

***CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL
SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA***

PERIODO DAL 01.09.2025 AL 30.06.2026

INDICE

ART.1 – OGGETTO DELL’APPALTO

ART.2 – DURATA E IMPORTO DELL’APPALTO

ART.3 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO, NUMERO UTENTI, ORARI SERVIZIO

ART. 4 – MODALITÀ DEL SERVIZIO

ART. 5 – ALIMENTI BIOLOGICI

ART 6. – APPLICATIVO DIGITALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO

ART. 7 – MODALITÀ DELLA FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 8 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

ART. 9 – ESONERO RESPONSABILITÀ PER IL SOGGETTO APPALTATORE

ART. 10 – PROCEDURA DI GARA

ART. 11 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E CRITERI DI AMMISSIONE DELLE OFFERTE

ART. 12 – ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDCATARIA

ART. 13 – CONTROLLI

ART. 14 – RISOLUZIONI DEL CONTRATTO

ART. 15 – PREZZI DEI PASTI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

ART. 16 – RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

ART. 17 – CONTROLLI DI QUALITÀ

ART. 18 – GARANZIA DEFINITIVA

ART. 19 – ELEZIONE DI DOMICILIO

ART. 20 – CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

ART. 21 – DIVIETO DI SUBAPPALTO

ART. 22 – RISERVATEZZA DEI DATI

ART. 23 – CONTROVERSIE

ART. 24 – RINVIO A NORME VIGENTI

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica con preparazione e somministrazione (scodellamento) di pasti esclusivamente in loco, presso i locali cucina presenti nelle scuole dell'infanzia del Comune di Piancogno, aventi sede in viale Stanzione, n° 2 (Scuola dell'Infanzia di Piamborno) e in via Roma, n° 5 (Scuola dell'Infanzia di Cagno), come dettagliatamente elencato al successivo art.4. Il servizio comprende la messa a disposizione di personale professionale idoneamente formato per la preparazione e somministrazione (scodellamento) dei pasti ad alunni, insegnanti e collaboratori scolastici aventi diritto alla mensa e alla fornitura delle relative materie prime necessarie all'erogazione del servizio.

Sono, altresì, compresi nel servizio la predisposizione e pulizia dei locali adibiti a centro di cottura e delle relative attrezzature oltre allo scodellamento, pulizia dei tavolini e dei locali dove si sono consumati i pasti.

Con particolare riferimento alla Scuola dell'Infanzia di Cagno, il servizio prevede la preparazione e la somministrazione pasti aventi natura biologica.

ART. 2 - DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

Il servizio è riferito al periodo dell'intero Anno Scolastico 2025/2026 e, indicativamente, in quello compreso tra il 01 Settembre 2025 ed il 30 Giugno 2026.

L'importo complessivo dell'appalto è determinato in € 110.000,00 oltre Iva 4%, per complessivi € 114.400,00.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, in caso di soppressione o trasformazione del servizio, di recedere unilateralmente dal contratto, dandone comunicazione alla Ditta Aggiudicataria con preavviso di 3 mesi, senza che la stessa possa pretendere alcuna indennità di sorta.

ART. 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO, NUMERO UTENTI, ORARI SERVIZIO

Il numero massimo di utenti che usufruiranno del presente appalto è determinato in maniera indicativa e l'esatta quantificazione dei pasti da erogarsi potrà essere soggetta a variazioni in aumento o diminuzione alle stesse condizioni d'appalto, sulla scorta del numero degli alunni iscritti e frequentanti ed alle assenze giornaliere degli stessi.

La Ditta aggiudicataria, pertanto, non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia in caso di variazioni in aumento che in diminuzione, ma avrà l'obbligo di assicurare l'erogazione del pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta e che ne abbiano diritto.

La Ditta si impegna alla preparazione e somministrazione di pasti esclusivamente all'interno dei locali comunali, al prezzo di aggiudicazione.

Qualora necessario, la Ditta si impegna ad effettuare ogni eventuale comunicazione/dichiarazione/denuncia relativa all'inizio dell'attività nei confronti dei competenti uffici locali dell'ATS Montagna.

Il numero **indicativo** dei pasti giornalieri è così quantificato:

Anno Scolastico	2025/2026 Previsioni giornaliere
Scuola infanzia Piamborno	60
Scuola infanzia Cagno	20

Il Capitolato Speciale d'Appalto deve essere accettato incondizionatamente, esso contiene tutte le indicazioni e condizioni generali del servizio, ad esso occorre far riferimento prima di formulare l'offerta.

ART. 4 - MODALITÀ DEL SERVIZIO

- a) Il servizio di refezione comprende la preparazione di pasti esclusivamente in loco, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti, agli aventi diritto alla mensa, la sanificazione e la successiva pulizia dei locali adibiti a centri di cottura, stoccaggio e relative attrezzature, pulizia dei tavolini e dei locali dove si sono consumati i pasti, tutto con il regolare e puntuale adempimento del servizio.
- b) La Ditta aggiudicataria dovrà espletare il suddetto servizio con personale idoneo e munito dei requisiti professionali previsti dalla normativa vigente, numericamente adeguato alle necessità dello stesso e tale da garantire la continuità del servizio stesso; in caso di assenza del personale addetto, è onere della Ditta aggiudicataria sostituire il personale preposto, garantendo l'erogazione del servizio esclusivamente mediante preparazione in loco dei pasti, non ricorrendo a forniture dall'esterno (es. catering).
- c) La cottura dei pasti avverrà presso i centri di cottura messi a disposizione dal Comune aventi sede in viale Stanzione, n° 2 (Scuola dell'Infanzia di Piamborno) e in via Roma, n° 5 (Scuola dell'Infanzia di Cagno). I centri di cottura, unitamente alle attrezzature, dovrà essere mantenuto in perfetto stato di funzionamento e riconsegnato nelle medesime condizioni in cui è stato affidato rispondendo la ditta aggiudicataria di eventuali ammanchi e/o rotture per la parte eccedente il normale degrado.
- e) I pasti da fornire agli alunni dovranno essere quelli riportati nel menù fornito dalla Stazione Appaltante, validato dal Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – Servizio di Igiene alimenti e Nutrizione dell'ATS Montagna. L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere l'utilizzo di prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, o in occasione di attività specifiche richieste dalle scuole.
- d) I prodotti alimentari che l'appaltatore dovrà impiegare dovranno:
- essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria;
 - avere caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell'alimento, con precisa denominazione di vendita del prodotto ed etichettatura conforme a quanto previsto dalle norme in materia e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete, anche su confezioni non monodose, e non in lingua italiana; con data di scadenza e provenienza evidenti e termine minimo di conservazione e data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone in imballaggi integri senza alterazioni manifeste (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc....), lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc...;
 - includere frutta e verdura fresca di stagione di almeno due tipi diversi nell'arco della settimana, eventualmente già pronta per il consumo, previo lavaggio sotto l'acqua corrente;
 - prevedere alimenti freschi, eccezione fatta per il pomodoro pelato in scatola;
 - essere applicate modalità di conservazione e/o deposito idonee alle derrate immagazzinate escludendo il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
 - comprendere pane a ridotto contenuto di sale di vari tipi;
 - essere cotti privilegiando le cotture al forno, al vapore, al cartoccio e le stufature, con la minima quantità di grassi aggiunti evitando frittura degli alimenti, con cottura esclusiva nei giorni corrispondenti a quelli del consumo, evitando precotture e sovra cotture;
 - essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria;
 - essere a ridotto impatto ambientale preferibilmente a km zero (tipo formaggi locali, alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata) con numero minimo di passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina;
 - garantire il rifornimento con rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza secondo stagionalità, soprattutto dei vegetali, della frutta, ecc;
 - per la fornitura del pesce, solo in caso di difficoltà nel reperire pesce fresco, preferire quello surgelato con successiva cottura;
 - preferire prodotti privi di qualsiasi additivo, eliminando i prodotti a base di glutammato monosodico come i dadi, gli estratti per brodo, ecc;

- escludere l'utilizzo di qualsiasi prodotto alcolico, aceto compreso, per la preparazione e per il condimento dei pasti;
 - ridurre l'uso del sale (sempre iodato), ricorrendo all'uso di aromi vegetali e utilizzare quali condimenti: limone, olio extravergine di oliva (può essere utilizzato il burro solo per poche ricette);
 - alimenti a lunga conservazione e di pronto consumo quali, a titolo indicativo, tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi monoporzione, ecc.
- e) I pasti dovranno essere distribuiti presso i locali della Scuola e scodellati agli utenti alle ore stabilite dalla scuola stessa.
- f) In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta che eroga il servizio.
- g) La Ditta fornirà l'acqua naturale in bottiglia.
- h) La frutta precedentemente lavata dovrà essere sbucciata dal personale addetto allo scodellamento, poco prima della relativa consumazione da parte degli utenti.
- i) Si esclude la possibilità di utilizzare prodotti derivanti da OGM o che contengano OGM o sostanze indesiderate.
- j) Si devono adottare tutti i comportamenti che consentano di contenere il rischio lavorativo.
- k) È assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti insetticidi chimici nei locali adibiti a cucina e sala mensa.
- l) In presenza di diete speciali per soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare (ad esempio: malattie metaboliche, celiachia, ecc) si deve provvedere alla preparazione dei relativi pasti, che dovranno essere confezionati in monoporzione ed in idoneo contenitore coibentato. L'indicazione dello stato di patologia con indicazione degli alimenti oggetto di restrizione o definizione dietetica sarà prescritta dal medico curante o dallo specialista, e verrà comunicata con il massimo rispetto della riservatezza nel maneggio e trattamento dei dati del bambino.
- m) La Ditta Aggiudicataria, inoltre, dovrà eventualmente fornire "diete speciali" per esigenze religiose, previa richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale, corredata da specifica richiesta da parte dell'utenza.
- n) La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete di transizione o di "pasti in bianco", qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9:00 del giorno stesso. Le diete/pasti in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio d'oliva e/o extra vergine, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.
- o) Le porzioni offerte devono essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinate, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato. Per quanto riguarda le grammature o unità indicative per porzione si rimanda alle disposizioni contenute nelle "Indicazioni per la refezione scolastica" elaborato dal Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – Servizio di Igiene alimenti e Nutrizione dell'ATS Montagna.
- p) È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Per tanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e successive modificazioni.

ART. 5 - ALIMENTI BIOLOGICI

Per la Scuola dell'Infanzia di Cogno si richiede, per la preparazione di almeno il 60% dei piatti che compongono il Menù, l'utilizzo di prodotti biologici vegetali e animali derivati da produzioni garantite e certificate da organismi esterni riconosciuti dal Ministero della Sanità, secondo il Regolamento CEE n. 2092/91 – Regolamento CEE n. 2081/92 come modificato dal Regolamento CEE n. 535/97 e dalla Legge n. 526 /99.

La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare alla Stazione Appaltante l'elenco dei prodotti biologici utilizzati per la preparazione dei pasti, indicando l'Organismo Certificatore.

La Stazione Appaltante potrà effettuare controlli e richiedere l'idonea certificazione dei prodotti indicati come "biologici" e l'acquisizione del protocollo cui è soggetto il fornitore.

Art 6. APPLICATIVO DIGITALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO

A decorrere dal 01 Settembre 2025 sarà attivo un applicativo digitale (c.d. applicativo "APPNET"), fornito e gestito dal Comune, per la gestione informatizzata della fruizione giornaliera dei pasti, delle disdette e delle eventuali richieste di menù alternativi.

L'accesso all'applicativo avverrà mediante l'utilizzo di credenziali personali rilasciate dal Comune sia ai genitori degli alunni iscritti, sia alla ditta aggiudicataria.

I genitori potranno, dalle ore 18:00 del giorno precedente alle ore 09:00 del giorno stesso, comunicare:

- la disdetta del pasto;
- l'eventuale richiesta di "pasto in bianco".

L'applicativo renderà disponibile, inoltre:

- il menù giornaliero secondo le disposizioni del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – Servizio di Igiene alimenti e Nutrizione dell'ATS Montagna;
- la scelta di un menù alternativo per motivazioni sanitarie e/o religiose (previa comunicazione al momento dell'iscrizione al servizio o successiva mediante presentazione di certificazione medica).

La ditta aggiudicataria è tenuta a consultare quotidianamente la piattaforma, al fine di garantire un'erogazione puntuale e corretta del servizio, in base alle presenze, alle disdette e alle richieste specifiche registrate.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni costituisce inadempimento contrattuale e potrà comportare l'applicazione delle penali previste dal capitolato.

ART. 7 - MODALITÀ DELLA FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La preparazione e la cottura dei pasti avverranno presso i centri di cottura messi a disposizione dal Comune all'interno dei locali delle scuole per l'infanzia aventi sede in viale Stanzione, n° 2 (Scuola dell'Infanzia di Piamborno) e in via Roma, n° 5 (Scuola dell'Infanzia di Cagno). Il Comune, in ragione del presente capitolato, è chiamato a provvedere esclusivamente a:

- fornire le iniziali attrezzature per l'espletamento del servizio;
- provvedere alla fornitura di acqua, energia elettrica e metano per il regolare svolgimento dell'attività di erogazione dei pasti;
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a mensa;
- spese relative ad eventuali disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni,
- rispetto prescrizioni ATS in merito ai locali di servizio ed attrezzature occorrenti per erogare il servizio.

Il titolare della Ditta sarà tenuto a predisporre il necessario piano di autocontrollo ex D.Lgs. 155/97 e depositarlo presso l'ATS competente.

Per i pasti degli alunni dovranno essere prese a riferimento le "linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica - 2010" del Ministero della Salute. La Ditta, nell'espletamento dei servizi di cui al presente appalto, dovrà avvalersi di personale scelto, capace, moralmente ineccepibile ed in regola con le Leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere smalto dalle unghie, anelli e ori in genere;

2. indossare camici e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti;
4. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
6. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
7. distribuire l'acqua agli alunni;
8. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto.

Alla Ditta Aggiudicataria compete, la formazione/aggiornamento del personale addetto al servizio. L'appaltatore si riserva, inoltre, il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso, la Ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere. Nell'esecuzione del servizio la Ditta è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti e di quelle future in materia di assunzione di personale. La Ditta è responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti Previdenziali ed Assicurativi, da altri organi di vigilanza, e comunque s'impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza l'Ente.

ART. 8 - INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Non è ammessa alcuna interruzione del servizio per alcun motivo per cause dipendenti dall'Aggiudicatario.

In caso di malattia, impedimento, congedo o qualsiasi forma di assenza del personale incaricato della preparazione dei pasti, l'Aggiudicatario è tenuto ad attivare tempestivamente e garantire la presenza di una figura sostitutiva, dotata di qualifiche pari e non inferiore a quelle del personale assente, al fine di garantire la continuità e l'efficacia del servizio.

È espressamente vietato, sempre e in ogni caso, il ricorso al servizio di catering esterno mediante l'invio di pasti prodotti al di fuori dei centri di cottura. L'appaltatore dovrà organizzare un adeguato piano di copertura delle sostituzioni, prevedendo idonee modalità operative che assicurino la piena rispondenza alle esigenze qualitative, quantitative e igienico – sanitarie previste dal presente capitolato.

In caso di sciopero non programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la Ditta dovrà essere avvertita dall'Autorità Scolastica o dall'Ente entro e non oltre le ore 9:30 del giorno stesso. In caso di gravi eventi, quali calamità naturali, pandemie ecc., che dovessero comportare la chiusura improvvisa ed immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dall'Amministrazione.

ART. 9 - ESONERO DA RESPONSABILITÀ PER IL SOGGETTO APPALTATORE

La Ditta Aggiudicataria è la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti del Comune relativamente alla gestione del servizio reso con il proprio personale impiegato, ed è responsabile dei danni a chiunque causati: personale, utenti o terzi, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse.

Sono da ritenersi a carico della Ditta gli oneri ed i rischi derivanti dell'utilizzo di attrezzature, materiali e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio stesso.

ART. 10 - PROCEDURA DI GARA

La gara verrà aggiudicata secondo l'istituto del c.d. "affidamento diretto" ai sensi dell'articolo 50, comma 1, lettera b) del D.Lgs n.36/2023. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà a suo insindacabile giudizio di non dar luogo all'aggiudicazione, senza che il concorrente possa vantare alcuna pretesa al riguardo.

ART. 11 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E CRITERI DI AMMISSIBILITÀ DELLE OFFERTE

A pena di esclusione, l'offerta deve essere presentata attraverso il portale Sintel e-procurement (www.sintel.regione.lombardia.it) messo a disposizione da Regione Lombardia, dove viene gestita la gara, entro il termine indicato nella piattaforma.

ART. 12 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Sono ad esclusivo carico dell'aggiudicataria:

a) tutti i costi relativi all'approvvigionamento, preparazione, e somministrazione dei pasti;

b) tutti i costi del personale necessario al buon esito dei servizi di cui alla lettera a);

c) applicazione a tutto il personale dipendente utilizzato nel servizio, del contratto collettivo nazionale del lavoro relativo alla categoria di appartenenza. Prima dell'inizio del servizio, vi è obbligo di consegna all'appaltante dell'elenco nominativo del personale con la relativa qualifica e di ogni variazione nel corso del servizio stesso. Obbligatorio è il rispetto, ove applicabile, delle norme relative ai cambi di gestione del vigente C.C.N.L. per i dipendenti da aziende del Settore Turismo-Ristorazione Collettiva / CCNL Cooperative Sociali, **ovverosia si intende con questo l'applicazione della cosiddetta clausola "sociale" che comporta l'obbligo di assunzione da parte della nuova società affidataria del servizio di quei lavoratori, in possesso dei necessari requisiti di idoneità alle mansioni, oggi dipendenti della ditta uscente affidataria del servizio oggetto del presente capitolato per conto del Comune;**

d) la ditta aggiudicataria dovrà attenersi a quanto previsto dell'art. 37 del CCNL cooperative sociali (o nuovi aggiornamenti allo stesso che siano inerenti il tema qui trattato) che stabilisce come l'azienda subentrante, nel caso in cui siano rimaste invariate le prestazioni richieste e risultanti nel capitolato d'appalto o convenzione, assumerà, nei modi e condizioni previsti dalle leggi vigenti, ferma restando la risoluzione del rapporto di lavoro da parte dell'impresa cessante, il personale addetto all'appalto o convenzione stessi, garantendo il mantenimento della retribuzione da contratto nazionale. Nel caso non ci fosse possibilità di passaggio diretto dal cessante, la Ditta dovrà dare prioritariamente preferenza all'impiego di personale residente nel Comune;

e) la ditta aggiudicataria dovrà garantire la prosecuzione dell'attività lavorativa della dipendente in condizione di svantaggio operante presso la scuola dell'Infanzia di Piamborno, ai sensi della L. 381/1991 in materia di inserimento lavorativo delle persone svantaggiate;

f) il personale dipendente della Ditta aggiudicataria, adibito alla preparazione, distribuzione e scodellamento dei pasti, indosserà, durante il servizio, un copricapo, un camice di colore bianco e guanti monouso necessari al rispetto delle condizioni di igiene e di sicurezza;

g) la Ditta Aggiudicataria dovrà avvalersi di personale dotato di caratteristiche adeguate a garantire il corretto svolgimento del servizio (inclusa idoneità sanitaria e titoli di servizio), nel rispetto delle normative vigenti nel settore della ristorazione scolastica. La Ditta si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme previste dal contratto collettivo nazionale di lavoro e dagli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. La Ditta dovrà altresì provvedere a propria cura e spese alle assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche. L'Appaltatore sarà inoltre responsabile dell'onestà e dell'idoneità del proprio personale e, comunque, dei danni che fossero arrecati a cose, persone ed immobili, nell'esecuzione delle loro incombenze. L'ente appaltante si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti che non fossero ritenuti idonei;

h) manutenzione ordinaria e pulizia delle attrezzature e degli ambienti messi a disposizione dal Comune;

i) spese relative all'acquisto dei prodotti di pulizia per i locali adibiti a centro di cottura, attrezzature e stoviglie;

j) spese relative all'acquisto dei sacchetti per rifiuti;

k) oneri per ogni e qualsiasi danno che per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, potrà derivare al Comune, ai destinatari del servizio e a terzi.

ART. 13 - CONTROLLI

Il personale degli uffici interessati procederà al controllo dell'osservanza di quanto stabilito dal presente capitolato da parte della ditta aggiudicataria del servizio.

Controlli igienici potranno essere effettuati in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nel servizio, che dovrà essere in possesso di tessera sanitaria, sia sulla qualità e quantità dei pasti. I suddetti controlli saranno effettuati dagli organi competenti e la Ditta Aggiudicataria è obbligata a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa. La Stazione Appaltante potrà effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, senza preavviso, presso i centri di produzione pasti e le sedi di consumo dei pasti. Le visite saranno finalizzate al controllo complessivo del servizio presso ogni singola struttura scolastica servita, alla verifica della conformità del pasto al menù e ad elementi quali l'aspetto, le temperature, il gusto dei cibi, la quantità e la qualità dei pasti biologici somministrati presso la scuola dell'Infanzia di Cagno. La Ditta appaltatrice provvederà a fornire idoneo vestiario (camici e copricapi monouso) da indossare durante la visita, qualora quest'ultima si svolga all'interno della cucina.

È fatto, inoltre, obbligo alla Ditta Appaltatrice, nella persona del direttore del servizio, del cuoco e, se richiesto, della dietista, di partecipare alle riunioni della Commissione Mensa per discutere sull'andamento del servizio stesso. La Commissione Mensa dovrà segnalare disservizi od irregolarità al Responsabile dell'Ufficio preposto il quale adotterà i provvedimenti conseguenziali.

ART. 14 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono cause di risoluzione del contratto:

- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26.5.1997 N. 155
- inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- interruzione non motivata del servizio.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera Raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

ART.15 - PREZZI DEI PASTI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il prezzo posto a base di gara per l'A.S 2025/2026 è fissato come segue:

€ 11.440,00 comprensivi di iva al 4% (spesa fissa mensile) X n.10 mensilità = € 114.400,00 comprensivi di IVA

Il prezzo definitivo di affidamento del servizio sarà quello risultante al termine delle operazioni di gara offerto in ribasso rispetto all'importo messo a base di gara pari a € 110.000,00 (11'000 euro/mese x 10 mensilità) oltre ad IVA in misura del 4%.

Il corrispettivo dovuto alla Ditta sarà liquidato mensilmente previa presentazione di idonea e dettagliata fattura, da formalizzarsi il mese successivo a quello a cui si riferiscono le prestazioni medesime.

ART. 16 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'aggiudicatario deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente (ad es.: D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D.Lgs. 277/91, D.Lgs. 81/2008, D.P.R. 459/96. L'Amm.ne si riserva di richiedere eventuale documentazione in merito. L'Aggiudicatario deve, inoltre, attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli

infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Aggiudicatario deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali. L'Aggiudicatario è tenuto altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'Aggiudicatario anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'Aggiudicatario.

ART. 17 - CONTROLLO DI QUALITÀ

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 155/97. Al fine di consentire le indagini analitiche ovvero di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta Appaltatrice dovrà disporre del campione rappresentativo del pasto scuola, secondo quanto previsto dalla circolare 45/SAN della Regione Lombardia. Nello specifico dovrà prelevare 150 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che no, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4° C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto. Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili. Come previsto dall'art. 2 e 3 del D.Lgs. 155/97 la Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico – sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione Comunale. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso il centro di cottura di produzione pasti, i locali di stoccaggio e somministrazione del pasto. In particolare, il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione, delle procedure, così riassumibili:

- controllo per l'assicurazione igienico – sanitaria del pasto proposto;
- raspetto dei locali al termine della somministrazione;
- pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per il servizio;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature impiegate.

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente. A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- i magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine;
- il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt;
- evitare scorte e stoccaggi eccessivi.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento di acquisto delle derrate in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

A tutte le fasi operative del servizio (compresa la distribuzione) dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP (D.Lgs. n° 155/97).

ART. 18 - GARANZIA DEFINITIVA

La ditta Aggiudicataria dovrà costituire, ai sensi dell'art. 53 del D.lgs 36/2023, in fase di stipula del contratto una garanzia, pari al 5% dell'importo offerto in sede di gara, a copertura degli oneri per l'eventuale mancato od inesatto adempimento degli obblighi contrattuali; la mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento del servizio e l'acquisizione della garanzia a corredo dell'offerta.

La garanzia definitiva verrà svincolata ad avvenuto e definitivo regolamento di tutte le pendenze tra il Comune e la ditta appaltatrice, sempre che al Comune non competa l'incameramento della cauzione definitiva medesima; resta al Comune il pieno e incondizionato diritto di rivalsa sull'intera garanzia per ogni somma della quale il Comune dovesse risultare creditore a qualsiasi titolo;

Sulla ditta appaltatrice graverà l'obbligo, sotto pena di decadenza dell'appalto, di reintegrare a proprie spese la garanzia definitiva di cui il Comune abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto, entro il termine stabilito dal Comune e comunque non oltre 15 (quindici) giorni dal suo utilizzo totale o parziale;

ART. 19 - ELEZIONE DI DOMICILIO

La Ditta Appaltatrice, per tutti gli effetti del contratto, elegge domicilio all'indirizzo indicato come sede legale in sede di offerta o, previo accordo con l'Amministrazione Comunale, presso altra sede, in appositi locali provvisti di telefono e di fax;

ART. 20 - CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

Il contratto disciplinate i rapporti inerenti al presente servizio è stipulato - ai sensi dell'articolo 18, c.1 del D.LGS 36/2023 ed a pena di nullità, in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante. Tutte le spese, diritti ed imposte inerenti alla stipula del presente contratto e dipendenti, eccetto l'I.V.A., sono a carico della Ditta appaltatrice.

Il contratto di servizio viene redatto e stipulato in forma pubblica amministrativa; tutte le spese contrattuali, nessuna esclusa, nonché ogni altra spesa accessoria e conseguente, sono a carico della Ditta aggiudicataria (spese di bollo, di registro, diritti di segreteria, tasse ed imposte presenti e future inerenti ed emergenti dal servizio), senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Il servizio potrà essere avviato nelle more della stipula del contratto.

ART. 21 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

È fatto assoluto divieto di subappaltare e cedere in tutto o in parte ed a qualsiasi titolo il servizio e le prestazioni oggetto del presente Capitolato.

ART. 22 - RISERVATEZZA DEI DATI

Si comunica che tutti i dati personali (comuni identificativi, sensibili e/o giudiziari) comunicati al Comune di Piancogno saranno trattati esclusivamente per finalità istituzionali nel rispetto delle prescrizioni previste Regolamento 679/2016/UE. Il trattamento dei dati personali avviene utilizzando strumenti e supporti sia cartacei che informatici.

Il Titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Piancogno e l'interessato può esercitare i diritti previsti dagli articoli 15, 16, 17, 18, 20, 21 e 22 del Regolamento 679/2016/UE. L'informativa completa redatta ai sensi degli articoli 13 e 14 del Regolamento 679/2016/UE è reperibile presso gli uffici dell'Ente e consultabile sul sito web dell'Ente.

ART. 23 - CONTROVERSIE

L'Appaltatore non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di eseguire disposizioni dell'Ente Appaltante per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti. Per ogni controversia è competente esclusivo il Foro di Brescia.

ART. 24 - RINVIO A NORME VIGENTI

La presentazione dell'offerta implica per il concorrente l'accettazione incondizionata ed il rispetto di tutte le clausole o condizioni previste dal presente capitolato. Per tutto quanto qui non espressamente previsto, si rinvia alle norme contenute nel vigente D.Lgs. 36/2023 (Codice dei Contratti), applicato in via analogica e per quanto espressamente richiamato dal presente Capitolato e dalla documentazione di gara, nel Codice Civile, alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.