere effettuata con un anticipo non superiore a 5 minuti rispetto all'inizio del consumo dei pasti nelle diverse scuole.

Gli orari di distribuzione nei vari plessi sono:

- Scuola dell'Infanzia: ore 12.00-12.40
- Scuola Secondaria: ore 13.00-14.00
- Scuola Primaria: ore 13.40-14.20

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, ed annualmente verificati con le rispettive scuole, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordate con il Comune.

ART. 10 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

a) *Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa*

In caso di sciopero dei dipendenti, dell'Impresa deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine saranno concordate tra l'Impresa e il Comune particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, ma di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con il Comune.

b) *Interruzione temporanea del servizio su istanza del Comune di Sale Marasino.*

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica della quale non sia stata data comunicazione all'Impresa nelle 6 ore precedenti, il Comune riconoscerà all'Impresa un equo indennizzo, non superiore comunque al 15% del valore della fornitura giornaliera a riconoscimento del costo del personale.

c) *Interruzione temporanea del servizio per guasti*

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze straordinarie di cui sopra, saranno concordate tra l'Impresa e il Comune particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

d) *Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore*

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della ordinaria diligenza. Nel caso specifico di sciopero del personale scolastico, la rilevazione delle presenze di cui al presente capitolato deve essere fatta alle ore 11.00 e dovrà provvedersi alla preparazione dei cestini freddi di cui capitolato stesso per i fruitori della mensa individuati da detta rilevazione. In ogni caso è onere dell'Istituto Comprensivo "Luigi Einaudi" comunicare all'Impresa l'assenza del proprio personale scolastico per adesione allo sciopero.

ART. 11 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa. I diritti di segreteria sono stimati in euro 1.300 circa. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'Impresa.

ART. 12 – RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Il Comune ha diritto di risolvere in qualsiasi momento, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, il contratto nei seguenti casi:

- abbandono del servizio, salvo casi di forza maggiore;
- utilizzo dei locali e attrezzature (cucina, refettori, ...) di proprietà/in uso al Comune, per finalità diverse da quelle previste dal capitolato, senza preventiva autorizzazione del medesimo;
- contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi al servizio;
- casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- inosservanza, da parte dell'Impresa, di uno o più impegni assunti verso il Comune di Sale Marasino inerenti al presente capitolato;
- cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente capitolato;
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'Impresa o del personale dell'Impresa adibito al servizio;
- quando l'Impresa si renda colpevole di frode e in caso di apertura di procedura fallimentare.

In caso di inadempimento dell'Impresa anche a uno solo degli obblighi assunti con la stipula del presente contratto, il Comune ha la facoltà di comunicare alla controparte, a mezzo PEC, una diffida ad adempiere, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1454 del Codice Civile. Qualora l'inadempimento si protragga oltre il termine, non inferiore comunque a 15 (quindici) giorni, che sarà assegnato con la predetta comunicazione per porre fine all'inadempimento, il Comune ha la facoltà di considerare risolto di diritto, in tutto o in parte, il contratto per grave inadempimento e, conseguentemente, l'Impresa è tenuta al risarcimento del danno.

Rilevano altresì le seguenti condizioni di risoluzione espressa, ex art. 1456 del Codice Civile:

- a) qualora fosse accertata la non sussistenza ovvero il venir meno di taluno dei requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara di cui alle premesse, nonché per l'aggiudicazione della procedura e la stipula del contratto e per lo svolgimento delle attività ivi previste;

- b) qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi, ovvero qualora nel corso contrattuale la Prefettura comunichi l'emissione nei confronti dell'Impresa di un provvedimento interdittivo antimafia;
- c) in caso di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D.Lgs. n. 231/01, che impediscano all'appaltatore di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
- d) in caso di esito negativo del controllo di veridicità delle dichiarazioni rese dall'Impresa, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, fatto salvo quanto previsto dall'art. 71, comma 3, del D.P.R. n. 445/2000;
- e) espletamento del servizio appaltato mediante impiego di personale sprovvisto dei requisiti professionali prescritti dalle norme vigenti e dal capitolato;
- f) in caso di mancata esecuzione del servizio, anche per una sola giornata, senza che la sospensione sia stata previamente concertata con il Comune;
- g) in caso di intossicazioni alimentari imputabili a fatto dell'Impresa, ovvero ad ulteriori gravi inadempimenti in tema di sicurezza alimentare;
- h) in casi gravi di superamento dei limiti negli esiti delle analisi microbiologiche degli alimenti;
- i) in caso di mancato rispetto delle percentuali di derrate biologiche o altrimenti qualificate rispetto a quelle previste dal capitolato o dall'offerta tecnica, e comunque in ogni caso di menù difformi rispetto a quelli proposti o concordati;
- j) in caso di impiego di personale in misura inferiore a quanto pattuito, ovvero con qualifiche inferiori rispetto a quelle promesse;
- k) in caso inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi;
- l) nel caso di gravi danni prodotti ai locali e/o impianti e/o attrezzature di proprietà del Comune;
- m) in caso di destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto, in assenza di preventiva autorizzazione del Comune;
- n) in caso di violazione delle norme in materia di sicurezza e prevenzione;
- o) in caso di reiterate scorrettezze comportamentali degli operatori dell'Impresa nei riguardi degli utenti nonché del personale dipendente del Comune;
- p) in caso mancata tempestiva comunicazione delle variazioni nominative del personale impiegato nel servizio appaltato;
- q) in caso di apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa, messa in liquidazione, o altri casi di cessione dell'attività;
- r) in caso mancata o inadeguata fornitura di tutti i dispositivi di protezione individuale eventualmente necessari per lo svolgimento delle attività appaltate;
- s) in caso di altre gravi negligenze ed inadempienze nell'esecuzione del contratto, tali da compromettere la regolarità dei servizi, o in caso di gravi violazioni dei contenuti dell'offerta tecnica grazie ai quali l'Impresa abbia indebitamente conseguito risparmi di spesa;
- t) quando a carico di qualcuno degli amministratori dell'Impresa sia stata pronunciata una sentenza definitiva di condanna per frode, per qualsiasi altro reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari;
- u) in caso di reiterata applicazione delle penalità. Si ha reiterazione quando all'Impresa, nel corso di dodici mesi, vengano applicate n. 3 penalità per il medesimo inadempimento, oppure vengono complessivamente applicate almeno 10 penalità;
- v) in caso di cessione totale o parziale del contratto;
- w) in caso mancato rispetto di tutti gli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della L. n. 136/2010;

- x) in ogni altra ipotesi di grave violazione ai principi di buona fede e correttezza nell'esecuzione del presente contratto.

In tali eventualità il Comune, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il contratto per grave inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nonché ai sensi dell'art. 1360 del Codice Civile, previa dichiarazione da comunicarsi all'appaltatore con PEC, fermo il risarcimento di ogni ulteriore danno e spesa.

Restano ferme le ipotesi di risoluzione contrattuali previste dall'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023.

ART. 13 – INADEMPIENZE E PENALITÀ

L'Impresa, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, l'Impresa sarà gravata di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dal Comune per assicurare il servizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 12 del presente capitolato.

Il Committente si riserva di applicare penali all'Impresa in seguito al rilevamento di:

- inadempienze alle prescrizioni del Bando di gara e dei suoi allegati;
- reclami documentati generati da utenti, "Commissione Mensa" o generati da verifiche di conformità effettuate dal Committente e/o dall'Autorità Sanitaria, in tema di sicurezza alimentare;
- reclami fondati, ripetuti oltre 3 volte nell'arco dell'anno scolastico, ricevuti da utenti e/o "Commissione Mensa" e relativi ad aspetti di gradimento delle preparazioni.

In particolare, per i requisiti del presente Capitolato, il Comune si riserva di applicare le penali raccolte nella tabella seguente:

Aspetto, requisito	Penale (in €)
a) Personale	
1. mancato rispetto dell'organico dichiarato in sede di offerta, relativamente alle figure professionali del Responsabile e/o Dietista e/o Cuochi e/o personale addetto alla distribuzione dei pasti (penale ponderata rispettivamente per ogni giorno di assenza e per ogni figura professionale mancante)	300,00
2. mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta (per ogni giorno di inadempienza)	200,00
3. ogni caso di mancata o inadeguata formazione del personale, dopo il primo mese di servizio di ogni dipendente	150,00
b) Materie prime alimentari	
1. quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto richiesto e concordato (penale più il mancato pagamento di tutte le pietanze distribuite interessate al deficit)	500,00
2. qualità derrate non conformi a quanto richiesto nelle Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica (per ogni derrata non conforme)	1.500,00

3. fornitura di cibi incommestibili per bruciatura, cottura insufficiente o frutta troppo acerba	500,00
4. utilizzo di derrate diverse da quelle proposte in offerta (penale per ogni giorno di utilizzo)	1.000,00
c) Menù	
1. ogni variazione dei menù non concordata o non tempestivamente comunicata al Comune	250,00
2. menù differente, se non autorizzato per iscritto, da quanto previsto dalle tabelle dietetiche	500,00
3. per mancata predisposizione e consegna per conoscenza al Comune del <i>menu d'emergenza</i> (penale più €. 50,00 per ogni giorno di ritardo)	200,00
4. mancata predisposizione e consegna al Comune, prima dell'inizio di ogni stagione, delle tabelle dietetiche e dei menu relativi a ogni tipologia di dieta (penale più €. 100,00 per ogni giorno di ritardo)	800,00
5. in caso di ricettario incompleto o non congruo ai documenti di riferimento (Capitolato e normativa di riferimento)	500,00
6. ogni dieta speciale non correttamente preparata o personalizzata	500,00
d) Confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti	
1. per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti prenotato	100,00
2. mancato rispetto orario consegna pasti (per reiterazione presso la medesima scuola penale di €. 600,00)	300,00
3. ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) rispetto alle temperature stabilite	50,00
4. mancato rispetto dei tempi di servizio (penale per ogni giorno interessato al deficit, ponderato per ogni plesso interessato)	200,00
5. mancate registrazioni relative alla rintracciabilità dei prodotti alimentari (penale più €. 100,00 per ogni giorno di ritardo)	300,00
6. utilizzo di contenitori con caratteristiche diverse da quelle nel Capitolato, (penale ponderata per ogni contenitore non corrispondente utilizzato e per ogni giorno di utilizzo)	300,00
7. ogni caso di temperature di conservazione e di consegna dei pasti fuori standard legali	250,00
8. ogni caso di rilevazione di corpi estranei nei pasti serviti anche se imputabile alle materie prime (penale per ogni corpo estraneo rinvenuto)	500,00
e) Autocontrollo igienico-sanitario e sicurezza sui luoghi di lavoro	
1. igiene o manutenzione carenti verificate presso il centro di cottura e/o i refettori e/o i locali d'appoggio e/o gli automezzi e/o le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio (penale per ogni voce interessata al deficit)	1.000,00
2. mancato approntamento del campione testimone	200,00

3. utilizzo di contenitori deficitari nella loro integrità (per esempio rotti), (penale ponderata per ogni contenitore deficitario utilizzato e per ogni giorno di utilizzo)	50,00
4. ogni caso di mancata conformità alla prassi di autocontrollo	500,00
5. ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati del Comune ad eseguire controlli di conformità	1.000,00
f) Migliorie	
1. mancata attuazione delle migliorie di cui all'offerta (penale ponderata rispettivamente per ogni giorno di ritardo, per ogni miglioria offerta e per ogni scuola interessata al/i ritardo/i)	100,00
g) Beni non alimentari	
1. indumenti di lavoro non conformi	100,00
2. DPI assenti, non conformi o non correttamente utilizzati	250,00
3. per mancato reintegro, dopo 3 solleciti, delle dotazioni necessarie al servizio	250,00
4. per ogni settimana di ritardo nella fornitura delle attrezzature/dotazioni offerte	500,00
h) Pulizia, sanificazione e gestione dei rifiuti	
1. ogni caso di mancata attuazione delle norme locali di gestione dei rifiuti	100,00
2. ogni caso di mancata conformità alla pianificazione delle pulizie e sanificazioni	250,00
i) Manutenzioni	
1. ogni caso di mancata conformità al dettato del Capitolato	250,00

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante nota scritta (notificata con raccomandata o tramite pec o fax).

L'Impresa, entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, può presentare le proprie osservazioni o essere ascoltato dal Comune il quale, entro i seguenti 10 giorni lavorativi, controdeduce e assume la propria decisione a chiusura del procedimento.

L'applicazione della penale avviene mediante decurtazione effettuata dall'Impresa dall'importo della fattura del mese dell'importo delle sanzioni applicate. Nel caso in cui l'evento che ha causato l'applicazione della penale abbia a ripetersi nell'arco dello stesso anno scolastico, il Comune si riserva di raddoppiare la penale precedentemente assegnata.

Il Comune può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'Impresa, con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti, oltre alla eventuale risoluzione del contratto.

ART. 14 - DISDETTA O FALLIMENTO DELL'APPALTATORE

In caso di fallimento dell'Impresa o di risoluzione del contratto per inadempimento della medesima, il Comune potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto. Il Comune si riserva, comunque, di trattenere, a titolo di risarcimento danni, il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta.

ART. 15 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

L'Impresa è tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi nonché tutte le eventuali variazioni.

ART. 16 - CONTROVERSIE

Per le eventuali controversie che possano insorgere nell'esecuzione del presente appalto, si considera competente il foro di Brescia.

ART. 17 - ONERI ECONOMICI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono a carico dell'Impresa.

Sono a carico del Comune le spese relative a tutte le utenze energetiche (energia elettrica, metano, riscaldamento, acqua) relativamente alla cucina di via Roma ed ai refettori. E' a carico dell'Impresa l'effettuazione delle piccole riparazioni delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi dei centri cottura, come descritto nel prosieguo del presente capitolato.

È a carico del Comune l'effettuazione delle manutenzioni straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi del centro cottura e dei refettori comunali.

ART. 18 - GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia degli impegni assunti con la sottoscrizione del contratto di appalto del servizio, l'Impresa dovrà costituire la cauzione definitiva di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 36/2023 a copertura degli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto stesso, da prestare anche a mezzo di fideiussione bancaria o polizza assicurativa, la quale dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni.

Nel caso in cui il Comune dovesse incamerare, tutta o in parte, la cauzione definitiva, ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati o per l'applicazione di penali, l'Impresa deve, a semplice richiesta scritta da parte del Comune, reintegrare la cauzione.

Il deposito cauzionale sarà svincolato, su richiesta della ditta aggiudicataria, ove nulla osti, a servizio ultimato e regolarmente eseguito.

ART. 19 - ASSICURAZIONI

L'Impresa assume in proprio ogni responsabilità, per tutta la durata del contratto, per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto dell'Impresa stessa quanto del Comune e di terzi, nell'esercizio della propria attività in dipendenza di omissioni, negligenze, errori o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.

L'Impresa, prima dell'inizio del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT/RCO, con pagamento del premio a proprio carico, presso primaria Compagnia di Assicurazione nella quale deve essere esplicitamente indicato che il Comune debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti, con espressa rinuncia da parte di detta Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti del Comune.

L'Assicurazione R.C.T./O dovrà prevedere i seguenti massimali, vincolati a favore del Comune di Sale Marasino:

Euro 5.000.000,00 per sinistro col limite di:

A) Responsabilità Civile verso Terzi (R.C.T.)

Euro 2.000.000,00 per persona che abbia subito danni corporali

Euro 2.000.000,00 per danni a cose anche se appartenenti a più persone

B) Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.)

Euro 2.000.000,00 per prestatori di lavoro.

Il massimale deve essere rideterminato in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 15% del dato iniziale.

Si ribadisce che il Comune e i dipendenti dello stesso dovranno rientrare nel novero dei terzi e che la Compagnia assicuratrice dovrà rinunciare al diritto di surrogazione lei spettante ai sensi dell'art. 1916 del Codice Civile, nei confronti dei soggetti suindicati.

La polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impesa.

La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e rischi accessori o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Impresa.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata al Comune prima della firma del contratto.

ART. 20 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'Impresa deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, a propria cura e spese, tutte le prescritte autorizzazioni rilasciate da parte delle autorità competenti preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e di igiene. Tali autorizzazioni dovranno essere rinnovate anche in base alle eventuali nuove disposizioni di legge in materia, che dovessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'Impresa sarà inoltre tenuta agli adempimenti burocratici inerenti alla presentazione della SCIA - Segnalazione Certificata di Inizio Attività - relativa al servizio di somministrazione pasti.

ART. 21 - PERSONALE: DISPOSIZIONI GENERALI

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune. Inoltre, l'Impresa deve garantire la presenza di un dietista per la supervisione degli aspetti dietetici connessi alla preparazione dei menu e di diete speciali.

Ogni servizio inerente alla produzione, confezionamento, organizzazione, gestione, trasporto, allestimento dei tavoli e distribuzione dei pasti agli utenti deve essere svolto da personale idoneo quantitativamente e qualitativamente, costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, 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 potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine il Comune si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

ART. 22 – ORGANICO

L’impresa si impegna ad applicare tutte le norme che disciplinano il cambio di gestione atte a garantire al personale in servizio al momento del cambio di gestione la continuità e la condizione di lavoro, come stabilito dal CCNL applicabile e dalla disciplina vigente.

Si precisa infine che il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dal Comune di Sale Marasino e dal Servizio ATS competente;
- mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all’organizzazione e all’attività del Comune di Sale Marasino o altro, durante l’espletamento dei servizi di cui trattasi.

Ai sensi dell’art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023, l’Impresa subentrante dovrà prioritariamente assumere a condizioni non inferiori a quelle già riconosciute, qualora disponibili, i lavoratori addetti a tale servizio che già vi erano adibiti, a patto che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l’organizzazione d’impresa prescelta dall’appaltatore subentrante.

Se vi fosse la necessità di nuove assunzioni, ai sensi dell’art. 57 CCP, l’Impresa è obbligata ad assumere prioritariamente una persona svantaggiata idonea alla mansione, ancorché prive di esperienza professionale nel settore della ristorazione collettiva, segnalate dai Servizi sociali del Comune.

Per “*persone svantaggiate*” si intendono: le persone indicate nell’art. 4, comma 1, della L. n. 381/91; le persone indicate nell’art. 2, numeri 3), 4) e 99), del Regolamento (UE) n. 651/2014 della Commissione del 17 giugno 2014.

Se vi fosse la necessità di ulteriori nuove assunzioni, ai sensi dell’art. 57 CCP, l’Impresa è obbligata ad assumere prioritariamente una persona appartenente alle categorie dei giovani fino ai 36 anni di età, delle donne o dei lavoratori svantaggiati, questi ultimi nell’accezione di cui al comma che precede.

Si indicano di seguito gli operatori attualmente impiegati nell’esecuzione del servizio:

ADDETTI	DT_ASSUNZ	Nr ORE SETT.	MANSIONE	CCNL	LIVELLO
ADDETTO					
1	04/11/2024	30	CUOCO	Turismo e Pubblici esercizi	4
ADDETTO					
2	04/10/2021	8	ADDETTA SERVIZIO MENSA	Turismo e Pubblici esercizi	6

ART. 23 - RAPPORTO DI LAVORO

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicabile, deve essere dipendente dell’Impresa e quindi indicato nel libro paga dell’Impresa medesima.

L’Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Brescia.

Ogni modifica e/o integrazione apportata alle condizioni del contratto collettivo di lavoro successivamente alla stipula del contratto non possono comportare un ulteriore aggravio economico sul Comune.

Su richiesta del Comune, l’Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Il Comune in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'Impresa deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si è posta in regola.

ART. 24 - VARIAZIONE E REINTEGRI DEL PERSONALE DELL'IMPRESA

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'Impresa, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal Comune. In mancanza di tale approvazione formale l'Impresa non potrà effettuare alcuna variazione.

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

ART. 25 – PERSONALE REFERENTE

L'Impresa rende disponibili, per le necessità espresse ed implicite del Comune, le seguenti figure referenti i cui curricula dovranno essere forniti al Comune medesimo:

- a) **referente per i rapporti tra Comune e Impresa:** figura di sufficiente autonomia decisionale che rappresenti la Direzione dell'Impresa;
- b) **referente per gli acquisti:** figura con autonomia decisionale in merito agli acquisti, sia di materie prime alimentari, sia di beni non alimentari e servizi, la cui formazione documentata testimoni anche la qualifica su temi di sostenibilità ambientale, acquisti km 0, filiera corta, prodotti biologici, prodotti a denominazione, MSC, ecc.;
- c) **referente per gli aspetti nutrizionali:** economo dietista o figura professionale di scolarità superiore che risponda sia per i rapporti con l'Autorità Sanitaria, sia per la gestione delle diete speciali che per la redazione dei menu e per ogni altro aspetto inerente i requisiti nutrizionali;
- d) **referente per l'autocontrollo igienico-sanitario:** figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente e delegata all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare anche nei rapporti con il Comune o suoi delegati;
- e) **referente per l'applicazione del piano di gestione delle eccedenze alimentari:** figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente e con autonomia decisionale relativamente alla gestione del progetto di recupero delle eccedenze alimentari;
- f) **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

ART. 26 – FORMAZIONE

L'Impresa, anche ai sensi della L. R. n. 12/2003 (art. 4), deve garantire a proprio carico lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune.

Il personale, inoltre, deve essere necessariamente formato in merito alla corretta porzionatura in base alle diverse fasce d'età degli utenti.

ART. 27 – MENÙ

I menù per le scuole saranno articolati in quattro settimane e suddivisi in menù autunnale, invernale e primaverile. I menù, compatibilmente con le condizioni climatiche, del periodo saranno somministrati indicativamente come segue:

- menù autunnale dall'inizio dell'anno scolastico fino all'entrata in vigore dell'ora solare;
- menù invernale dall'entrata in vigore dell'ora solare all'entrata in vigore dell'ora legale;
- menù primaverile dall'entrata in vigore dell'ora legale fino alla fine dell'anno scolastico;

I menù saranno costruiti nel pieno ed assoluto rispetto della legge e delle seguenti indicazioni:

1. linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica 2021 (Ministero della Salute);
2. livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana LARN-REV V;
3. Linee Guida per una Sana Alimentazione (CREA 2018);
4. ATS Brescia – www.ats-brescia.it/nutrizione - sezione dedicata alla ristorazione scolastica;
5. CAM (Criteri Ambientali Minimi) per la ristorazione collettiva (<https://gpp.mase.gov.it/CAM> vigenti).

I menù eseguiti dovranno essere esclusivamente quelli concordati con l'Ufficio Comunale competente, nonché approvati dall'ATS.

I menù devono essere messi a disposizione al Comune prima dell'inizio di ogni stagione, corredati della necessaria documentazione riguardante gli equilibri calorici onde consentire all'ente l'immediata trasmissione all'ATS competente per la necessaria approvazione.

I menu vanno obbligatoriamente esposti presso il refettorio.

I menù devono essere vari, compatibilmente con quanto previsto dalle tabelle dietetiche.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati in offerta.

Il Comune si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico, le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore economico.

Qualora l'Impresa intendesse proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta al Comune e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle tabelle dietetiche.

Le variazioni del menù non implicheranno variazioni di grammature degli ingredienti che compongono le pietanze proposte, in funzione del rispetto degli apporti nutrizionali, così come previsto nelle citate linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione.

ART. 28 - GRAMMATURE

Ogni menù deve essere corredato da ricettario che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza).

Le grammature proposte dovranno essere tali da soddisfare i parametri nutrizionali previsti dalle linee guida indicate nell'articolo precedente.

ART. 29 - STRUTTURA DEI MENÙ PER LE DIVERSE TIPOLOGIE DI UTENTI

Nel dettaglio la struttura dei menu per le diverse categorie di utenti è la seguente:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- piatto unico: invece di 1° e 2° piatto: se previsto dalla tabella dietetica
- per le merende, ove previste, si rinvia alla documentazione contenuta nelle "Linee di indirizzo per la refezione scolastica" di ATS di Brescia

- un contorno: verdura cruda o cotta di stagione. In caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure congelate/surgelate esclusivamente concordando precedentemente con il Comune le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga, fatte salve le deroghe già previste dalle clausole contrattuali dei CAM
- pane, comune o integrale, non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale (come promosso dalla Regione Lombardia attraverso l'iniziativa "Con meno sale nel pane c'è più gusto e guadagni in salute"). Percentuale di sale: <1,7% rispetto alla farina
- frutta fresca di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana
- per tutte le utenze l'acqua è da predisporre in brocche, approvvigionandola dalla rete idrica. In caso di indisponibilità straordinaria della stessa, l'Impresa provvede alla fornitura di acqua in bottiglia
- il pesce proposto nei menù deve avere le caratteristiche previste nelle clausole contrattuali dei CAM. Può essere utilizzato pesce congelato/ surgelato, ma non è consentito l'utilizzo di prodotti ricomposti
- prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dei criteri ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale o equivalenti, così come definiti nelle clausole contrattuali dei CAM
- non può essere utilizzata carne congelata/surgelata. Le carni conservate eventualmente presenti nel menù dovranno risultare esenti da conservanti (ad eccezione del prosciutto cotto) ed aromi di sintesi
- il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi
- l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva
- non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammato aggiunti
- non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma, similari e derivati
- non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati.

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

Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati e a quanto contenuto nei documenti di riferimento, compresi eventuali successivi accordi, deve essere comunicata per iscritto al Comune per riceverne preventiva autorizzazione.

Tutti i menù redatti (convenzionali e per ogni tipologia di dieta speciale) devono essere prima condivisi con il Comune, poi sottoposti ad eventuale approvazione dell'Autorità competente in materia e quindi opportunamente pubblicati, in accordo con il Comune, in modo che le famiglie degli utenti possano disporre almeno due settimane prima del loro effettivo utilizzo.

L'Impresa deve proporre un progetto relativo all'utilizzo di materie prime considerate, generalmente, come poco gradite: pesce, verdure e legumi. Tale progetto dovrà, a titolo di esempio, dettagliare: modalità di progettazione, in collaborazione con il Comune, delle ricette da proporre; test di gradimento preliminari all'inserimento della nuova ricetta; sistemi di informazione, coinvolgimento e motivazione delle figure coinvolte (alunni, insegnanti e personale operativo) prima dell'inserimento effettivo in menù; metodi di valutazione dell'accettabilità del nuovo piatto proposto; figure di responsabilità interessate.

Cestini freddi

Il Comune, inoltre, potrà richiedere all'Impresa la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

La loro composizione, salvo indicazioni diverse, potrebbe essere di 2 tipi:

1. Cestino 1: n. 2 panini farciti a scelta con tonno o hummus di ceci o frittata o formaggio (non formaggio fuso) o prosciutto cotto e verdure a piacere, 1 frutto fresco di stagione, 1 merendina tipo pan di Spagna

o crostata con confettura o barretta di cioccolato e acqua, 2 tovaglioli di carta e 1 bicchiere monouso in materiale biodegradabile;

2. Cestino 2: 1 trancio di pizza margherita, 1 panino farcito a scelta con tonno o hummus di ceci o frittata o formaggio (non formaggio fuso) o prosciutto cotto e verdure a piacere, 1 frutto fresco di stagione, 1 succo 100% frutta e acqua, 2 tovaglioli di carta e 1 bicchiere monouso in materiale biodegradabile.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Deve essere garantito il cestino da viaggio anche agli alunni per cui è stato richiesto un menu per esigenze etico/culturali/religiose e per gli alunni che necessitano di dieta speciale per motivi sanitari.

Gestione eccedenze alimentari

L'Impresa deve gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari.

L'Impresa presenta un progetto di fattibilità per concordare con il Comune le modalità di recupero:

- a. delle eccedenze alimentari, con preferibile, ma non vincolante, destinazione a favore delle persone assistite o segnalate dall'Ufficio Servizi Sociali o di Organizzazioni o Cooperative sociali operanti anche fuori dai territori comunali;
- b. dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti, per destinarli alle strutture di ricovero degli animali di affezione (canili e gattili) o progetti alternativi (ad esempio per il compostaggio).

Tale piano deve almeno prevedere:

- a) caratteristiche del servizio, aspetti di metodo (ad esempio: controllo delle effettive quantità non distribuite, gestione delle eccedenze quotidiane), tempistiche di attuazione del sistema;
- b) metodo e tempistiche di rendicontazione periodica al Comune;
- c) personale referente e responsabilità
- d) documento attestante la disponibilità delle istituzioni identificate.

ART. 30 – TABELLE DIETETICHE

Prima dell'inizio del servizio, per tutte le tipologie di menù, l'Impresa dovrà predisporre, sulla base delle indicazioni fornite dall'ATS competente e di quanto previsto dai CAM (Criteri Ambientali Minimi – <https://gpp.mase.gov.it/CAM-vigenti>), le tabelle dietetiche (grammature a crudo e a cotto), sia su supporto cartaceo che in formato elettronico, e fornirle al Comune immediatamente.

ART. 31 - DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione dei pasti dovranno essere di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari sono specificate nelle citate "Linee Guida della Regione Lombardia".

Le materie prime alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione in vigore e secondo le indicazioni di cui all'art. 27 del presente Capitolato.

Si richiede l'impiego di prodotti tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.

In fasi di offerta la ditta dovrà specificatamente indicare quali prodotti, per ciascuna tipologia, intenda utilizzare.

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

- a) prodotti biologici. I menù, la composizione del pasto e le diete speciali, devono utilizzare alimenti di origine biologica nelle percentuali minime previste dai requisiti contrattuali dei CAM;
- b) prodotti km 0 e filiera corta. I menù e la composizione del pasto scolastico possono proporre prodotti biologici km 0 e filiera corta (così come definiti dai CAM);
- c) prodotti DOP, IGP, STG ed equo-solidali. I menù e la composizione del pasto scolastico devono utilizzare alimenti di queste categorie, secondo le clausole contrattuali previste dai CAM;

I prodotti ortofruttilicoli freschi dovranno provenire preferibilmente da produzioni a lotta integrata o da imprese agricole che garantiscano il luogo di produzione, la residualità sempre e comunque inferiore al 50% dei limiti di legge, la tracciabilità e i controlli.

ART. 32 - DIETE SPECIALI

L'Impresa progetta ed eroga le diete speciali alternative ai pasti scolastici 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, vegetariana e vegana);
- b) nella realizzazione di tali menù, l'Impresa non è vincolata ai requisiti di provenienza previsti nei menù standard;
- c) il menu dovrà essere il più possibile sovrapponibile a quello standard, al fine di non creare disagio nell'utente e ciò, soprattutto, in occasione di festività e ricorrenze;
- d) devono essere formalizzate regole per la gestione delle diete speciali. Tali regole devono prevedere che il flusso di informazioni relativo alle richieste di diete speciali parta dalle famiglie attraverso un certificato specialistico, passi attraverso l'ufficio competente per la Pubblica Istruzione, all'Autorità Sanitaria competente quando necessario, per giungere solo all'Ufficio Nutrizionale dell'Impresa (responsabile del trattamento dei dati sensibili) per le previste elaborazioni in forma controllata della documentazione derivata (elenchi utenti interessati, menù, ricettari, calcoli nutrizionali);**
- e) il Comune si riserva di esigere la modifica delle regole di gestione, anche a servizio attivato, motivando la richiesta;
- f) l'Impresa progetta in modo coordinato con il Comune e, quindi, realizza un'informativa alle famiglie sulle modalità di gestione delle diete speciali che dovrà essere resa disponibile per la distribuzione al momento dell'iscrizione al servizio;**
- g) l'Impresa, qualora venga fatta richiesta dalle famiglie degli utenti entro le ore 9.00 dello stesso giorno, garantisce la disponibilità di diete leggere;
- h) 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;
- i) il menù delle diete leggere conserva la medesima struttura del menù normale. Le pietanze sono da scegliere tra:
 - primi piatti: pasta, riso o altri cereali, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio extravergine d'oliva o passata di pomodoro con poco formaggio grattugiato;
 - secondi piatti: pesce o carne al vapore, alla piastra o lessata oppure ricotta;
 - contorno e frutta: verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio extravergine d'oliva crudo, poco sale e eventualmente limone. Frutta di tutti i tipi, a parte i casi di enterite in

risoluzione, nei quali vengono privilegiate mela o pera. Le grammature delle porzioni rimangono invariate.

- j) ogni monoporzione deve essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, comunque, nel rispetto delle normative vigenti in tema di privacy;
- k) tutte le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori monoporzione termosigillati. Non è ammesso l'uso di contenitori in alluminio. Nel caso di pasti trasportati, tali contenitori devono essere inseriti in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno concordate con il Comune.

L'Impresa è inoltre tenuta a gestire un apposito archivio delle diete speciali relative ad allergie e intolleranze alimentari e per quelle a carattere etico-religioso, costituito, all'inizio dell'appalto, dai dati trasmessi dal Comune e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle richieste provenienti dallo stesso.

Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche, verificando che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento contenente gli allergeni dei quali evitare l'assunzione.

In particolare, per la preparazione dei pasti per le persone intolleranti al glutine si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti). L'impresa dovrà attenersi ai prontuari dietetici per celiaci, come quello fornito dall'Associazione Italiana Celiachia.

L'Impresa si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete personalizzate per gli utenti dei pasti, laddove si presentassero problemi con il menu standard previsto.

ART. 33 - INTEGRAZIONE DEL MENÙ IN OCCASIONE FESTIVITÀ O IN PARTICOLARI OCCASIONI

Per tutti gli utenti, in occasione di festività particolari, quali la festa del Santo Patrono, Carnevale, Pasqua, potranno essere richiesti in più all'Impresa e quest'ultima si impegna a fornire, **senza oneri aggiuntivi** per il Comune, panettone/pandoro da 100 g. torte o frittelle o dolcetti, da concordare preventivamente con gli uffici preposti del Comune. In occasione delle feste di fine anno scolastico potranno essere richiesti torta o pizza e succhi di frutta **senza oneri aggiuntivi** per il Comune.

Su proposta dell'Impresa, dell'Impresa, delle scuole o dei genitori potrà essere concordata la sperimentazione di menù speciali (etnici, di regioni diverse dalla nostra, ecc.).

ART. 34 - INTRODUZIONE DI NUOVE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Nel corso di esecuzione del contratto, il Comune potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.

I maggiori oneri derivanti dall'applicazione delle modifiche del menù (materie prime più costose, maggior costo di preparazione, ecc.), ove adeguatamente comprovati, verranno riconosciuti alla Impresa nella misura del 90% a decorrere dalla data di introduzione delle modifiche.

ART. 35 - OBBLIGHI NORMATIVI RELATIVI ALL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività l'Impresa deve redigere e applicare presso la Cucina e presso i refettori il Piano di Autocontrollo igienico, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. n. 155/97 e dal Regolamento CE n. 852/2004 concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Tale manuale dovrà essere tenuto a disposizione nei locali di svolgimento del servizio.

Pertanto, l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'Impresa, a richiesta del Comune, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le norme cogenti specifiche del settore, tra cui il Regolamento CE n.178/2002 concernente la rintracciabilità dei prodotti alimentari. La procedura di gestione della rintracciabilità dovrà essere inclusa nella documentazione relativa all'autocontrollo igienico, le registrazioni prodotte dovranno essere tenute a disposizione del Comune presso il centro cottura comunale, così come le registrazioni previste dal piano di autocontrollo igienico.

ART. 36 - NORME PER UNA CORRETTA IGIENE DELLA PRODUZIONE

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio devono osservare le "Buone Norme di Produzione". Deve, altresì, garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

ART. 37 - INDUMENTI DI LAVORO

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dalla legislazione vigente, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine, nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

L'Impresa deve fornire, inoltre, al proprio personale divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

ART. 38 - IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione trasporto e somministrazione dei pasti agli utenti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Qualora necessario, il personale dovrà indossare idonee mascherine protettive.

ART. 39 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

L'Impresa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione alimentare ("campione testimone") e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così predisposti devono essere conservati in frigorifero a temperatura di + 2- +4°C per le 72 ore successive.

ART. 40 - DIVIETO DI RICICLO

L'Impresa non deve tassativamente effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

ART. 41 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

ART. 42 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

ART. 43 - PREPARAZIONI ALIMENTARI REFRIGERATE

È ammessa la produzione di alcune preparazioni alimentari il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con le modalità previste dalle normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura inferiore a +10°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, brasati o altre preparazioni autorizzate dal Comune, e nel rispetto delle indicazioni del Servizio ATS competente.

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

ART. 44 - CONDIMENTI

E tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dal Comune di Sale Marasino. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte, preparazione di salse e cotture al forno si dovranno utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva, e sale iodato (come previsto dalla L. n. 55/2005, art. 3, comma 2).

ART. 45 - NORME PER LA SOMMINISTRAZIONE

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione, nonché la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste dalle Tabelle dietetiche. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione del Comune.

Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati alla porzione da servire (ad esempio mestoli e schiumarole graduati) in base all'età del bambino.

La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto.

Il pane va messo a disposizione degli alunni solo dopo la distribuzione del secondo piatto.

ART. 46 - OPERAZIONI DI SANIFICAZIONE

L'Impresa deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura del locale cucina, alla sua pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

L'impresa deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura e alla pulizia dei locali mensa.

Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie l'Impresa deve concordare con il Comune le modalità provvisorie di somministrazione i cui oneri restano totalmente a carico dell'Impresa.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Gli interventi di pulizia eseguiti presso la cucina comunale devono essere svolti conformemente a quanto previsto dalle disposizioni di legge in materia. Le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione saranno svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.

ART. 47 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E DISINFETTANTI

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e disinfettanti utilizzati per le operazioni di sanificazione siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Presso la cucina comunale e presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, dovrà conservare e mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere, altresì, indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

ART. 48 - INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DI DERATTIZZAZIONE

L'Impresa deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale presso la cucina comunale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo fatti salvi, senza oneri aggiuntivi per il Comune, eventuali interventi straordinari che dovessero rendersi necessari, sia nei centri cottura che nei refettori.

Gli interventi devono essere svolti da un'impresa specializzata e dotata delle necessarie autorizzazioni: analogamente i prodotti impiegati nei trattamenti saranno professionali e autorizzati.

ART. 49 - PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI, DELLE ATTREZZATURE E RIGOVERNO DELLA CUCINA E DEI LOCALI MENSA

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi, le attrezzature, il pentolame, ecc., presenti presso la cucina comunale, dovranno essere detersi e disinfettati a cura dell'Impresa. L'impresa dovrà, inoltre, provvedere alla pulizia e rigoverno della cucina, dei locali mensa, degli arredi contenuti e degli spazi annessi.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

ART. 50 - SANIFICAZIONE

Le operazioni di sanificazione non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

ART. 51 - RIFIUTI

I rifiuti solidi provenienti dai locali di produzione e dai locali di consumo dei pasti devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'Impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

È tassativamente vietato immettere qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

ART. 52 - DISPOSIZIONI GENERALI

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione le autorità competenti, il Comune e l'Impresa provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

ART. 53 - CONTROLLI

È facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, anche per interposta persona, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

L'attività di verifica e controllo dal Comune è tesa a verificare che le previsioni del contratto siano pienamente rispettate, sia con riferimento alle scadenze temporali, che alle modalità di consegna, alla qualità e quantità dei servizi, per le attività principali come per le prestazioni accessorie, e a valutare:

- a) la qualità del servizio (aderenza/conformità a tutti gli standard qualitativi richiesti nel contratto);
- b) l'adeguatezza delle prestazioni ed il rispetto degli standard previsti per ciascuna di esse;
- c) l'adeguatezza della reportistica sulle prestazioni e le attività svolte;
- d) la soddisfazione del cliente/utente finale;
- e) il rispetto della normativa sulla sicurezza e sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
- f) il rispetto della normativa sul lavoro e dei contratti collettivi;
- g) il rispetto delle norme sulla sicurezza e sulla salute dei lavoratori da parte dell'Impresa;

ART. 54 - CONTENUTI DEI CONTROLLI EFFETTUATI DAL COMUNE DI SALE MARASINO

Il Comune potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Detti controlli potranno essere espletati, oltre che mediante verifiche dirette, anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e disinfettanti.

In particolare, a titolo indicativo e non esaustivo, i controlli potranno dunque riguardare:

- a) la quantità e la qualità delle derrate alimentari utilizzate, sia in maniera puntuale attraverso attività ispettiva e di controllo, anche attraverso l'analisi e la verifica delle bolle di trasporto consegnate, in copia digitale, dall'Impresa;
- b) la verifica dello stato igienico-sanitario delle derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, impianti, servizi, ambienti e personale;
- c) la modalità di stoccaggio nei frigoriferi e/o nelle celle frigorifere e temperatura di servizio e conservazione delle materie prime;
- d) il controllo dei tempi di conservazione dei prodotti e verifica della data di scadenza degli stessi;
- e) la modalità di lavorazione delle derrate, rispetto delle temperature di cottura e di abbattimento e loro distribuzione;
- f) la verifica del corretto uso degli impianti e delle attrezzature;
- g) il controllo dell'abbigliamento degli addetti e del loro comportamento verso gli utenti;
- h) il controllo della presentazione dei piatti;
- i) a verifica delle modalità di lavaggio, delle caratteristiche dei detergenti, dei sanificanti e del loro impiego;
- j) il controllo del registro delle pulizie delle disinfestazioni e delle derattizzazioni;
- k) la verifica ed il controllo delle modalità di sgombero dei rifiuti e dello smaltimento dei grassi mensa;
- l) la correttezza degli adempimenti documentali ed amministrativi inerenti i vari aspetti del servizio (autorizzazioni amministrative, DUVRI, DVR e sicurezza dei lavoratori, formazione, piano HACCP e

registrazione controlli igienici, registrazioni contabili e fiscali, etc.), sia in maniera puntuale attraverso attività ispettiva e di controllo presso le singole sedi, sia attraverso la documentazione fornita periodicamente dal Fornitore e/o allo stesso richiasta;

- m) la correttezza dello svolgimento delle attività manutentive, sia in maniera puntuale attraverso attività ispettiva e di controllo presso le singole sedi, sia attraverso il controllo e la verifica degli appositi registri compilati e consegnati periodicamente dall'affidatario e/o allo stesso richiasti;
- n) l'efficienza ed il gradimento del servizio, attraverso le verifiche di gradibilità di piatti e menù effettuate puntualmente presso le singole sedi nel corso di attività ispettiva e/o attraverso i questionari distribuiti periodicamente agli utenti.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune, o a soggetti da esso indicati, in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti. Nel caso in cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Per effettuare controlli di propria competenza, il Comune potrà anche incaricare organismi esterni privati. In questo caso i controlli saranno effettuati da personale qualificato e con esperienza documentata nel settore della ristorazione per collettività.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dal Comune dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli di conformità presso le cucine e le sale di consumo, appositi camici e copricapo monouso forniti dall'Impresa e tenuti a disposizione presso i Centri cottura comunali.

Il Comune si riserva la possibilità di nominare una Commissione mensa con diritto di sopralluogo, controllo e verifica.

ART. 55 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate", in caso di sospette non conformità di materie prime, semilavorati o prodotti finiti. I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera, se deperibile, e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento" o analoga identificazione.

Il Comune provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento, in laboratori accreditati, e darne tempestiva comunicazione all'Impresa: le spese degli accertamenti saranno a carico dell'Impresa.

ART. 56 - CONTESTAZIONI ALL'IMPRESA A SEGUITO DEI CONTROLLI DA PARTE DEL COMUNE DI SALE MARASINO

Il Comune, a seguito dei controlli effettuati, notificherà di volta in volta all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il tempo massimo prescritto dal Comune, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni.

L'Impresa è obbligata a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dal Comune, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'Impresa non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, il Comune applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

ART. 57 – SUBAPPALTO

L'eventuale subappalto sarà disciplinato ai sensi dell'art. 119 del D.lgs. n. 36/2023. Il subappalto è ammesso per i servizi accessori di seguito riportati, ai sensi della normativa vigente, a condizione che il concorrente abbia indicato, all'atto dell'offerta, le parti di servizio che intende subappaltare, in conformità a quanto previsto dal Disciplinare di gara.

I seguenti servizi accessori al servizio principale si considerano subappaltabili:

- servizi di pulizia;
- manutenzioni;
- lavori e installazioni;
- analisi chimiche e microbiologiche;
- derattizzazione e disinfestazione.

Al personale del subappaltatore si applicano le medesime norme da osservare per il personale dell'Appaltatore relativamente ai rapporti di lavoro e agli obblighi di riservatezza e non divulgazione. L'Appaltatore e il Subappaltatore sono responsabili in solido in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

È fatto assoluto divieto all'Impresa di cedere a terzi, in qualunque forma, in tutto o anche solo in parte, il contratto d'appalto, a pena di nullità. Sono fatti salvi i casi di trasformazione, fusione e scissione di impresa per i quali la cessione del contratto è consentita, ai sensi dell'articolo 1406 e seguenti del Codice civile, a condizione che il cessionario (oppure il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione), provveda a documentare il possesso dei requisiti previsti per la gestione della prestazione.

Non sono considerate cessioni le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.

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

ART. 58 – CORRISPETTIVI – REVISIONE PREZZI

Nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente Capitolato a carico dell'Impresa. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente somministrati.

Ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023, una revisione dei prezzi offerti potrà essere riconosciuta ogni qual volta l'aggiornamento ISTAT, indicatore FOI, raggiunga la misura del 5%. L'aggiornamento sarà riconosciuto nella misura dell'80% della variazione. La data di partenza per il calcolo coincide con la mensilità nella quale il servizio è attivato in sede di prima applicazione. Per ogni eventuale aggiornamento successivo la data di partenza per il calcolo coincide con la mensilità nella quale è stato riconosciuto l'ultimo aggiornamento. Gli aggiornamenti si applicano solo per il futuro e non operano in via retroattiva, e sono subordinati a specifica richiesta.

La revisione sarà consentita:

- entro il limite percentuale massimo del 10% rispetto al valore del contratto;
- esclusivamente dietro espressa autorizzazione emessa dal RUP, a seguito di procedimento attivato tramite posta certificata su istanza della parte interessata;
- il RUP, entro 30 giorni dalla ricezione dalla PEC, emette un proprio provvedimento con il quale definisce il valore della revisione concessa;
- il provvedimento di conclusione del procedimento di revisione dei prezzi viene inviato via PEC all'indirizzo indicato nel contratto dall'appaltatore;

- il termine di 30 giorni può essere interrotto dal RUP qualora ritenesse mancante documentazione necessaria per la sua definizione;

Ulteriori modifiche potranno essere consentite nell'eventualità che normative sopravvenute alla stipula del contratto lo consentissero.

Le royalty a favore del Committente non sono soggette a revisione.

ART. 59 – PAGAMENTI

Alla fine di ogni mese l'Impresa dovrà fatturare al Comune i pasti erogati suddivisi in:

- pasti alunni scuola dell'infanzia
- pasti alunni scuola primaria
- pasti alunni scuola secondaria
- pasti docenti in servizio specificando il diverso ordine di scuola.

Il Comune annualmente stanzierà in bilancio la spesa presunta del servizio. Le fatture saranno pagate entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Per quanto riguarda gli oneri della sicurezza, gli stessi dovranno essere fatturati con le seguenti modalità:

- € 2.500,00 + I.V.A. nel mese di febbraio 2026

- € 2.500,00 + I.V.A. nel mese di febbraio 2027.

ART. 60 – RILEVAZIONE PRESENZE

L'Impresa dovrà predisporre, per il personale addetto (ausiliari scolastici o personale dell'Impresa stessa), procedure, strumenti e momenti di formazione da sottoporre al parere al Comune al fine di gestire la rilevazione giornaliera delle presenze/assenze nel sistema informatizzato messo a disposizione dal Comune medesimo.

Particolare attenzione andrà posta nella procedura di rilevazione delle diete speciali e dei pasti dietetici su ordinazione.

Dovrà essere prevista anche la procedura di segnalazione di eventuali modifiche alla prenotazione del pasto, per uscite anticipate straordinarie.

ART. 61 – LOCALI PER LA PRODUZIONE DEI PASTI

Il Comune mette a disposizione dell'Impresa, per svolgere il servizio oggetto della gara, la cucina di via Roma con i relativi impianti, macchinari e attrezzature, arredi. L'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione del Comune.

La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbale di inventario redatto a cura delle parti contraenti antecedentemente alla data di inizio della gestione.

La formale "consegna" di locali, impianti e attrezzature avverrà all'inizio del servizio, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzata dal Comune apportata dall'Impresa alla struttura, agli impianti, ai macchinari e alle attrezzature o agli arredi, restano di proprietà del Comune e per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

ART. 62 – VERBALE DI CONSEGNA DEI LOCALI E INVENTARIO

Le parti, congiuntamente, alla data fissata dal Comune, effettuano un sopralluogo destinato all'approvazione dell'inventario iniziale di consegna di attrezzature, arredi, impianti e locali. Tale documento farà parte integrante dei documenti contrattuali.

L'inventario contiene anche informazioni sullo stato manutentivo degli stessi beni alla consegna.

Il materiale compreso nell'inventario iniziale delle dotazioni necessarie al servizio (es: piatti, bicchieri, posateria e attrezzature di cucina) deve essere regolarmente reintegrato con beni analoghi e nuovi.

ART. 63 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

Le strutture affidate dal Comune all'Impresa devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a mantenere in buono stato le strutture ad essa affidate e a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione del Comune.

ART. 64 - MANUTENZIONI ORDINARIE DI COMPETENZA DELL'IMPRESA

È a carico dell'Impresa l'esecuzione delle piccole riparazioni delle attrezzature, dei macchinari, impianti, locali e arredi dei centri cottura e dei refettori comunali che non richiedano la sostituzione di pezzi di ricambio (es. riparazione presa elettrica o rubinetto).

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione programmata degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento, anche temporaneo, della qualità ed efficienza delle attrezzature e dei macchinari.

È a carico del Comune l'effettuazione delle manutenzioni straordinarie delle attrezzature, dei macchinari, dei locali e degli arredi della cucina. L'eventuale sostituzione o integrazione di attrezzature ed arredi, rimane a carico del Comune. In caso di sostituzione, l'impresa dovrà assicurare collaborazione nella ricerca di mercato e nella valutazione della scelta.

Il Comune si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine e degli impianti.

ART. 65 - VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI DI PRODUZIONE

In qualunque momento, su richiesta del Comune, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'Impresa, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, il Comune provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

ART. 66 – RICONSEGNA DEI LOCALI

Alla conclusione dell'appalto, l'Impresa si impegna a riconsegnare al Comune i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli in inventario, desunti dei beni eventualmente alienati.

Tali beni devono essere consegnati al Comune in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

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

L'Impresa deve farsi carico dell'eventuale integrazione di tutte le dotazioni necessarie al servizio e rese disponibili dal Comune in comodato. Alla conclusione del contratto ogni integrazione resta di proprietà del Comune.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa.

ART. 67 – MIGLIORIE/SOLUZIONI MIGLIORATIVE

L'Impresa può proporre migliorie, rispetto ai requisiti indicati nel presente Capitolato, traendo eventuale suggerimento dai punti elencati di seguito:

a) migliorie relative al servizio:

- proposta di giornate biologiche. L'Impresa può proporre come miglioria l'inserimento di intere giornate biologiche all'interno del menù in cui tutte le preparazioni (primo, secondo, contorno, pane, frutta o dessert) dovranno contenere il 100% degli ingredienti biologici. Tali giornate vanno evidenziate all'interno del menù e del ricettario. È considerata biologica la giornata contenente pesce di tipo bio o MSC o assimilato. Sono esclusi gli aromi es. zafferano, basilico, origano, rosmarino e similari;
- realizzazione di alcuni piatti (come, ad esempio: polpette di pesce, hamburger di legumi) direttamente presso il centro cottura, a partire dalle specifiche materie prime, senza utilizzare prodotti finiti realizzati industrialmente, eventualmente dotando la struttura delle necessarie attrezzature;
- proposta di produttori a "km zero" o "filiera corta" valutati secondo quanto indicato nei CAM. I prodotti identificati dovranno essere indicati nel menù, ove possibile e nel ricettario e dovranno coprire l'intero fabbisogno per l'intero menù;
- proposta di pane e pasta prodotti con farine 100% italiane convalidata dall'impegno scritto da parte del panificio e del pastificio;
- altre proposte non comprese nei punti precedenti;

b) migliorie di natura sociale:

- pasti annui offerti gratuitamente per i casi sociali individuati dai Servizi Sociali del Comune e con modalità e destinazione che devono essere preventivamente concordate con il Comune medesimo;
- proposta di fornitura di "pacchi alimentari" contenenti una serie definita di beni alimentari non deperibili, offerti gratuitamente e da destinare a casi sociali individuati dai Servizi Sociali del Comune;
- altre proposte non comprese nei punti precedenti;

c) migliorie di natura strutturale e/o strumentale:

- altre migliorie non comprese nei punti precedenti;

d) migliorie relative a iniziative a favore del territorio comunale:

- collaborazione, eventualmente economica, ad altre iniziative del Comune destinate alla promozione, verso la cittadinanza, dei requisiti del servizio;
- copertura finanziaria annuale (per un massimo di € 4.000,00) per iniziative del Comune finalizzate all'educazione alimentare sul territorio;
- disponibilità a fornire gratuitamente rinfreschi, dettagliandone numero e tipologia, per iniziative organizzate dal Comune;
- altri interventi non compresi nei punti precedenti.

ART. 68 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Nei rapporti interni le parti si impegnano ad improntare il trattamento dei dati ai principi previsti dal Regolamento (UE) 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (di seguito "Regolamento"), dal D.Lgs. n. 196/2003 ss.mm.ii., da norme di legge e da provvedimenti applicabili, con particolare riguardo all'adozione di idonee misure tecniche ed organizzative per garantire un livello di sicurezza adeguato.

Le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente contratto sono esatti e corrispondono al vero, esonerandosi reciprocamente da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da un'inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei.

Gli interessati hanno il diritto di ottenere, nei casi previsti, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento). Gli interessati, ove ritengono che il trattamento dei dati personali avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie.

Il Comune tratta i dati relativi al contratto ed alla sua esecuzione per l'adempimento degli obblighi legali ad essa connessi.

Nei rapporti esterni l'Impresa si impegna ad osservare le seguenti disposizioni, nell'ambito dei trattamenti dei dati personali che realizzerà per conto del Comune quale Titolare/Responsabile primario nello svolgimento delle attività oggetto del presente Contratto, garantendo così il rispetto della normativa vigente in materia di tutela e sicurezza dei dati anche nei confronti dell'utenza servita.

L'Impresa, ai sensi dell'articolo 28 Regolamento Europeo, con la sottoscrizione del contratto è nominato Responsabile esterno dei trattamenti di dati, e per il fine dichiara di poter offrire garanzie in termini di conoscenza specialistica, affidabilità, risorse, nonché in ordine all'adozione di misure tecniche, logiche e organizzative adeguate ad assicurare che i trattamenti dei dati personali siano conformi alle esigenze del Regolamento Europeo.

L'Impresa ottempererà a tutte le norme in materia di Trattamento dei Dati Personali in relazione al Trattamento dei Dati Personali ivi comprese quelle che saranno emanate nel corso di durata del Contratto al fine di assicurare, ciascuno nell'ambito delle proprie attività e competenze specifiche, un adeguato livello di sicurezza dei trattamenti, inclusa la riservatezza, in modo tale da ridurre al minimo i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale, modifica, divulgazione non autorizzata, nonché di accesso non autorizzato, anche accidentale o illegale, o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.

L'Impresa si impegna a:

- a) non determinare o favorire mediante azioni e/o omissioni, direttamente o indirettamente, la violazione da parte del Comune o comunque del Titolare del trattamento delle Norme in materia di Trattamento dei Dati Personali;
- b) trattare i Dati Personali esclusivamente in conformità alle istruzioni fornite, nella misura ragionevolmente necessaria all'esecuzione del Contratto, e alle Norme in materia di Trattamento dei Dati Personali;
- c) adottare, implementare e aggiornare Misure di sicurezza adeguate a garantire la protezione e la sicurezza dei Dati Personali al fine di prevenire a titolo indicativo e non esaustivo:
 - incidenti di sicurezza; violazioni dei dati personali (Data Breach);
 - ogni violazione delle Misure di sicurezza;
 - tutte le altre forme di Trattamento dei dati non autorizzate o illecite.

L'Impresa si impegna a designare la figura professionale del Responsabile della protezione dei dati di cui all'art. 37 GDPR e a comunicarne i dati e i contatti di riferimento tempestivamente al Comune.

L'Impresa si impegna, altresì, a:

- a) trattare i dati solo per l'esecuzione delle attività di cui all'oggetto del Contratto;
- b) garantire che il trattamento dei Dati Personali sia effettuato in modo lecito, corretto, adeguato, pertinente e avvenga nel rispetto dei principi di cui all'art. 5 e ss. del GDPR;
- c) garantire la riservatezza dei dati personali trattati per l'esecuzione delle attività del Contratto;
- d) garantire che le persone autorizzate a trattare i dati personali in virtù del presente Contratto: i) si siano impegnate alla riservatezza o abbiano un adeguato obbligo legale di riservatezza; ii) abbiano ricevuto, e ricevano, da parte dell'appaltatore la formazione necessaria in materia di protezione dei dati personali; iii) accedano e trattino i dati personali osservando le istruzioni contenute nel presente contratto e dalla normativa vigente;
- e) collaborare e supportare nel dare riscontro scritto, anche di mero diniego, alle istanze trasmesse dagli Interessati nell'esercizio dei diritti previsti dagli artt. 15-23 del GDPR, ovverosia alle istanze per l'esercizio del diritto di accesso, di rettifica, di integrazione, di cancellazione e di opposizione, diritto alla limitazione del trattamento, diritto alla portabilità dei dati, diritto a non essere oggetto di un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione;
- f) adottare e aggiornare un registro di tutte le attività di trattamento eseguite per conto del Committente, completo di tutte le informazioni previste all'art. 30 del GDPR;
- g) assistere e collaborare pienamente con il Committente nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli 31, 32, 33, 34, 35 e 36 del GDPR;
- h) richiedere autorizzazione al Committente allorché intenda avvalersi di Terzi Autorizzati per l'esecuzione di specifiche attività di trattamento.

Con specifico riferimento ai dati particolari di cui all'art. 9 del GDPR, e comunque anche gli altri dati stante la scarsa rilevanza quantitativa dei dati da trattare, l'Impresa si impegna a:

- a) garantire il rispetto degli obblighi di cui all'art. 32 del GDPR;
- b) operare la pseudonimizzazione e la cifratura dei dati personali;
- c) assicurare su base permanente la riservatezza, l'integrità, la disponibilità e la resilienza dei sistemi e dei servizi di trattamento;
- d) ripristinare tempestivamente la disponibilità e l'accesso dei dati personali in caso di incidente fisico o tecnico;
- e) operare una procedura per testare, verificare e valutare regolarmente l'efficacia delle misure tecniche e organizzative al fine di garantire la sicurezza del trattamento;
- f) adottare le misure di sicurezza previste da codici di condotta di settore ove esistenti e dalle certificazioni ove acquisite (art. 40 -43 GDPR);
- g) garantire che chiunque agisca sotto la sua autorità e abbia accesso ai Dati Personali non tratti tali dati se non debitamente istruito.

L'Impresa non può trasferire i Dati Personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, salvo che non abbia preventivamente ottenuto autorizzazione scritta dal Comune.

L'Impresa si impegna a non conservare, nonché a garantire che i Terzi autorizzati non conservino, i Dati Personali per un periodo di tempo ulteriore al limite di durata strettamente necessario per l'esecuzione dei servizi e/o l'adempimento degli obblighi di cui al presente Contratto, o così come richiesto o permesso dalla legge applicabile.

Alla scadenza del Contratto, o al termine della fornitura dei servizi relativi al Trattamento dei Dati, l'Impresa dovrà cancellare tutti i Dati Personali nonché cancellare tutte le relative copie esistenti, fatto salvo quanto diversamente disposto dalle Norme in materia di Trattamento dei Dati Personali.

L'Impresa manleverà e terrà indenne il Comune da ogni perdita, contestazione, responsabilità, spese sostenute nonché dei costi subiti (anche in termini di danno reputazionale) in relazione anche ad una sola violazione delle Norme in materia di Trattamento Personali e/o del Contratto (inclusi gli Allegati) comunque derivata dalla condotta (attiva e/o omissiva) sua e/o dei suoi agenti e/o Terzi autorizzati.

Resta inteso che il Comune potrà imporre misure ulteriori, idoneamente formalizzate tra le parti, al fine del rigoroso rispetto della disciplina sulla privacy, fermo restando che l'Impresa dovrà lealmente collaborare con il Comune, anche mediante azioni propositive, al fine dell'ossequio alla disciplina richiamata nel presente articolo.

ART. 69 – RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, per quanto applicabili.