



COMUNE DI SALE MARASINO

(Provincia di Brescia)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2023/2024 e 2024/2025

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 lavorazione e cottura dei pasti in base al numero di presenze giornaliere;
- al trasporto mediante il sistema del legame misto in multirazione o monorazione a seconda delle esigenze e la consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo;
- al reintegro di stoviglie, bicchieri, posateria per tutti gli utenti;
- alla fornitura delle attrezzature e del materiale di sanificazione, detergenti e disinfettanti;
- ad effettuare la distribuzione del pasto agli utenti in collaborazione con il personale ATA della scuola;
- alla pulizia e rigoverno della cucina e materiali, attrezzature, pentolame;
- 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. 67 del presente capitolato.

ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata per gli anni scolastici 2023/2024 e 2024/2025.

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 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da alunni della Scuola dell'Infanzia e Scuola Secondaria di primo grado, nonché da alunni della Scuola Primaria. Destinatari del servizio sono inoltre i docenti ed il personale ausiliario scolastico aventi diritto.

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 presso:

- a) Scuola dell'Infanzia via Roma n. 27 (aule piano terra Scuola dell'Infanzia);
- b) Scuola dell'Infanzia via Roma n. 27 (refettorio primo piano Scuola Secondaria di primo grado);
- c) Scuola Primaria via Mazzini n. 28 (aula posta al piano terra).

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

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 la collaborazione del personale ATA della scuola. 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 l'Amministrazione.

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.

Scuola Secondaria di Primo Grado

Il servizio dovrà prevedere la preparazione dei pasti presso la cucina della scuola dell'Infanzia di via Roma, il condimento e il trasporto con carrelli termici, nonché la distribuzione degli stessi, con la collaborazione del personale ATA della scuola, presso i locali che saranno individuati allo scopo dal Comune situati presso gli edifici dell'Istituto Comprensivo "L. Einaudi" di Sale Marasino. 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 l'Amministrazione.

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.

Scuola Primaria

Il servizio dovrà prevedere la preparazione dei pasti presso la cucina della scuola dell'Infanzia di via Roma, nonché la distribuzione degli stessi agli utenti con la collaborazione del personale ATA della scuola, nel rispetto della disciplina igienico-sanitaria applicabile. Per ogni utente dovrà essere fornita la posateria necessaria, nel rispetto della normativa igienico-sanitaria di riferimento.

Il materiale sopra indicato dovrà essere fornito dall'Impresa senza alcun aggravio di costo per l'Amministrazione.

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

I pasti, conservati in appositi contenitori nel rispetto della disciplina igienico-sanitaria di riferimento, dovranno essere consegnati presso i locali di distribuzione siti presso la Scuola Primaria di Via Mazzini n. 28 direttamente dalla Ditta aggiudicataria.

ART. 6 - DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

Il numero potenziale dei pasti e delle bevande complessivi da fornire per un anno è quantificabile come segue. I pasti sono suddivisi tra le seguenti tipologie di utenti, dando atto che comunque l'autorizzazione sarà disposta sulla base delle iscrizioni.

a. *Scuola dell'infanzia (servizio da effettuare indicativamente per circa 195 gg annui, calcolati sulla scorta del calendario scolastico adottato con delibera del Consiglio d'Istituto 8/2023)*

avvio stimato/indicativo del servizio dal 5.9.2023 – fine stimata del servizio 30.6.2024

Il servizio viene erogato 5 giorni a settimana, dal lunedì al venerdì.

Il numero potenziale giornaliero di utenti della Scuola dell'Infanzia è stimato, con riferimento all'anno scolastico 2023/2024, in n. 57 alunni e 13 tra personale docente e non docente.

TOTALE MASSIMO DI PASTI DA SOMMINISTRARE: $70 \times 195 \text{ gg} = 13.650 \text{ pasti} \times 4,30 = \text{euro } 58.695$

b. *Scuola secondaria di primo grado (servizio da effettuare per circa 53 gg annui, calcolati sulla scorta del calendario scolastico adottato con delibera del Consiglio d'Istituto 8/2023)*

avvio stimato del servizio dal 2.10.2023 – fine stimata del servizio 8.6.2024

Il servizio viene erogato 2 giorni a settimana (lunedì e mercoledì).

Il numero potenziale giornaliero di utenti della scuola secondaria di primo grado è stimato, con riferimento all'anno scolastico 2023/2024, in n. 49 alunni e n. 4 tra personale docente e non docente.

TOTALE MASSIMO DI PASTI DA SOMMINISTRARE: $53 \times 53 \text{ gg} = 2809 \text{ pasti} = \text{euro } 12.078,7$

c. *Scuola primaria (servizio da effettuare per circa 89 gg annui, calcolati sulla scorta del calendario scolastico adottato con delibera del Consiglio d'Istituto 8/2023)*

avvio stimato del servizio dal 2.10.2023 – fine stimata del servizio 8.6.2024

Il servizio viene erogato 3 giorni a settimana.

Il numero potenziale giornaliero di utenti della classe seconda della scuola primaria è stimato, con riferimento all'anno scolastico 2023/2024, in n. 61 alunni e n. 4 tra personale docente e non docente.

TOTALE MASSIMO DI PASTI DA SOMMINISTRARE: $65 \times 89 \text{ gg} = 5785 \text{ pasti} = \text{euro } 24.875,5$

TOTALE COMPLESSIVO (a+b+c) = n. 22.244 * 4,30 euro = 95.649 * 2 annualità= euro 191.298

All'importo suddetto sono aggiunti euro 3.600 quale corrispettivo per la messa a disposizione di furgone

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 totale servizi *	191.298
di cui per Oneri della sicurezza	5.000
+ Messa a disposizione di un furgone	3.600
TOTALE SERVIZI	194.898
B- SOMME A DISPOSIZIONE	Euro
Iva 4% per servizi in servizi in senso stretto e oneri sicurezza	7.651,92
Iva 22% per messa a disposizione furgone	792
incentivo tecnico 2% (si precisa che lo stesso, seppur previsto, verrà erogato solo al ricorrere delle condizioni normative applicabili)	3.897,96
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE	12.341,88
TOTALE (A+B)	207.239,88

Il numero di pasti per gli alunni e per il personale docente e non docente è da intendersi puramente indicativo e valido ai fini della formulazione dell'offerta e della determinazione del valore della procedura di affidamento. L'eventuale variazione del numero effettivo non darà luogo a variazioni del prezzo pattuito nei limiti di quanto sotto precisato.

Il numero delle presenze giornaliere potrà variare a seconda del calendario dei rientri pomeridiani stabilito dagli organi competenti. Agli effetti della fatturazione il pasto del personale docente e non docente è pari a quello degli alunni della scuola servita.

Il Comune, ai sensi della normativa vigente, si riserva, in caso di necessità e secondo opportuni accordi, di modificare, aumentare o ridurre il numero dei pasti, alle stesse condizioni applicate in fase di aggiudicazione, nella percentuale massima di variazione (in aumento o in diminuzione) del 20%

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
- Scuola Secondaria: ore 13.00
- Scuola Primaria: ore 13.00

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.

ART. 11 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa. I diritti di segreteria sono stimati in euro 1.154 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.

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 dall'Amministrazione Comunale 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.

Per inadempienze a seguito di controlli saranno applicate le seguenti penali:

1. quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto richiesto e concordato: penale di € 500,00 più il mancato pagamento di tutte le pietanze distribuite interessate al deficit;
2. qualità derrate non conformi a quanto richiesto nelle Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica: penale di € 1.500,00 per ogni derrata non conforme;
3. menù differente, se non autorizzato per iscritto, da quanto previsto dalle tabelle dietetiche: penale di € 500,00;
4. per mancata predisposizione e consegna per conoscenza al Comune del menu d'emergenza: penale di € 200,00 più € 50,00 per ogni giorno di ritardo;
5. fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente: penale di € 300,00;
6. 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 di € 1.000,00 per ogni voce interessata al deficit;
7. mancata predisposizione e consegna per conoscenza al Comune di Sale Marasino delle tabelle dietetiche e dei menu relativi a ogni tipologia di dieta (artt. 28 e 31 del presente Capitolato): penale di € 800,00 più € 100,00 per ogni giorno di ritardo;
8. mancato rispetto orario consegna pasti, di cui all'art. 9: penale di € 300,00; per reiterazione presso la medesima scuola: penale di € 600,00;
9. ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) rispetto alle temperature stabilite (art. 46): penale di € 50,00;
10. mancato rispetto dei tempi di servizio: penale di € 200,00 per ogni giorno interessato al deficit, ponderato per ogni plesso interessato;
11. mancate registrazioni relative alla rintracciabilità dei prodotti alimentari: penale di € 300,00 più € 100,00 per ogni giorno di ritardo;
12. mancato approntamento del campione testimone: penale di € 200,00;
13. mancato rispetto dell'organico dichiarato in sede di offerta, relativamente alle figure professionali del Responsabile e/o Dietista e/o Cuochi: penale di € 300,00, ponderate rispettivamente per ogni giorno di assenza e per ogni figura professionale mancante;
14. mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta, € 200,00 per ogni giorno di inadempienza;
15. mancata attuazione delle migliorie, di cui all'offerta: penale di € 50,00 ponderate rispettivamente per ogni giorno di ritardo, per ogni miglioria offerta e per ogni scuola interessata al/i ritardo/i;
16. rinvenimento corpi estranei: penale di € 300,00 per ogni corpo estraneo rinvenuto;

17. utilizzo di contenitori con caratteristiche diverse da quelle indicate all'art. 46, penale di €. 300,00 ponderate per ogni contenitore non corrispondente utilizzato e per ogni giorno di utilizzo;
18. utilizzo di contenitori deficitari nella loro integrità (per esempio rotti), penale di €. 50,00 ponderate per ogni contenitore deficitario utilizzato e per ogni giorno di utilizzo;
19. utilizzo di derrate diverse da quelle proposte in offerta, penale di €. 1.000,00 per ogni giorno di utilizzo.

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) e l'assegnazione di un termine di giorni 7 (sette) lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe.

Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto o mediante escussione del deposito cauzionale con impegno da parte dell'impresa al reintegro del medesimo. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 14 - DISDETTA O FALLIMENTO DELL'APPALTATORE

In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per inadempimento del medesimo, 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; è 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'aggiudicatario dovrà costituire la cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 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, le quali dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la loro 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, 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 "terzi" 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 e di

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 della ditta aggiudicataria.

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 dalla ditta aggiudicataria.

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.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro 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. 50 del d.lgs. 50/2016, l'appaltatore 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. Si indicano di seguito gli operatori attualmente impiegati nell'esecuzione del servizio:

ADDETTI	DT_ASSUNZ	Nr ORE SETT.	MANSIONE	CCNL	LIVELLO
ADDETTO 1	04/10/2021 00:00	25	ADDETTA SERVIZIO MENSA	Turismo e Pubblici esercizi	3
ADDETTO 2	04/10/2021 00:00	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.

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.

ART. 25 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L'Impresa deve nominare un Responsabile del Servizio, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso. Il Responsabile del Servizio dovrà essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile del Servizio avrà l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento del servizio.

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.

ART. 27 - MENÙ

I menù per le scuole saranno articolati in quattro settimane e suddivisi in menù autunnale, invernale e primaverile. I menù 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;
- compatibilmente con le condizioni climatiche del periodo.

I menù saranno costruiti nel pieno ed assoluto rispetto della legge e seguendo le indicazioni dell'allegato 2 e delle linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica.

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

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 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

Le grammature proposte dovranno essere tali da soddisfare i parametri nutrizionali previsti dalle citate linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica.

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

Nel dettaglio la struttura dei menù 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
- un contorno: verdura cruda o cotta
- 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");
- frutta fresca di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana;
- acqua di rete.

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, è la seguente:

- 2 panini farciti uno con prosciutto e uno con formaggio
- 1 succo di frutta in tetrabrik da 200 ml
- 1 banana
- 1 dolce da forno
- 1 bottiglietta di acqua naturale oligominerale da ½ litro in PET ad utente con residuo fisso max 300
- 2 tovaglioli di carta e 1 bicchiere monouso.

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

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, le tabelle dietetiche (grammature a crudo e a cotto), sia su supporto cartaceo che in formato elettronico, e fornirle al Comune.

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.

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.

I prodotti ortofrutticoli 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 è obbligata alla predisposizione e somministrazione di pasti speciali, sia per studenti che per adulti, relativi a regimi dietetici particolari, richiesti su indicazione medica o per motivazioni etico-religiose, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo, seguendo le procedure indicate dal competente Servizio ATS. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle citate "Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica".

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.

L'Impresa è tenuta a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

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 dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso, come la dieta islamica e la dieta vegetariana.

L'Impresa si impegna inoltre alla predisposizione e somministrazione di diete in bianco, senza vincolo di prescrizione medica, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno, che saranno aderenti al menù giornaliero.

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 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'Amministrazione Comunale, 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.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, alla preparazione, conservazione e al trasporto e alla somministrazione dei pasti, 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.

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

ART. 44 - CONDIMENTI

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. 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 dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

ART. 45 - CONTENITORI E MEZZI DI TRASPORTO DEI PASTI VEICOLATI

Le attrezzature utilizzate dalla ditta per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

Il pasto caldo deve arrivare alle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a +65°C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a +10°C.

Dovrà essere sempre a disposizione nella Cucina e presso i punti di distribuzione un termometro a infissione per il controllo della temperatura degli alimenti.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia delle gastronorm che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di consumo. Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'Impresa è obbligata a integrarli con contenitori della medesima tipologia e caratteristiche tecniche, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi del D.P.R. n. 327/80. Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida.

È fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

ART. 46 - MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI PRESSO I LOCALI DI CONSUMO

L'Impresa deve effettuare la consegna dei pasti nei locali di consumo entro 10 minuti al massimo dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo locale di consumo.

In caso di errore nella consegna dei pasti l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.

ART. 47 - NORME PER LA SOMMINISTRAZIONE

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione, e la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e 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.

ART. 48 – 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. 49 - 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 Antiveleni di riferimento.

ART. 50 - 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. 51 - 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 aggiudicataria. L'impresa aggiudicataria 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. 52 - SANIFICAZIONE

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

ART. 53 - 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. 54 - 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. 55 - CONTROLLI

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

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune 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 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.

ART. 56 - 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.

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno costituire oggetto di controllo:

- L'organizzazione del Servizio e l'organico utilizzato;
- L'igiene della produzione;
- La qualità delle derrate alimentari;
- Il menu, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche;
- Il piano di autocontrollo igienico, il rispetto del Sistema Qualità, il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- Le modalità ed efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione;
- La verifica del grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utente, mediante misure oggettive (residui di mensa), interviste agli utenti, questionari.

ART. 57 - 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. 58 - 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 dall'Amministrazione Contraente, 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. 59 – 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.

I prezzi del pasto dovranno rimanere fissi ed invariati per tutta la durata dell'appalto (non è ammesso l'adeguamento ISTAT).

La stazione appaltante, oltre al prezzo per ciascun pasto fornito, corrisponderà all'aggiudicatario euro 180,00/mese per n. 10 mesi/anno+iva per la messa a disposizione di un furgone per la consegna dei pasti presso la scuola primaria.

Resta fermo quanto previsto dall'art. 106 del d.lgs. 50/2016, in materia di modifiche contrattuali ed è ammissibile, nei limiti di cui alla disciplina applicabile, la revisione dei prezzi, le cui modalità saranno individuate di concerto tra Impresa e Comune compatibilmente con le disponibilità di bilancio di quest'ultima.

ART. 60 – PAGAMENTI

Alla fine di ogni mese l'Impresa dovrà fatturare all'Amministrazione Comunale 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 penali, 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 2024
- € 2.500,00 + I.V.A. nel mese di febbraio 2025.

ART. 61 – RILEVAZIONE PRESENZE

L'Impresa dovrà predisporre procedure, da sottoporre al parere dell'Amministrazione Comunale, strumenti e momenti di formazione perché il personale addetto (ausiliari scolastici o personale dell'impresa) possa rilevare quotidianamente e con celerità le presenze presso ogni plesso scolastico e trasmettere i dati raccolti al centro cottura. 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. 62 – 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.

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. 63 – VERBALE DI CONSEGNA DEI LOCALI E INVENTARIO

Il Comune mette a disposizione dell'Impresa il centro di cottura di Via Roma previa stesura del Verbale di Consegna. Alla data fissata dal Comune verrà redatto, in contraddittorio tra le parti, l'inventario dei beni dati in uso all'Impresa. Tale documento farà parte integrante dei documenti contrattuali.

ART. 64 - 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 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. 65 - 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. 66 - 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 sopprimerà 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. 67 - RICONSEGNA DEI LOCALI

Alla scadenza del contratto 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.

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. 68 - 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.

