



*Comune di Toscolano Maderno  
Area Servizi Sociali, Pubblica Istruzione e Servizi Scolastici*

### **CAPITOLATO SPECIALE**

**AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA DIPENDENTI COMUNALI E  
OSPITI ALLOGGI PROTETTI DAL 1 GENNAIO 2022 AL 31 DICEMBRE 2026 (con possibilità di  
rinnovo per un ulteriore quadriennio suddiviso in due anni + due anni)**

## **SOMMARIO**

TITOLO I: OGGETTO DELL'APPALTO – DURATA – VALORE PRESUNTO .....	4
<b>Articolo 1 - OGGETTO DELL'APPALTO .....</b>	<b>4</b>
<b>Articolo 2 - DURATA DELL'APPALTO .....</b>	<b>5</b>
<b>Articolo 3 – IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO A BASE D'ASTA .....</b>	<b>5</b>
TITOLO II: NORME RELATIVE ALLA GARA ED ALLE MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO.....	6
<b>Articolo 4 – PROCEDURE DI GARA.....</b>	<b>6</b>
<b>Articolo 5 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE .....</b>	<b>6</b>
TITOLO III: INDICATORI DI SERVIZIO - DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI – PERSONALE - IMMOBILI – IMPIANTI – ATTREZZATURE E ARREDI - CONTROLLI DI QUALITA' – SICUREZZA – VIGILANZA - RESPONSABILITA' .....	6
CAPO I: INDICATORI DI SERVIZIO.....	6
<b>Articolo 6 – COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI .....</b>	<b>6</b>
<b>Articolo 7 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE .....</b>	<b>8</b>
CAPO II: DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI .....	9
<b>Articolo 8 – FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI .....</b>	<b>9</b>
<b>Articolo 9 – PREPARAZIONE DEI PASTI.....</b>	<b>12</b>
<b>Articolo 10 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....</b>	<b>15</b>
<b>Articolo 11 –TRASPORTO DEGLI ALIMENTI.....</b>	<b>16</b>
CAPO III: PERSONALE.....	16
<b>Articolo 12 –PERSONALE DI SERVIZIO .....</b>	<b>16</b>
CAPO IV : IMMOBILI – IMPIANTI – ATTREZZATURE E ARREDI.....	19
<b>Articolo 13 – IMMOBILI – IMPIANTI –ARREDI- ATTREZZATURE.....</b>	<b>19</b>
<b>Articolo 14 – OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA IN MATERIA DI ATTREZZATURE E LOCALI .....</b>	<b>20</b>
<b>Articolo 15 – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE .....</b>	<b>21</b>
CAPO V: CONTROLLI DI QUALITA' – SICUREZZA – VIGILANZA .....	22
<b>Articolo 16 – CONTROLLI DI QUALITA' – OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA .....</b>	<b>22</b>
<b>Articolo 17 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI.....</b>	<b>22</b>
<b>Articolo 18 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA.....</b>	<b>22</b>
<b>Articolo 19 – ATTIVITA' DI VIGILANZA: DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E TIPOLOGIA DEI CONTROLLI .....</b>	<b>22</b>
<b>Articolo 20 – ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA .....</b>	<b>23</b>
<b>Articolo 21 – BLOCCO DELLE DERRATE .....</b>	<b>23</b>
<b>Articolo 22 – RIFIUTO DELLA FORNITURA.....</b>	<b>23</b>
CAPO VI: RESPONSABILITA' .....	23
<b>Articolo 23 – RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA – POLIZZE ASSICURATIVE ..</b>	<b>23</b>

<b>Articolo 24 – POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA .....</b>	<b>25</b>
TITOLO IV: SISTEMA INFORMATIZZATO PER IL RILIEVO GIORNALIERO DELLE PRESENZE, PRENOTAZIONE PASTI.....	
<b>Articolo 25 –CONTENUTI DEL SERVIZIO –OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA .....</b>	<b>25</b>
<b>Articolo 26 - ISCRIZIONE AL SERVIZIO E TARIFFE .....</b>	<b>26</b>
<b>Articolo 27 – ULTERIORI SPECIFICHE OPERATIVE DI SERVIZIO .....</b>	<b>26</b>
TITOLO V: ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALE CAPO I: CORRISPETTIVI – PAGAMENTI .....	
<b>Articolo 28 – CORRISPETTIVI – PAGAMENTI.....</b>	<b>26</b>
CAPO II: SUBAPPALTO - PENALITA' – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	26
<b>Articolo 29 –SUBAPPALTO.....</b>	<b>26</b>
<b>Articolo 30 –PENALITA' .....</b>	<b>26</b>
<b>Articolo 31 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....</b>	<b>28</b>
CAPO III : CAUZIONE – STIPULA DEL CONTRATTO – CONTROVERSIE – NORME FINALI .....	
<b>Articolo 32 – CAUZIONE DEFINITIVA.....</b>	<b>29</b>
<b>Articolo 33 – STIPULA DEL CONTRATTO.....</b>	<b>29</b>
<b>Articolo 34 – SPESE CONTRATTUALI .....</b>	<b>29</b>
<b>Articolo 35 – ONERI FISCALI.....</b>	<b>30</b>
<b>Articolo 36 – PRIVACY – CODICE DI COMPORTAMENTO .....</b>	<b>30</b>
<b>Articolo 37 – CONTROVERSIE .....</b>	<b>30</b>
<b>Articolo 38 – RINVIO .....</b>	<b>30</b>
<b>Articolo 39 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO.....</b>	<b>30</b>
ALLEGATI.....	30
ALLEGATO A .....	31
Schema tempistiche indicative di scodellamento e pulizia dei banchi per erogazione servizio straordinario fase emergenziale a.s. 20/21 .....	
ALLEGATO B .....	32
Calcolo base d'asta .....	32
ALLEGATO C.....	33
Elenco materiale attualmente disponibile presso centro Cottura e refettorio primaria .....	33

## TITOLO I: OGGETTO DELL'APPALTO – DURATA – VALORE PRESUNTO

### **Articolo 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

1. Il presente appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica, mensa dipendenti comunali e ospiti alloggi protetti dal 1 gennaio 2022 al 31 dicembre 2026 con utilizzo, per la preparazione dei pasti, del Centro cottura comunale, sito in Via Verdi n. 3.

Verranno pertanto affidati i seguenti servizi:

- gestione del servizio di ristorazione scolastica (secondo calendario scolastico) sia per la scuola primaria che per la scuola secondaria di I grado nelle diverse fasi quotidiane di preparazione, cottura, trasporto, consegna, preparazione tavoli, distribuzione dei pasti, sparecchiamento e disinfezione tavoli mensa prima e dopo il pasto, lavaggio stoviglie e gestione rifiuti. Viene ricompreso in questo servizio la somministrazione dei pasti presso il centro di Aggregazione Giovanile, situato all'interno dell'edificio della scuola primaria;
- servizio di ristorazione per i dipendenti comunali per tutto l'anno dal lunedì al venerdì e per eventuali ospiti degli alloggi protetti situati in prossimità del centro cottura;
- La rilevazione presenze e prenotazione pasti tramite portale Dedalo fornito dall'Amministrazione.

Il servizio prevede inoltre la pulizia quotidiana e straordinaria delle cucine e dei locali di servizio annessi, nonché delle attrezzature dei punti di distribuzione. E' oggetto del capitolato anche la manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei locali cucina e di servizio, come previsto dal successivo art. 14.

A seguito dell'emergenza sanitaria e fino a nuove disposizioni, il servizio presso la scuola primaria dovrà essere effettuato all'interno delle classi disposte su 3 piani. Le tempistiche indicative di scodellamento e pulizia dei banchi sono indicati nell'ALLEGATO A ma dovranno essere concordate con il personale scolastico prima dell'inizio del servizio.

Restano di competenza del Comune di Toscolano Maderno:

- La gestione amministrativa/contabile, necessaria per la riscossione diretta dei proventi dovuti dagli utenti stessi per la fornitura dei pasti erogati, il controllo delle situazioni di morosità e il recupero dei crediti.
  - le comunicazioni inerenti la gestione del servizio.
2. Resta facoltà del Comune sospendere o interrompere il servizio in oggetto in uno o più plessi/locali tra quelli sopra indicati per motivi diversi (es. ristrutturazioni di edifici, mancato raggiungimento del quorum minimo di iscritti, etc...), senza che il contraente possa richiedere alcun indennizzo.
  3. La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili in genere di tutte le prescrizioni che saranno emanate, nonché ai provvedimenti di seguito elencati:
    - le LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA approvate dalla Conferenza Unificata Stato Regioni con provvedimento del 29 Aprile 2010;
    - le LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA emanate dalla Regione Lombardia con Decreto Direzione Generale Sanità del 01.08.2002, n. 14833;
    - le LINEE GUIDA PER I MENU' DELLA REFEZIONE SCOLASTICA redatte da ATS Brescia;
  4. Il servizio oggetto dell'appalto è ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse, e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio - esclusi i casi di forza maggiore - il Comune potrà sostituirsi alla ditta aggiudicataria per l'esecuzione d'ufficio in danno ed a spese dello stesso, oltre ad applicare le previste penalità.
  5. Il servizio è affidato in regime di appalto. Il soggetto aggiudicatario assume la qualifica di "gestore del servizio" a tutti gli effetti di legge.
  6. Il Comune si riserva la facoltà di poter affidare direttamente servizi complementari o nuovi, ai

sensi dell'art. 63, comma 5, del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n.50 (di seguito "Codice degli appalti").

### **Articolo 2 - DURATA DELL'APPALTO**

1. Il presente contratto avrà durata di anni 5 (cinque) con decorrenza a partire dalla data di affidamento del servizio e fino al 31 dicembre 2026.
2. Alla scadenza è ammessa la proroga tecnica per la durata di 6 mesi che si renda necessaria al solo scopo di avviare o completare la nuova procedura selettiva del contraente (art. 106 co. 11 del Codice). La proroga decorre dal 01.01.2027 al 31.06.2027 per un ammontare pari a € 88.677,00  
In ogni caso di prosecuzione del rapporto contrattuale l'erogazione delle prestazioni avverrà alle condizioni stabilite dal presente capitolato e dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara, al prezzo pattuito e vigente ed al medesimo livello qualitativo e gestionale.
3. L'eventuale mancata attivazione parziale o totale del servizio di ristorazione per motivi derivanti dall'Ente non dà diritto alla Ditta di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.
4. In caso di rinuncia all'aggiudicazione l'Amministrazione comunale procederà all'incameramento della cauzione provvisoria.
5. In difetto dell'inizio del servizio, il Comune si riserva la facoltà di dichiarare decaduta dall'aggiudicazione la Ditta, incamerando l'intero ammontare della cauzione provvisoria o definitiva versata, senza alcuna formalità di procedura e con riserva danni, nonché di procedere con determinazione insindacabile, ampiamente discrezionale, all'aggiudicazione dell'appalto alla seconda ditta concorrente, attingendo dalla graduatoria, ovvero nell'impossibilità all'indizione esperimento di nuova procedura di aggiudicazione.

### **Articolo 3 – IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO A BASE D'ASTA**

1. L'importo complessivo presunto del presente appalto è stabilito in € 886.770,00= oltre IVA a norma di legge (€ 177.000,00= oltre IVA per ogni anno scolastico oggetto dell'appalto). L'importo a base di gara è al netto degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze (se previsti), è al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge. L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 1.770,00= IVA e/o altre imposte e contributi di legge. esclusi e non è soggetto a ribasso.
2. Qualora il Comune di Toscolano Maderno dovesse esercitare l'opzione di rinnovo quadriennale il valore complessivo del rinnovo ammonterebbe a € 709.416,00= oltre Iva.
3. Tale importo risulta determinato quale prodotto del "prezzo pasto" unitario a base d'appalto di € 5,90= moltiplicato per n. 30.000,00 pasti presunti per anno scolastico (secondo la composizione d'utenza indicata al successivo art.6) per n. 5 anni di durata dell'appalto. Vedasi ALLEGATO B Tabella calcolo importo base d'asta.
4. Il "prezzo pasto" unitario a base d'asta (da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico della ditta offerente) è pari a € 5,90= oltre IVA a norma di legge (di cui € 0,01 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso).
5. Il numero dei pasti è del tutto indicativo e non impegnativo per il Comune. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo del pasto ordinario.
6. Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto, che usufruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menù degli alunni/studenti.
7. Ai fini di quanto disposto dall'art. 23, comma 16, del Codice, il costo della manodopera afferente il presente appalto, rapportato ad anno scolastico e sulla base delle comunicazioni del gestore uscente, ammonta a presunti € 93.997,62=; complessivamente, per il periodo considerato di anni cinque (5) tale costo ammonta ad € 469.988,10=. Il costo è stato calcolato in base al decreto del Ministero del Lavoro DD 44 del 27 giugno 2019, con riferimento al costo per la provincia di Brescia del personale dipendente da imprese esercenti CCNL: Pubblici esercizi ristorazione collettiva e turismo.
8. Il prezzo offerto in sede di gara è da intendersi bloccato per l'intera durata del contratto. Solo a

partire dal quarto anno, in caso di rinnovo, viene riconosciuta una revisione prezzi, ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016.

9. Il contratto di appalto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del Codice per un ammontare complessivo pari ad € 350.000 valido per tutto il periodo dell'appalto e degli eventuali rinnovi, come specificato nella suddetta tabella nei casi in cui si verifichi la necessità di ulteriori servizi che potrebbero essere necessari nel corso del periodo contrattuale, quali:

- per aumento dell'utenza
- revisione dei costi indicizzati al valore dei beni indifferenziati;
- interventi di manutenzione straordinaria che risultino necessari per garantire continuità nell'erogazione del servizio;
- servizi aggiuntivi o straordinari analoghi necessari in caso di situazioni di emergenza, come ad esempio a contrasto del Covid-19;
- pasti a domicilio per utenza segnalata dall'Ufficio Servizi Sociali

Modifica ai sensi dell'art. 106 c. 1 lett. a)
€ 350.000,00

## **TITOLO II: NORME RELATIVE ALLA GARA ED ALLE MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO**

### **Articolo 4 – PROCEDURE DI GARA**

1. La gara sarà espletata con procedura aperta (art. 60, D.Lgs. 50/2016), nel rispetto in particolare delle disposizioni di cui agli artt. 95 e 144 del "Codice degli appalti", in quanto trattasi di servizio dell'allegato IX.

2. L'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95, comma 3, del suddetto D.Lgs. n. 50/2016.

### **Articolo 5 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

1. L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà determinata assegnando un punteggio massimo di 100 così suddiviso:

- incidenza massima punti 70 - per l'offerta tecnica/progettuale;
- incidenza massima punti 30 - per l'offerta economica.

I criteri di valutazione delle offerte sono stabiliti nel disciplinare di gara e nei relativi allegati.

## **TITOLO III: INDICATORI DI SERVIZIO - DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI – PERSONALE - IMMOBILI – IMPIANTI – ATTREZZATURE E ARREDI - CONTROLLI DI QUALITA' – SICUREZZA – VIGILANZA - RESPONSABILITA'**

### **CAPO I: INDICATORI DI SERVIZIO**

#### **Articolo 6 – COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI**

1. Il Servizio di cui all'art. 1 sarà espletato presso le strutture e secondo il calendario di servizio e per il numero di pasti presunti di seguito indicati:

Tipologia utenza	Inizio-fine servizio (indicati vi)	gg. settimanali di servizio	Modalità di servizio	Orario pasti indicativi	Luogo	n. pasti annui (presunto sulla base dati 2019/2020 )
SCUOLA PRIMARIA E CAG	Ottobre giugno	5gg settimana li da lunedì a venerdì	Servizio Straordinario fase emergenziale: servizio somministrato al tavolo nelle classi con stoviglie monouso  Servizio ordinario: servizio somministrato al tavolo presso sala mensa con stoviglie presenti al punto distribuzione	Servizio straordinario: distribuzione pasto su tre piani per tutte le classi in due turni per ogni piano (12,30 – 13.00)  Servizio ordinario: due turni in sala mensa solo lunedì e mercoledì	Via Solino (centro distribuzione dotato di lavastoviglie e stoviglie)	25.500
SCUOLA SEC. DI I GRADO	Ottobre giugno	2 gg settimana li lunedì e mercoledì	Servizio ordinario: servizio somministrato al tavolo presso sala mensa con stoviglie lavabili	Turno unico 13,00	Via Tartaglia o via Statale	2.300
DIPENDENTI COMUNALI	Tutto l'anno	5 gg settimana li da lunedì a venerdì	Servizio somministrato al tavolo del centro cottura	Ore 12,15 oppure ore 13,15 (per i dipendenti ci sono due fasce di pausa pranzo: per alcuni è stabilita alle 12 per altri alle 13)	Via Verdi n. 5	700
ALLOGGI PROTETTI	Tutto l'anno	7 gg a settimana (con possibilità consegna doppia il sabato)	Preparazione box e consegna	Ore 12,00	Via Verdi n. 3	1.500
<b>TOTALE PASTI ANNUI PRESUNTI</b>						<b>30.000</b>

2. L'orario di distribuzione viene comunque comunicato ad ogni inizio di anno scolastico dall'Amministrazione Comunale; gli orari indicati sono suscettibili di variazioni in relazione all'insorgere di diverse esigenze dell'organizzazione scolastica e la ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi senza richiedere una variazione dei compensi.

3. Il numero dei pasti indicato ha valore presunto (pur avendo un riferimento reale nei dati storici dell' a.s. 2019/2020). Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non sono vincolanti per il Comune: il numero pasti è suscettibile di variazioni in aumento o in diminuzione in relazione al calendario scolastico, ai rientri pomeridiani, alla frequenza effettiva al servizio e alle

altre eventuali evenienze che dovessero realizzarsi nel corso degli anni scolastici di riferimento.

4. La ditta aggiudicataria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

5. Prima dell'inizio dell'appalto, il Comune concorderà con la ditta aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari/turni di refezione per fasce d'utenza (anche in relazione alle esigenze e determinazioni organizzative dell'Istituto Comprensivo) e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze in aula).

6. Per quanto riguarda i pasti da preparare per gli alunni e gli insegnanti delle scuole, la rilevazione del numero verrà comunicata giornalmente dalle scuole tramite tablet che verrà dato in dotazione dal Comune. La ditta aggiudicataria assumerà a proprio carico il riscontro giornaliero delle rilevazioni delle effettive presenze degli utenti dei vari servizi, deiconseguenti pasti effettivi consumati, secondo le metodologie informatiche già in atto.

7. I pasti dei dipendenti verranno comunicati giornalmente entro le ore 9,30, indicando altresì l'orario di arrivo degli stessi.

8. La ditta aggiudicataria assumerà a proprio carico il riscontro giornaliero della corrispondenza tra le effettive presenze utenti in refettorio (pasti erogati) ed i pasti ordinati.

9. In ogni caso, il corrispettivo di servizio verrà riconosciuto per i soli pasti effettivamente ordinati.

#### **Articolo 7 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

Compete alla Ditta appaltatrice, incluso l'onere economico:

- ✓ Provvedere alla fornitura e allo stoccaggio delle derrate alimentari e dei prodotti necessari per la produzione dei pasti e per la pulizia e il ripristino giornaliero di tutte le attrezzature utilizzate;
- ✓ Il controllo della qualità delle materie prime;
- ✓ La preparazione e il confezionamento di tutti i pasti, nel rispetto dei menù approvati dall'ATS competente per territorio e nel rispetto delle caratteristiche degli alimenti indicate nel presente capitolato, presso il Centro cottura comunale sito in Via Verdi n. 5 a Toscolano Maderno (BS);
- ✓ Consentire l'immediata verifica in loco della composizione e della rintracciabilità dei prodotti alimentari utilizzati;
- ✓ Il trasporto dei pasti dal centro cottura comunale ai vari locali mensa indicati dall'amministrazione comunale, in appositi contenitori, con proprio personale e automezzi, e nel rispetto delle normative di settore;
- ✓ La messa a disposizione degli automezzi e delle idonee strutture per il trasporto dei cibi nelle varie mense, il lavaggio e il ripristino delle attrezzature necessarie;
- ✓ La predisposizione del refettorio, la preparazione e disinfezione dei tavoli per i pasti, lo scodellamento e somministrazione dei pasti, la pulizia e il riordino dei tavoli dopo i pasti, il lavaggio e il riordino delle stoviglie;
- ✓ Lo smaltimento dei rifiuti a propria cura e spese;
- ✓ La fornitura, a spese della Ditta appaltatrice, presso i centri di distribuzione di idonei carrelli scaldavivande termici;
- ✓ Fornire e provvedere al reintegro costante, (con spese a carico della Ditta Appaltatrice) della stoviglieria, posateria, e degli utensili necessari all'espletamento del servizio, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni;
- ✓ Fornire e/o integrare, quando necessario, (con spese a carico della Ditta Appaltatrice) le stoviglie usa e getta (piatti, posate e bicchieri);
- ✓ La fornitura di tovagliette, tovaglioli di carta, dell'olio, dell'aceto, del sale, del pepe e di tutti i condimenti previsti dai menù approvati da ATS competente per territorio per le varie utenze;
- ✓ La fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'espletamento, in ogni sua fase, dei servizi oggetto dell'appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e

campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, ecc...) con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni;

- ✓ Rispettare le norme igienico-sanitarie in materia di preparazione e confezionamento e trasporto dei cibi;
- ✓ Assegnare al servizio un adeguato numero di personale di cucina (cuoco, aiuto-cuoco, ...), in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
- ✓ L'uso e la conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza come indicato al successivo art. 14;
- ✓ Pulizia, sanificazione e riordino dei locali cucina e dei refettori e locali accessori; nella pulizia è compreso l'onere della fornitura di ogni materiale di pulizia, nessuno escluso, necessario per la corretta esplicazione del servizio;
- ✓ La responsabilità civile verso terzi per danni a persone o a cose conseguenti all'attività prestata, con idonea copertura assicurativa;
- ✓ Il rispetto delle norme igienico-sanitarie previsti dalla normativa vigente;

Per quanto riguarda, in particolare, l'utilizzo del Centro cottura comunale, sito in Via Verdi n. 3, la ditta dovrà corrispondere all'amministrazione comunale le seguenti somme:

1. un canone di locazione pari ad € 1.000,00 mensili, salvo offerta migliorativa presentata in fase di offerta economica;
2. tutte le utenze (gas, acqua corrente, energia elettrica, riscaldamento, utenze telefoniche), compresi le relative vature e/o i nuovi contratti.

Qualora il centro cottura comunale dovesse essere temporaneamente non funzionante, la Ditta aggiudicataria, previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale, si impegna comunque alla fornitura dei pasti presso altro centro cottura autorizzato ed appositamente indicato nell'offerta, nonché al trasporto pasti in loco. Il servizio di refezione dovrà comunque corrispondere alle caratteristiche indicate nel presente Capitolato speciale d'appalto, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale. Tale situazione dovrà avere carattere temporaneo e non dovrà essere imputata a ritardi e/o cause derivanti dal comportamento della Ditta aggiudicataria stessa, condizione per cui si applicheranno le penalità previste dall'art. 30.

Al momento della stipula del contratto, la ditta appaltatrice dovrà avere la disponibilità di un centro di cottura alternativo.

La ditta appaltatrice ha la facoltà di confezionare e vendere pasti ad altri soggetti (scuole di altri Comuni, Aziende, Enti, personale della scuola, cooperative che gestiscono servizi scolastici comunali, ecc.) esclusivamente mediante l'utilizzo del Centro di Cottura di via Verdi ed entro i limiti di capacità consentiti dal Centro stesso, senza pregiudizio alcuno per il servizio reso al Comune di Toscolano Maderno, a fronte del pagamento, a titolo di royalty, di una quota di € 0,30 complessivi per ciascun pasto prodotto. A tal fine, la ditta appaltatrice dovrà produrre mensilmente un rapporto con l'indicazione dei pasti forniti a terzi nel mese precedente, da trasmettere via mail al servizio comunale competente.

## **CAPO II: DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

### **Articolo 8 – FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI**

Caratteristiche – modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:

1. Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice a norma dell'art. 7 del presente capitolato, dovranno essere:
  - ✓ di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
  - ✓ conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare, nazionale e locale, con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di Ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia (Decreto della Direzione Generale Sanità n. 14833 del 01.08.2002) e alle Linee d'indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica, pubblicate dal Ministero della salute con provvedimento 29 aprile 2010 (pubblicate con G.U. n.134/2010), nonché alle prescrizioni specifiche dell'Agenzia di Tutela della salute (ATS) della Provincia di Brescia nel

documento "LINEE GUIDA PER I MENU' DELLA REFEZIONE SCOLASTICA" che qui si intendono integralmente richiamate e trascritte, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto. Dovranno essere altresì rispettate le specifiche tecniche e i criteri minimi ambientali approvati con il D.M. 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare;

- ✓ conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;

2. Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici" (O.G.M.);
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integri fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione (l'approvvigionamento non dovrà avvenire negli orari di massima operatività). Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane, pizza e pasta per pizza dovrà avere cadenza giornaliera.
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- le dimensioni delle confezioni, dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzzi di parte del prodotto sfuso.

3. Ai sensi del dettato del D.M. Ambiente 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" la Ditta appaltatrice deve garantire la fornitura dei seguenti prodotti:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo (3) Dati dell'Associazione Italiana Dietetica e Nutrizione Clinica (ADI). Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito

- dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
  - carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» ( free range ) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
  - Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
  - Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dalla ditta aggiudicataria.
  - Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
  - Latte e yogurt: biologico.
  - Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
  - Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;
  - Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
  - Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31. Solo in caso di servizio straordinario causa emergenza sanitaria è prevista la distribuzione di bottigliette da 0,5 lt per ogni utente.
  - Eventuali tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World Fair Trade Organization o equivalenti.  
Caratteristiche e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal Comune. Ogni

variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata al Comune per riceverne preventiva autorizzazione.

Nell'offerta tecnica la ditta può proporre variazioni migliorative, sostituendo integralmente o parzialmente alimenti convenzionali con alimenti biologici.

4. La Ditta appaltatrice deve garantire, altresì, la fornitura dei prodotti a Marchio Controllato (DOP o IGP) indicati nel medesimo documento dell'ATS di Brescia.
5. La ditta appaltatrice è tenuta a conservare presso il centro cottura comunale la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

### **Articolo 9 – PREPARAZIONE DEI PASTI**

Nella preparazione dei pasti, come individuata nel presente articolo, andranno tassativamente rispettate, quale "standard minimo" di servizio, la disciplina nazionale, regionale e locale vigente in materia, nonché le ulteriori specifiche espressamente indicate.

9 a) Modalità di preparazione:

1. La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo), esclusivamente presso il centro cottura comunale a cura della ditta aggiudicataria.
2. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica e con particolare attenzione per quanto riguarda la preparazione delle diete speciali.

Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare:

- ✓ non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- ✓ non si dovranno effettuare trattamenti di pre-cottura, né utilizzare cibi parzialmente cotti;
- ✓ non andrà prevista la frittura su fiamma di alimenti: tali preparazioni dovranno essere convertite in cotture al forno;
- ✓ le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente; la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo solo per le operazioni di mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura, speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C fino al giorno successivo);
- ✓ la carne trita deve essere macinata poco prima della cottura (non è ammesso l'utilizzo di carne acquistata già tritata);
- ✓ il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato il giorno del consumo; le operazioni diimpanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- ✓ il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata dell'utilizzo; la macedonia disola frutta fresca (ove prevista) deve essere preparata al massimo un'ora prima del consumo;
- ✓ la porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

1. I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.
2. La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

9 b) Composizione:

1. Tutti i menù redatti devono essere prima condivisi con il Comune e con la Commissione Mensa, poi sottoposti ad eventuale approvazione dell'Autorità competente in materia e quindi opportunamente pubblicati, in accordo con il Comune, in modo che le famiglie degli utenti

possano disporne almeno due settimane prima del loro effettivo utilizzo. Ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, DOP, IGP, STG delle materie prime.

Il pasto giornaliero scolastico è così composto:

- 1° PIATTO
- 2° PIATTO
- PIATTO UNICO: (invece di 1° e 2° piatto): se previsto da tabella dietetica
- CONTORNO: con verdura di stagione
- PANE: uno o due panini secondo tabelle dietetiche
- FRUTTA: un frutto fresco (a rotazione una volta a settimana torta, budino, yogurt)
- ACQUA

I menù potranno subire variazioni e adattamenti di anno in anno, in funzione del gradimento dei piatti proposti e delle attività di verifica e monitoraggio condotte dalla amministrazione comunale ovvero dalla Commissione comunale mensa.

Sono previsti 4 menù per ciascuno periodo stagionale (autunno/inverno e primavera/estate).

In occasione delle principali festività (natale, pasqua e carnevale), la ditta aggiudicataria con anticipo di un mese rispetto alla data prevista, elabora e propone all'amministrazione comunale menù differenziati rispetto a quelli standard in vigore; tali menù devono essere elaborati tenendo conto delle diete speciali.

2. Ogni pasto, oltre a quanto indicato nei menù ATS, dovrà essere comprensivo di acqua minerale naturale mediamente in ragione di 0,5 lt. per ogni utente, nonché dei necessari condimenti.
3. Per i menù riservati agli adulti aventi diritto dovrà essere prevista la scelta tra un minimo di due preparazioni per ogni piatto.
4. Nella preparazione dei pasti per gli anziani in particolare, la ditta appaltatrice dovrà attenersi alle disposizioni che le verranno impartite dal competente Servizio Comunale, e in particolare dovranno essere rispettate diete speciali (iposodiche, liquide, per diabetici, etc...) e particolari dovute a problemi soggettivi (difficoltà di masticazione, allergie o intolleranze a particolari alimenti, etc....).

#### 9 c) Variazioni dei menù e limiti di tolleranza delle grammature:

1. I piatti preparati giornalmente non dovranno essere diversi (né in più, né in meno, in tipo e quantità) da quelli concordati con l'Amministrazione Comunale. Durante l'appalto i menù indicati potranno subire modificazioni in virtù di menù stagionali e/o per esigenze particolari dell'utenza, nonché per un programma specifico di educazione alimentare che l'Amministrazione Comunale intendesse realizzare.
  2. In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:
    - guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice;
    - interruzioni temporanee delle forniture elettriche e di gas;
    - altri eventi dovuti a caso fortuito o forza maggiore non imputabili alla ditta appaltatrice;con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.
  3. Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.
  4. Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi su esposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.
  5. L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di apportare nel corso dell'appalto variazioni sia nel quantitativo (al verificarsi di mutate esigenze didattiche delle scuole) sia nei prodotti e generi alimentari, previa autorizzazione del competente servizio dell'A.T.S., come pure di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente per giustificato motivo in qualsiasi momento, quando non ritenga di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dai successivi articoli.
- La ditta aggiudicataria deve garantire che qualora il pasto consegnato non sia giudicato fruibile per

vari motivi(pesce con troppe lische, alimenti bruciati, presenza di insetti o corpi estranei, etc.) sia in grado di consegnare un pasto sostitutivo anche freddo entro 15 minuti senza alcun sovrapprezzo.

9 d) quantità degli ingredienti:

Gli ingredienti per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi in quantità a quelli riportati dalle indicazioni ATS di competenza vigenti tempo per tempo. Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre una tabella nella quale devono essere inserite le grammature a cotto di ogni singolo piatto previsto dai menù. Tale tabella dovrà essere costantemente tenuta aggiornata in relazione ad eventuali modifiche dei menù ed una copia dovrà essere conservata nell'unità produttiva a disposizione per i controlli.

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menù ATS elaborati per fasce d'utenza.

Per venire però incontro ad eventuali e particolari necessità in alcune specifiche realtà, deve essere preventivata la possibilità di una percentuale di incremento della quantità giornalmente prevista di non più del 5%.

Presso la sede di ristorazione deve essere disponibile una bilancia automatica per alimenti fornita dalla ditta aggiudicataria, per consentire i necessari controlli sulle porzionature.

Il personale addetto alla distribuzione, prima di iniziare il servizio, deve effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo, espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente.

Ai sensi dei CAM punto A3 "prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari", per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure, appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dall'amministrazione comunale (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con l'amministrazione comunale.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con ATS e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con l'amministrazione comunale un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita

comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto periodico da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio. Le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto periodico.

#### 9 e) Diete speciali:

1. La ditta appaltatrice si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, ivi inclusa la celiachia, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura dell'ATS di Brescia. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla ditta aggiudicataria –con congruo anticipo- dal servizio comunale competente, a seguito delle prescrizioni pervenute dall'ATS di Brescia.
2. I prodotti necessari per le diete speciali dovranno essere forniti dalla ditta appaltatrice, senza modificare il costo del pasto.
3. La ditta appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico e religiosi, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura dell'ATS di Brescia. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla ditta aggiudicataria –con congruo anticipo- dal servizio comunale competente.
4. Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici "in bianco", previo certificato del pediatra o medico di base, e secondo le indicazioni a tal fine espressamente formulate dall'ATS di Brescia.
5. Per casi urgenti di malore improvviso non ancora certificati, il gestore, avvisato comunque dalla Scuola, su segnalazione del genitore, o dall'Amministrazione Comunale (nel caso di anziani e dipendenti comunali) entro le ore 10.00 del mattino, provvederà a fornire una dieta leggera secondo le linee guida dell'ATS di Brescia, in merito.

La preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici sopra menzionati, avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerto in sede di gara.

#### 9 f) Pasti ulteriori prodotti presso il centro cottura comunale:

La Ditta Appaltatrice potrà produrre presso il Centro Cottura Comunale pasti ulteriori rispetto a quelli previsti nel presente capitolato, a favore di altri enti locali e previa autorizzazione del Comune.

### **Articolo 10 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

1. La somministrazione dei pasti avverrà nei locali, secondo le modalità espressamente indicati per tipologie d'utenza nel precedente art. 6, e nel rispetto del calendario scolastico e degli orari comunicati dal competente Servizio Comunale. La somministrazione dei pasti è a cura della Ditta appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.
2. I tempi intercorrenti tra preparazione e somministrazione dei pasti dovranno essere calibrati in modo tale da garantire, con l'ausilio di attrezzature termiche, il mantenimento delle temperature a tal fine previste dalla normativa vigente.
3. La distribuzione dei pasti sarà effettuata nel rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie secondo le vigenti normative.
4. Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.
5. Ogni accessorio "materiale a perdere" (tovaglioli – tovagliette, e quant'altro necessario e non meglio precisato) connesso alla consumazione dei pasti rimane a carico dell'appaltatrice.

### **Articolo 11 –TRASPORTO DEGLI ALIMENTI**

Per i pasti che verranno trasportati nei vari locali mensa indicati dall'Amministrazione Comunale, la Ditta aggiudicataria deve organizzare il piano dei trasporti nel rispetto delle seguenti indicazioni:

- ✓ i mezzi devono essere idonei al trasporto di derrate alimentari e rispondere ai requisiti di legge, essere coibentati, rivestiti internamente con materiale lavabile e sottoposti a sanificazione con cadenza minima settimanale, ed essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. La ditta aggiudicataria deve essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.
- ✓ i contenitori isotermini utilizzati devono essere identificati per destinazione e contenuto;
- ✓ i sistemi utilizzati per contenere gli alimenti devono essere tali da non esserne causa di potenziale contaminazione di qualunque natura durante il trasporto.

I pasti devono essere consegnati a cura della ditta aggiudicataria nei locali adibiti a refettorio indicati all'art. 6. La consegna dei pasti presso ogni punto di distribuzione deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 20 e i 10 minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

### **CAPO III: PERSONALE**

#### **Articolo 12 –PERSONALE DI SERVIZIO**

1. La Ditta deve sempre garantire le condizioni standard del servizio con l'impiego del numero di persone stabilito in sede di aggiudicazione dell'appalto e con persone di pari qualifica del personale assente. La consistenza numerica e le qualifiche del personale impiegato nel servizio dovranno essere comunicate all'Amministrazione all'atto della presentazione dell'offerta, contestualmente al suo piano d'impiego.  
La consistenza numerica globale di tutto il personale dovrà comunque essere tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato. Inoltre tutta l'attività del Centro cottura comunale dovrà essere coordinata dalla Ditta.
2. Tutto il personale impiegato per il servizio, oltre a possedere adeguata professionalità, deve essere formato sulle norme di igiene alla somministrazione pasti e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. A tal fine la ditta appaltatrice dovrà garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento.
3. La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione comunale, con congruo anticipo rispetto all'inizio di ogni anno scolastico oggetto dell'appalto, l'elenco nominativo del personale impiegato presso il Comune di Toscolano Maderno, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualifiche e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia. La Ditta aggiudicataria dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra, anche mediante esibizione dei certificati di regolarità contributiva.
4. Parimenti la ditta aggiudicataria si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esecuzione dell'appalto per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualifiche, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.
5. Pertanto, ai fini della verifica degli obblighi di cui al comma precedente, anche le sostituzioni temporanee del personale dovranno essere comunicate preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualifiche, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.
6. Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della ditta aggiudicataria è preposto, l'amministrazione comunale si riserva inoltre la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo o non adatto al servizio, a suo esclusivo giudizio: in tal caso la ditta provvederà alla sostituzione entro il termine di 5 giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

7. La composizione "standard" dello staff (entità numerica, qualifiche, monte ore singolo e complessivo), indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto.
8. In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari, che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'a ditta è tenuta ad informare l'amministrazione comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.
9. Non saranno ammesse interruzioni di servizio, fatte salve esclusivamente le cause di forza maggiore, che non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.
10. L'amministrazione comunale si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.
11. Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dalla ditta aggiudicataria e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

12 a) Responsabile di servizio:

1. La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica, opportunamente comprovate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienicosanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'amministrazione comunale, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti dell'ATS competente per territorio, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia. (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'amministrazione comunale al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente alla ditta aggiudicataria).

2. In caso di assenza od impedimento del Responsabile del Servizio (per ferie, malattia, etc) la ditta dovrà provvedere comunque alla sua sostituzione con altro Responsabile di pari requisiti professionali, dandone comunicazione all'Ente.

3. Il Responsabile del servizio dovrà altresì essere dotato di telefono cellulare od altro strumento in grado di garantirne la reperibilità dalle ore 07.30 alle ore 17.30.

12 b) Dietista:

La ditta aggiudicataria rende disponibile una dietista o nutrizionista che risponda sia per i rapporti con l'Autorità Sanitaria, sia per la gestione delle diete speciali sia per la redazione dei menù ordinari e speciali e per ogni altro aspetto inerente ai requisiti nutrizionali;

Il/la Dietista deve essere presente nel Centro Cottura per il tempo ritenuto necessario dalla ditta aggiudicataria e deve partecipare alle riunioni della Commissione mensa; deve comunque rendersi disponibile ogniqualvolta si renda necessaria la sua presenza; deve inoltre essere sempre raggiungibile telefonicamente.

12 c) Cuoco responsabile

La responsabilità della produzione pasti deve essere assunta da un cuoco in grado di dirigere dal punto di vista organizzativo e gestionale la produzione dei pasti, con una esperienza nel settore della ristorazione scolastica di almeno tre anni. Presso il Centro di cottura, il cuoco responsabile coordinerà il personale e dovrà ricevere, risolvere e/o inoltrare ai soggetti competenti tutte le segnalazioni verbali inerenti il servizio in oggetto della gara, comprese le eventuali dichiarazioni di non conformità.

12 d) Personale addetto al refettorio:

La composizione dello staff di servizio da parte della ditta aggiudicataria dovrà comunque essere elaborata con entità numerica tale da garantire, la presenza nel refettorio di un numero di addetti non inferiore al rapporto medio di 1 addetto: 40 utenti.

12 e) Rispetto della normativa:

1. La ditta assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.
2. La ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.
3. La ditta si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.
4. 1. La ditta assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.
5. 1. La ditta si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto il personale ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro, assumendo a proprio carico tutti gli adempimenti previsti per legge.

12 f) Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

12 g) Vestiario:

La ditta dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, oltre che cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o reso obbligatorio dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione.

12 h) Formazione ed Aggiornamento professionale:

La ditta dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale a tutto il personale.

12 i) Personale - clausola sociale di salvaguardia dei livelli occupazionali ai sensi dell'art. 50 del d. Lgs. 50/2016

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore di cui all'art.51 del D.Lgs.81/2015.

12 l) Sicurezza

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

Dopo l'assegnazione dell'appalto sono previsti sopralluoghi congiunti presso i refettori tra: plessi scolastici, amministrazione comunale e ditta appaltatrice volti ad integrare e rendere definitivi il DUVRI. Tutto il personale, dal momento dell'ingresso nei luoghi di lavoro, deve essere dotato dei DPI(dispositivi di protezione individuale) previsti dalla Valutazione dei Rischi dell'Organizzazione, nonché di cartellino di riconoscimento conforme al dettato delle norme di riferimento (cfr. D.Lgs 81/2008).Il cartellino di riconoscimento deve essere correttamente gestito tenendo conto delle necessità in la ditta aggiudicataria deve rendere disponibile al Committente il Documento di Valutazione dei Rischi, per opportune valutazioni, già entro il primo mese di attività.

#### **CAPO IV : IMMOBILI – IMPIANTI – ATTREZZATURE E ARREDI**

##### **Articolo 13 – IMMOBILI – IMPIANTI –ARREDI- ATTREZZATURE**

1. Per l'espletamento del servizio, l'amministrazione comunale metterà a disposizione della ditta aggiudicataria il Centro cottura comunale sito in via Verdi n. 5, il refettorio della scuola primaria, attrezzato con lavastoviglie, stoviglie piatti e bicchieri, il refettorio della scuola secondaria di I grado;
2. La descrizione dello stato dei locali, degli impianti, attrezzature ed arredi sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.
3. In pari tempi l'apposito inventario verrà redatto, a cura e spese della ditta aggiudicataria, e sottoscritto da entrambi i contraenti.
4. La formale "consegna" di locali, impianti, attrezzature e arredi avverrà all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.
5. Al termine della gestione, la riconsegna di locali, impianti, attrezzature e arredi avverrà con redazione di inventario finale, redatto a cura e spese della ditta aggiudicataria, sottoscritto da entrambi i contraenti e formalizzato a mezzo verbale di riconsegna, parimenti sottoscritto.
6. La disponibilità degli stessi viene trasferita alla ditta aggiudicataria limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto e per la durata del medesimo appalto.
7. La Ditta dovrà integrare l'attrezzatura, esistente ed inventariata in detti locali, a sue complete spese.
8. Al termine del contratto le attrezzature installate e indicate nei servizi migliorativi nonché oggetto di punteggio in sede di offerta tecnica, resteranno di proprietà del Comune.
9. Il Comune declina ogni responsabilità, connessa all'utilizzo delle attrezzature ed impianti.
10. La ditta aggiudicataria, si impegna a provvedere, in tempo utile, in qualità di Ente gestore, a tutti gli adempimenti previsti per legge al fine di una corretta attivazione del Centro cottura Comunale (esempio compilazione e presentazione Denuncia d'inizio attività, ecc...), e/o eventuali modifiche e mantenimenti. Sono altresì a carico della ditta gli oneri degli interventi (incluse eventuali certificazioni) e gli adeguamenti che si rendessero necessari nel corso dell'appalto, per ottemperare a prescrizioni di legge.

11. L'amministrazione comunale si riserva la piena ed insindacabile facoltà di effettuare ogni forma di controllo (es. la richiesta di fatture, bolle di consegna, etc...) su quanto dichiarato dalla Ditta aggiudicataria per i pasti prodotti presso il centro cottura comunale in esubero rispetto ai pasti oggetto del presente appalto.

12. L'amministrazione comunale si riserva la piena ed insindacabile facoltà di disporre in via residuale dei localimensa, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale, fatto salvo l'obbligo di congruopreavviso e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo.

13. Eventuali altri utilizzi del Centro cottura comunale da parte della ditta aggiudicataria dovranno essere concordati da un punto di vista organizzativo e autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

#### **Articolo 14 – OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA IN MATERIA DI ATTREZZATURE E LOCALI**

La ditta aggiudicataria sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, salvo il normale deperimento derivante dall'uso, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

##### **14 a) Manutenzione ordinaria**

1. La ditta è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria dei locali, impianti, attrezzature e arredi del centro cottura al fine dell'ottimale mantenimento in efficienza dei beni, compresi quelli di proprietà comunale.

2. Qualora la ditta non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria di locali, impianti, attrezzature, e arredi, l'amministrazione comunale, previa diffida, si riserva di provvedere, incaricando una ditta di fiducia ed addebitando alla ditta aggiudicataria le spese sostenute, fatta salva altresì l'applicazione delle sanzioni di cui al successivo art. 30.

3. Entro il termine del periodo contrattuale di gestione, salvo anticipazione ove richiesto dall'Ente o da prescrizioni ATS, la ditta dovrà provvedere all'imbiancatura di cucina, dispensa, servizi igienici e locali di rigoverno.

4. Al termine del periodo contrattuale di gestione la ditta dovrà altresì provvedere ad un controllo generalizzato di tutte le attrezzature ed impianti, documentato da una relazione tecnica, accompagnata da una certificazione rilasciata da ditta specializzata, riportante, analiticamente per singola attrezzatura ed impianto, stato d'uso, funzionalità ed eventuali carenze.

##### **14 b) Manutenzione straordinaria**

Le opere di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti sono a carico del Comune.

##### **14 c) Interventi a miglioria (ove proposti)**

La ditta provvederà, a propria cura e spese, alla realizzazione degli interventi volti al miglioramento dell'ambientazione e fruizione dei refettori, nonché all'introduzione di nuove attrezzature (o sostituzione - miglioria di quelle esistenti), secondo le proposte a tale titolo eventualmente formulate in sede di gara, con obbligo di specifico referto all'Amministrazione. Tali migliorie rimarranno di proprietà comunale al termine del presente appalto.

La ditta, inoltre, può proporre migliorie rispetto ai requisiti indicati nel presente Capitolato.

Ogni miglioria proposta dovrà risultare opportunamente descritta nell'offerta e corredata da documentazione tecnica, pianificazione di interventi o quant'altro necessario ad una corretta valutazione della proposta in termini di attribuzione di punteggi.

##### **14 d) Danni dovuti a negligenza**

La ditta sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla

struttura, per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

#### 14 e) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature

1. La ditta è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:
  - locali cucina, locali accessori (incluse vetrare, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature, stoviglie ed utensileria, incluso Centro Cottura Comunale;
  - locali refettorio e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglie ed utensileria riutilizzabile (in riferimento a tutti i refettori);
  - aree esterne di pertinenza dei locali di produzione (zona di ricovero rifiuti provenienti dal ciclo di produzione);
2. Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso della ditta appaltatrice, nonché delle modalità specifiche indicate nel protocollo di sanificazione.

#### 14 g) Pulizia - disinfestazione

La ditta aggiudicataria si impegna ad applicare il piano di monitoraggio animali infestanti redatto nel manuale HACCP ed eventualmente, in caso di necessità, fino ad adeguata disinfestazione.

#### 14 h) Smaltimento dei rifiuti

La ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere, a propria cura allo smaltimento dei rifiuti, incluso lo smaltimento dei rifiuti speciali, nel rispetto della disciplina comunale.

#### 14 i) Materiali di pulizia e consumo

1. La ditta assume, a propria cura e spese, la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'erogazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni, nonché nel rispetto delle indicazioni a tal fine individuate nel protocollo di sanificazione.
2. La ditta deve provvedere alla fornitura di materiale monouso come posate, bicchieri, piatti, tovaglioli ed eventualmente pellicole di termosigillatura, da fornire per i pasti per gli alloggi protetti e, negli altri servizi, in caso di necessità (rottura lavastoviglie, impossibilità di garantire operazioni di lavaggio, periodo emergenziale con scodellamento nelle classi). Il materiale dovrà essere biodegradabile e compostabile;
3. E' inoltre posti a carico della ditta aggiudicataria la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'erogazione – in ogni fase - dei servizi oggetto dell'appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, etc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

#### 14 l) Pagamento utenze centro cottura comunale

Per quanto riguarda, in particolare, il funzionamento del centro cottura comunale, la ditta assume a propria cura e spese il pagamento di tutte le utenze (gas, acqua corrente, energia elettrica, riscaldamento, utenze telefoniche), compresi le relative bollette e/o i nuovi contratti. La ditta è tenuta al pagamento della tassa rifiuti, nel rispetto della disciplina comunale, per quanto riguarda il centro cottura comunale. Inoltre dovrà provvedere a sostenere un canone di locazione pari ad € 1.000,00 mensili, salvo offerta migliorativa presentata in fase di offerta tecnica.

### **Articolo 15 – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

1. Oltre a quanto già indicato dal precedente art. 13, comma 1, (messa a disposizione della struttura), l'Amministrazione comunale provvederà a propria cura e spese:

- alla manutenzione straordinaria degli immobili (parti murarie), degli impianti, delle attrezzature e dei macchinari di proprietà comunale, messi a disposizione della ditta per l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria della ditta);
- pagamento delle utenze relative a gas, acqua corrente, energia elettrica, riscaldamento, smaltimento rifiuti per quanto riguarda i vari refettori, ad esclusione del centro cottura comunale;
- a garantire la copertura assicurativa delle strutture, fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo alla ditta aggiudicataria per il servizio oggetto dell'appalto e per danni da incuria.

## **CAPO V: CONTROLLI DI QUALITA' – SICUREZZA – VIGILANZA**

### **Articolo 16 – CONTROLLI DI QUALITA' – OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

1. La ditta assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.
2. A tal fine la ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.
3. I risultati dei controlli effettuati, andranno singolarmente trasmessi e refertati all'amministrazione comunale con la massima tempestività.
4. La ditta libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.
5. Dovrà essere approntato un protocollo di autocontrollo, come previsto dalla normativa vigente, che tenga conto delle singole realtà operative e di quanto indicato nel presente capitolato. Copia del manuale di autocontrollo dovrà essere consegnata all'Ufficio Istruzione, entro la data di attivazione del servizio.

### **Articolo 17 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI**

La ditta dovrà prelevare 150 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato, in una zona individuabile con un cartello recante la dizione "pasto test", a temperatura non superiore ai 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.

### **Articolo 18 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

1. Ogni aspetto rilevante in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro, per quanto riguarda i rischi interferenti, è contemplato nel DUVRI preliminare (allegato fra gli atti di gara) che riporta i contenuti del Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti redatto dal Committente ai sensi del comma 3, articolo 26, del D. Lgs 81/2008.
2. Dopo l'assegnazione dell'appalto sono previsti sopralluoghi congiunti presso le Utenze tra: Direzione scolastica, amministrazione comunale e ditta aggiudicataria anche volti a rendere definitivo il documento.
3. Tutto il personale, dal momento dell'ingresso nei luoghi di lavoro deve essere dotato dei DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti dalla Valutazione dei Rischi dell'Organizzazione, nonché di cartellino di riconoscimento conforme al dettato delle norme di riferimento e correttamente gestito tenendo conto delle necessità in tema di prevenzione igienico sanitaria.
4. La ditta deve rendere disponibile al Committente il proprio Documento di Valutazione dei Rischi, per opportune valutazioni, già entro il primo mese di attività.
5. La ditta assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs.81/2008 e s.m. ed integrazioni.

### **Articolo 19 – ATTIVITA' DI VIGILANZA: DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE**

### **COMUNALE E TIPOLOGIA DEI CONTROLLI**

1. E' piena facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso, con le modalità ed anche con il supporto degli organismi che riterrà più opportuni, ogni intervento di controllo (es. ispezioni, "a vista del servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio,...) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato, nonché agli ulteriori contenuti esplicitati nell'offerta resa in sede di gara.
2. Le ispezioni potranno riguardare ogni singolo aspetto, modalità e fase di esplicazione della gestione, incluse le forniture di alimenti, prodotti di pulizia e consumo, come contemplati dal presente capitolato ed ulteriormente esplicitati nella offerta resa in sede di gara.
3. I membri della Commissione Mensa effettueranno controlli di valutazione e monitoraggio della qualità del servizio, secondo le modalità di intervento espresse nel regolamento di funzionamento della stessa.
4. La ditta dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Committente in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente, fornendo tutta la collaborazione, i chiarimenti e la documentazione necessari (il tutto secondo la normativa vigente relativa all'emergenza sanitaria in corso).
5. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione comunale per la quantità dei campioni prelevati.
6. I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

### **Articolo 20 – ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA**

1. Gli organismi preposti al controllo sono:
  - i competenti Servizi facenti capo all'ATS competente per territorio, soprattutto in merito alla tutela igienico sanitaria degli alimenti e all'igiene della nutrizione;
  - le eventuali figure specialistiche incaricate dall'Amministrazione comunale;
  - gli organismi amministrativi comunali responsabili del servizio;
  - la Commissione mensa, secondo le rispettive competenze.
2. La ditta provvederà a fornire a tutti i componenti degli organismi di controllo autorizzati dall'Amministrazione idoneo vestiario (camici monouso e copricapi), da indossare durante la visita c/o l'impianto mensa.
3. Ai membri della Commissione Mensa non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

### **Articolo 21 – BLOCCO DELLE DERRATE**

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione della dicitura "in attesa di accertamento".
2. L'Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione alla ditta.
3. Qualora i referti diano esito sfavorevole, la ditta provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle eventuali applicazioni di penali previste e alla responsabilità civile e penale.

### **Articolo 22 – RIFIUTO DELLA FORNITURA**

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

## **CAPO VI: RESPONSABILITA'**

### **Articolo 23 – RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA – POLIZZE**

## ASSICURATIVE

1. La ditta assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a parititolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

2. La ditta risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta aggiudicataria da parte di società assicuratrici.

3. In particolare la ditta si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

4. Conseguentemente, la ditta aggiudicataria esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

5. Nulla può essere fatto valere dalla ditta né nei confronti del Comune, né nei confronti dei funzionari comunali, dei dipendenti o degli Amministratori.

6. La ditta dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

a. Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui il Comune) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale non inferiore ad euro 3.000.000,00 per sinistro e di euro 2.000.000,00 per persona, nella quale venga indicato che l'A.C. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti:

La polizza deve obbligatoriamente prevedere:

- copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti. Per i generi alimentari di produzione propria, l'assicurazione vale anche per i danni dovuti a difetto originario del prodotto.
- Copertura per danni arrecati a terzi (compresi i beneficiari del servizio, e il Comune) da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'I.A. che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- Ricorso terzi da incendio.

b. Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendente non, di cui la ditta si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00= per sinistro con il sotto-limite di Euro 3.000.000,00= per persona e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto Danno Biologico, alle malattie professionali, alle malattie professionali non tabellari e alla clausola di Buona Fede INAIL.

Copia di tutte le polizze, e delle eventuali successive variazioni / appendici, dovranno essere consegnate al Comune prima della stipula del contratto.

Qualora le polizze, a seguito di verifiche d'ufficio, non dovessero risultare adeguate all'attività oggetto dell'appalto ed a quanto disposto dal presente articolo, la ditta è tenuta a renderle conformi a quanto richiesto dal Comune.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, e/o l'eventuale approvazione espressa dal Comune sull'assicuratore prescelto dalla ditta aggiudicataria, non esonerano la ditta stessa dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte – dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Ad ogni scadenza anniversaria delle polizze sopra richiamate è fatto obbligo alla ditta di produrre idonea documentazione atta a confermare il rinnovo delle coperture assicurative.

La mancata presentazione delle polizze entro i termini stabiliti comporta la decadenza dell'aggiudicazione.

7. Rischi guasti macchina, con massimale adeguato alla struttura, a copertura di eventuali danni che dovessero verificarsi per eventi naturali o da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente della ditta aggiudicataria e da eventuali atti di sabotaggio, atti vandalici e dolosi da chiunque perpetrati.

8. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate in nome e per conto di chi spetta.

9. L'esistenza di tali polizze non libera la ditta dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

10. Le polizze assicurative dovranno prevedere espressamente che l'amministrazione comunale ed indipendenti della stessa siano considerati "terzi" a tutti gli effetti.

11. Le polizze assicurative dovranno prevedere altresì espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e l'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune.

12. Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla ditta aggiudicataria all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

#### **Articolo 24 – POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La ditta aggiudicataria manterrà a proprio nome e spese le polizze assicurative inerenti i locali messi a disposizione.

### **TITOLO IV: SISTEMA INFORMATIZZATO PER IL RILIEVO GIORNALIERO DELLE PRESENZE, PRENOTAZIONE PASTI**

#### **Articolo 25 –CONTENUTI DEL SERVIZIO –OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

##### **Mensa scolastica**

1. L'amministrazione comunale, con l'ausilio di personale scolastico, raccoglie le prenotazioni dei pasti e le trasmette alla ditta entro le ore 9.30 di ogni giorno utilizzando il sistema informatizzato che è messo a disposizione dalla stessa Amministrazione Comunale.

2. La ditta aggiudicataria dovrà prevedere, presso il centro cottura ed i refettori, la disponibilità di personale e di hardware dedicati alla gestione delle prenotazioni.

3. Il sistema informatico in uso, denominato "Dedalo.top" è finalizzato alla gestione delle iscrizioni ai servizi scolastici, della rilevazione presenze per la prenotazione dei pasti e per l'addebito degli stessi. Il sistema è accessibile on-line via internet sia dal Comune, sia dalla società appaltatrice, sia dalle famiglie. In conformità con la vigente normativa in materia di privacy ognuno dovrà identificare con password e accederà solo ai dati di propria pertinenza. Tale sistema consente, a titolo esemplificativo e non esaustivo, di effettuare le seguenti operazioni:

- offre un efficiente servizio agli utenti, garantendo la semplificazione delle procedure di rilevazione e conseguente prenotazione automatica dei pasti, riducendo il margine di errore umano e sollevando da questa incombenza il personale del Comune;
- il sistema garantisce il rispetto delle esigenze dietetiche degli utenti attraverso la prenotazione nominativa dei pasti e fornisce ai centri di cottura indicazioni precise e tempestive sui pasti da produrre in termini di numero, tipologia e luogo di destinazione;
- consente l'accesso costante ai dati presenti nel sistema attraverso tutti i terminali abilitati e permette di produrre stampe e statistiche di controllo;
- gli utenti possono accedere attraverso internet ai propri dati dove sono sempre visibili ed aggiornati sia il credito residuo che le ricariche effettuate e le presenze rilevate;

### **Pasti alloggi protetti**

L'Ufficio Servizi Sociali provvederà a comunicare alla ditta appaltante gli utenti che usufruiranno del servizio in maniera continuativa e le eventuali disdette, con un preavviso di almeno 24 h.

### **Pasti dipendenti comunali**

Entro le ore 9,30 un dipendente comunale comunicherà il numero di dipendenti che usufruiranno del servizio mensa nella stessa giornata. La ditta appaltante avrà cura di far firmare il foglio presenze che andrà consegnato a fine mese all'amministrazione comunale.

## **Articolo 26 - ISCRIZIONE AL SERVIZIO E TARIFFE**

Rimangono ad esclusivo carico dell'Ente titolare del servizio:

- la raccolta ed accettazione delle domande di iscrizione al servizio mensa e la conseguente fornitura dei dati anagrafici degli utenti del servizio di ristorazione;
- la determinazione delle tariffe d'utenza e delle inerenti eventuali agevolazioni tariffarie e/o esenzioni;
- La verifica e la riscossione dei pagamenti relativi ai pasti consumati.

## **Articolo 27 – ULTERIORI SPECIFICHE OPERATIVE DI SERVIZIO**

Ferme restando le indicazioni di cui agli articoli precedenti in ordine ai contenuti del servizio richiesto, agli oneri a carico della ditta ed a quelli in capo all'Amministrazione Comunale, è posta riservata di successivo accordo tra le parti per ogni ulteriore specifica operativa di servizio che si rendesse in concreto necessaria per l'esplicazione dello stesso.

## **TITOLO V: ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALE**

### **CAPO I: CORRISPETTIVI – PAGAMENTI**

#### **Articolo 28 – CORRISPETTIVI – PAGAMENTI**

1. Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico della ditta è determinato dal prezzo pasto unitario di aggiudicazione, moltiplicato per il numero dei pasti effettivi mensilmente forniti ad ogni fascia di utenza.
2. Il pagamento dei corrispettivi da parte del Comune avverrà in forma mensile posticipata, mediante mandato a 30 gg. dalla data di ricevimento delle inerenti fatture elettroniche, debitamente documentate e distinte per tipologia d'utenza, previa liquidazione del responsabile di servizio competente, sempre che non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata l'irregolarità o l'insufficienza del servizio.
3. Qualsiasi irregolarità formale o materiale riscontrata nella compilazione delle fatture o nell'erogazione del servizio, interromperà il decorso del termine indicato sopra per i pagamenti.
4. Viene inoltre espressamente convenuto che il Comune può trattenere sul prezzo da corrispondere alla ditta le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati alla Ditta, o il rimborso spese a pagamento di penalità.
5. L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture per cause di forza maggiore non potrà dare titolo alla Ditta aggiudicataria per la richiesta di interessi di mora.

### **CAPO II: SUBAPPALTO - PENALITA' – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

#### **Articolo 29 –SUBAPPALTO**

Il subappalto è ammesso nei termini stabiliti dall'art. 105 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. e dovrà essere espressamente indicata nell'offerta la volontà di avvalersi di tale facoltà e la parte di appalto che si intenda eventualmente subappaltare.

#### **Articolo 30 –PENALITA'**

In caso di inadempienze o non conformità a quanto previsto dal presente Capitolato,

L'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto alla ditta aggiudicataria eventuali osservazioni e contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

La ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 8 giorni dalla data di ricezione della contestazione.

In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente Capitolato speciale di gara, la ditta aggiudicataria è tenuta al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidività, fatta salva la risoluzione del contratto in base al successivo articolo del presente Capitolato.

L'Amministrazione Comunale a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- € 500,00 per ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre a 15 minuti dall'orario previsto
- € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto non giustificato dell'orario di inizio del pasto
- € 500,00 per ogni caso di mancata corrispondenza delle temperature di conservazione dei pasti a quanto previsto dalla normativa vigente
- € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e/o delle qualifiche previste per il servizio
- € 500,00 per ogni caso di mancato preavviso nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedire la preparazione e/o distribuzione di pasti
- € 500,00 per l'esecuzione di menù non corrispondenti a quelli concordati con l'Amministrazione Comunale senza preavviso, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata
- € 500,00 per ogni caso di non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata
- € 200,00 per ogni caso di pasto consegnato incompleto;
- € 1.000,00 per ogni dieta non correttamente preparata o non personalizzata
- € 500,00 per ogni caso di utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche riportate nel presente Capitolato speciale di gara
- € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature indicate nelle tabelle dietetiche individuate nei menù ATS e concordate con l'Amministrazione (verificato su almeno 10 pesate della preparazione pronta per il servizio o in lavorazione), oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata
- € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata
- € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle "Norme di Buona Fabbricazione" (GMP)
- € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto degli orari di consegna delle forniture di derrate alimentari previsti dal presente Capitolato
- € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle modalità operative riportate nel presente Capitolato speciale di gara e/o delle norme igienico sanitarie
- € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto del piano di sanificazione o per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza prevista
- € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto del piano di manutenzione con la frequenza prevista nell'offerta tecnica
- € 500,00 per ogni analisi microbiologica o chimico-fisica su derrate, semilavorati o pasti pronti o su superfici di lavorazione risultata non conforme ai limiti previsti dal presente Capitolato speciale di gara
- € 500,00 per ogni rinvenimento di corpi estranei o infestanti nei pasti distribuiti
- € 500,00 per ogni caso di mancato utilizzo dei prodotti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, a denominazione protetta o del Mercato Equo e Solidale previsti nel presente Capitolato speciale di gara, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata
- € 500,00 per ogni mancato avviso all'Amministrazione della produzione pasti per conto terzi
- € 1.000,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme sul personale o per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi
- € 1.000,00 per ogni caso di mancata consegna dei pasti o di materiale a perdere
- € 1.000,00 per ogni rilevamento di non conformità relativamente agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture e delle attrezzature

- € 1.000,00 per ogni caso di rinvenimento di prodotti scaduti o in stato di conservazione non idoneo nelle cucine o nei locali oggetto del presente Capitolato speciale di gara

- € 1.000,00 per ogni caso di grave e duratura carenza di igiene nei terminali di distribuzione

In caso di mancata esecuzione del servizio, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere la prestazione ad altra Impresa, addebitando il maggior costo alla ditta aggiudicataria, nei confronti della quale verrà applicata anche una penale di € 1.000,00.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale la ditta aggiudicataria avrà la facoltà di presentare le sue osservazioni. Il provvedimento di applicazione delle penalità è assunto dal Responsabile Interessato.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, l'amministrazione comunale si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

L'importo della penale sarà trattenuto dall'Amministrazione Comunale sull'importo totale delle fatture da liquidare del mese nel quale è assunto il provvedimento. Nel caso si renda necessario a tale scopo l'emissione di apposite note di accredito e la ditta aggiudicataria non provveda, nonostante ciò, gli sia stato richiesto, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di sospendere i pagamenti di una o più fatture nella misura necessaria a coprire l'importo della penale. Nel caso in cui tale procedura non risulti possibile, la penale verrà trattenuta rivalendosi sulla cauzione.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento adottati dall'A.C. sono notificate al concessionario in via amministrativa, anche tramite PEC.

Il totale delle penali annue non potrà comunque superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite, il contratto si intenderà risolto di diritto.

### **Articolo 31 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) cessione, anche parziale, del contratto, anche parziale, dello stesso dove non comunicato e concesso dall'amministrazione comunale;
- b) grave intossicazione alimentare;
- c) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- d) mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- e) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
- f) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- g) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- h) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto (art. 80 D. Lgs. 50/2016);
- i) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- j) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- k) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

2. In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

3. La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

### **CAPO III : CAUZIONE – STIPULA DEL CONTRATTO – CONTROVERSIE – NORME FINALI**

#### **Articolo 32 – CAUZIONE DEFINITIVA**

Ai fini della sottoscrizione del contratto, la ditta aggiudicataria deve costituire una garanzia, sotto forma di cauzione/fideiussione, stabilita secondo le modalità dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 o riduzioni ai sensi dell'art. 93- comma 7 del medesimo decreto.

Nel caso di costituzione sotto forma di fidejussione assicurativa, la stessa dovrà essere prestata da primaria compagnia regolarmente abilitata al rilascio di garanzia a favore della pubblica amministrazione con sede operativa in Italia o, comunque, con rappresentanza generale e ufficio sinistri in Italia soggetti al diritto italiano.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più alla ditta rispetto alle risultanze dell'liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'amministrazione comunale. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. La ditta è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'amministrazione comunale avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016 per la garanzia provvisoria.

L'amministrazione comunale ha il diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento dei servizi nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno della ditta e ha il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dalla ditta per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto o comunque presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio.

La mancata costituzione della garanzia in oggetto determina la decadenza dell'aggiudicazione e l'acquisizione da parte dell'amministrazione comunale della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta, con conseguente aggiudicazione al concorrente che segue nella graduatoria.

In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

#### **Articolo 33 – STIPULA DEL CONTRATTO**

1. La stipula del contratto è subordinata:

- all'accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia in capo alla ditta aggiudicataria;
- alla prova documentale di tutti i requisiti previsti per l'accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
- alla costituzione della cauzione di cui all'art. 32;
- al versamento dei diritti e spese contrattuali;
- alla presentazione di tutte le autorizzazioni sanitarie della ditta aggiudicataria;
- eventualmente necessarie per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato;
- alla presentazione delle polizze assicurative di cui all'art. 23 e delle relative quietanze.

2. Costituiscono parti integranti del contratto:

- l'offerta della ditta aggiudicataria e la relativa documentazione tecnica;
- il presente capitolato ed inerenti allegati, firmati per accettazione.

#### **Articolo 34 – SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto d'affidamento, nessuna esclusa od eccettuata e comprese le eventuali spese derivanti da integrazioni e modifiche del contratto d'affidamento sottoscritto dalle parti, sono poste a carico esclusivo dell'Affidatario. L'importo presunto delle spese contrattuali ammonta ad € 2.920,00.

### **Articolo 35 – ONERI FISCALI**

Saranno a carico della ditta aggiudicataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'appalto.

### **Articolo 36 – PRIVACY – CODICE DI COMPORTAMENTO**

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad ottemperare agli obblighi previsti dalla Decreto legislativo 30 giugno 2003 n.196 e successive modifiche ed integrazioni, oltre che dalle vigenti disposizioni in materia di tutela della riservatezza. Inoltre la Ditta si impegna a rispettare le istruzioni specifiche che saranno impartite dal Comune per il trattamento dei dati personali e di integrarle nelle procedure già in essere.

La ditta aggiudicataria, i suoi dipendenti ed addetti, si impegnano a rispettare – per quanto compatibile – il Codice di comportamento del Comune di Toscolano Maderno, approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 228 del 31/12/2013.

### **Articolo 37 – CONTROVERSIE**

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato speciale d'appalto, non risolta in via bonaria, è competente il Tribunale di Brescia.

### **Articolo 38 – RINVIO**

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al Codice Civile, nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'appalto.

### **Articolo 39 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO**

Responsabile del Procedimento: dr.ssa Marcella Merigo, responsabile Area Servizi Sociali, Pubblica Istruzione e Servizi Scolastici

### **ALLEGATI**

Fanno parte integrante del presente capitolato:

- Schema tempistiche indicative di scodellamento e pulizia dei banchi per erogazione servizio straordinario fase emergenziale (**allegato A**);
- Calcolo base d'asta (**allegato B**);
- Elenco materiale attualmente disponibile presso centro Cottura e refettorio primaria (**allegato C**)

**ALLEGATO A**

**Schema tempistiche indicative di scodellamento e pulizia dei banchi per erogazione servizio straordinario fase emergenziale a.s. 20/21**

		LUN	MAR*	MER	GIO*	VEN*
PIANO TERRA	TURNO 1 12,30-13,10 (con smistamento dalle ore 12,00)	CAG		1A		
		1A	1B	1B	1B	1B
		1B	1C	1C	1C	1C
		1C				
		LUN	MAR*	MER	GIO*	VEN*
1° PIANO	TURNO 1 12,30-13,10 (con smistamento dalle ore 12,00)	2B	2B	2B	2B	2B
		2A		2A		
		4C	4C	4C	4C	4C
	TURNO 2 13,10-14,00	4B	4B	4B	4B	4B
		4A		4A		
		LUN	MAR*	MER	GIO*	VEN*
2° PIANO	TURNO 1 12,30-13,10 (con smistamento dalle ore 12,00)	3B		3B		
		3A		3A		
		5A		5A		
	TURNO 2 13,10-14,00	5B	5B	5B	5B	5B

\* poiché sono presenti meno classi nelle giornate di martedì giovedì e venerdì la distribuzione avviene in un turno unico dalle 12,30

**ALLEGATO B**  
**Calcolo base d'asta**

		Incidenza sul costo pasto
n. pasti annui previsti	30000	
costo pasto base d'asta	5,90 €	
costo annuo	177.354,00 €	
di cui		
costo risorse umane	93.997,62 €	3,13 €
costi derrate alimentari	60.361,14 €	2,01 €
costo manutenzione	1.773,54 €	0,06 €
costo utile impresa 5%	8.867,70 €	0,30 €
utenza/affitto	12.000,00 €	0,40 €
oneri sicurezza	354,00 €	0,01 €
<b>COSTO QUINQUENNALE</b>	<b>886.770,00 €</b>	

## **ALLEGATO C**

**Elenco materiale attualmente disponibile presso centro Cottura e refettorio primaria**

### **PRESSO CENTRO COTTURA**

1. PIANO COTTURA 6 FUOCHI + BOLLITORI
2. LAVASTOVIGLIE
3. LAVANDINI
4. 4 FRIGORIFERI
5. 1 POZZETTO
6. PENTOLAME
7. MESTOLI
8. PIATTI BICCHIERI POSATE PER SCUOLA SECONDARIA
9. FORNO
10. N. 36 POLIBOX

### **PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA**

1. LAVASTOVIGLIE
2. ARMADI
3. PIATTI BICCHIERI POSATE
4. N. 2 CARRELLI PICCOLI