



**COMUNE DI MUSCOLINE**  
**Provincia di Brescia**

---

**PROGETTO**

per l'affidamento del servizio di Ristorazione scolastica  
e Pasti a domicilio - dal 1° agosto 2022 al 31 luglio 2028.  
codice CIG : 9100299C48

**CAPITOLATO PRESTAZIONALE**

---

## Sommario

Articolo 1 – Oggetto dell'appalto.....	2
Articolo 2 – Tipologia dell'utenza .....	2
Articolo 3 - Utenze, calendario e numero pasti.....	2
Articolo 4 – Valore appalto .....	3
Articolo 5 – Durata dell'appalto.....	4
Articolo 6 – Caratteristiche del servizio.....	4
Articolo 8 – Centro di preparazione e cottura .....	5
Articolo 9 – Trasporto e consegna .....	5
Articolo 10 – Confezionamento .....	6
Articolo 11 - Menù e variazioni .....	6
Articolo 12 - Diete speciali e pasti differenziati .....	7
Articolo 13 – Materie prime .....	8
Articolo 15 – Lavorazioni del giorno antecedente .....	9
Articolo 16 – Lavorazioni di giornata .....	10
Articolo 17 – Conservazione.....	10
Articolo 18 – Sistema HACCP.....	10
Articolo 19 – Personale.....	11
Articolo 20 – Corrispettivi.....	12
Articolo 21 – Responsabilità – danni – assicurazioni.....	12
Articolo 22 – Controlli.....	13
Articolo 23 – Penalità.....	13
Articolo 24 – Decadenza e revoca dell'appalto.....	14
Articolo 25 – Divieto di cessione e subappalto.....	15
Articolo 26 – Trattamento dei dati personali.....	15
Articolo 27 – Foro competente.....	15

## Articolo 1 – Oggetto dell'appalto

1. Oggetto del presente appalto è la gestione del servizio di ristorazione scolastica e pasti a domicilio.

Il servizio di **ristorazione scolastica** comprende:

- a. produzione pasti presso un centro cottura di proprietà o nella piena disponibilità dell'operatore che risulterà aggiudicatario;
- b. trasporto e distribuzione di pasti presso la Scuola Primaria di Muscoline;
- c. l'apparecchiatura dei tavoli, la pulizia delle sale refezione, della cucina e dei servizi, per gli alunni della scuola primaria secondo gli orari indicati.

Il servizio **Pasti a domicilio** comprende:

- a. preparazione e consegna di pasti caldi in monoporzione presso il domicilio di anziani, disabili, persone in difficoltà residenti nel comune di Muscoline;
2. La stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere fornitura di derrate alimentari e/o pasti completi (con o senza supporto di personale dell'aggiudicatario) per altre iniziative. Il corrispettivo per tali iniziative sarà oggetto di contrattazione e fatturazione separata rispetto alle prestazioni previste nel presente capitolato.

## Articolo 2 – Tipologia dell'utenza

### a. SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

L'utenza destinataria del servizio di ristorazione è composta da alunni frequentanti la Scuola Primaria di primo grado e da adulti comunque connessi al servizio.

### b. SERVIZIO PASTI A DOMICILIO

Destinatari del servizio sono utenti residenti nel Comune di Muscoline che abbiano richiesto all'ufficio servizi sociali l'attivazione del servizio. I nominativi e gli indirizzi degli utenti saranno forniti alla ditta affidataria all'avvio del servizio.

## Articolo 3 - Utenze, calendario e numero pasti

### a. SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Nome dell'utenza	Indirizzo	Tipo di servizio	Orario di distribuzione
Scuola Primaria di Muscoline	P.zza Roma n.11	Produzione pasti, predisposizione, ricevimento pasti da cottura, porzionamento e distribuzione al tavolo e al self service, riassetto e pulizia di stoviglie e locali.	Trasporto, refettorio, da centro e al self service. Ore 12:20 Ore 13:10

Nome dell'utenza	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	Calendario indicativo	Pasti anno
Scuola Primaria Muscoline	107 pasti alunni 4 insegnanti	107 pasti alunni 4 insegnanti	107 pasti alunni 4 insegnanti	107 pasti alunni 4 insegnanti	107 pasti alunni 4 insegnanti	Da settembre a giugno	18.190 680
<b>Totale</b>							<b>18.870</b>

### b. SERVIZIO PASTI A DOMICILIO

Nome dell'utenza	Calendario indicativo	Giorni	Pasti anno
Utenti indicati dall'ufficio servizi sociali del comune	01/01 al 31/12 di ogni anno di validità dell'appalto	Dal lunedì alla domenica	936
<b>Totale</b>			<b>936</b>

1. Il numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce impegno per il comune e potrebbe subire variazioni in più o in meno in relazione all'effettiva presenza degli utenti.
2. Si precisa, quindi, che non viene garantito alcun numero minimo giornaliero di pasti. Nel corso dell'esecuzione del contratto, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale, senza che l'Aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. La Stazione appaltante inoltre si riserva, per la ristorazione scolastica, la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'aggiudicatario.
3. In casi di forza maggiore, ad esempio per sciopero o epidemia, che possono richiedere la sospensione della fornitura dei pasti, la Stazione appaltante si impegna a darne comunicazione alla ditta entro l'orario di normale prenotazione senza che quest'ultima nulla abbia a che pretendere in forma di risarcimento.
4. La Stazione appaltante si impegna a comunicare all'Impresa, con almeno dieci giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio.
5. Per quanto riguarda la data di termine annuale del servizio di refezione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico, riservandosi la Stazione appaltante di anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze della singola scuola.

#### Articolo 4 – Valore appalto

1. Ai fini del valore complessivo dell'appalto si assume come valore l'importo del prezzo unitario moltiplicato per il numero dei pasti annui previsti complessivamente, e per il numero di anni di durata del contratto, per entrambi i servizi e pertanto il valore presunto dell'appalto è pari a € 603.709,20.
2. Il prezzo del pasto a base di gara, comprensivo di ogni onere derivante da tutti gli obblighi previste dal presente capitolato, è determinato in
  - a. SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA: € 4,98 al netto dell'iva al 4%;
  - b. SERVIZIO PASTI A DOMICILIO: € 7,10 al netto dell'iva al 10%.
3. Il valore stimato complessivo dell'appalto è pertanto determinato, ai soli fini delle procedure prescelte e delle forme di pubblicità della gara, in € 603.709,20.

#### Articolo 5 – Durata dell'appalto

1. L'appalto ha la durata di SEI ANNI, dal 1° AGOSTO 2022 al 31 LUGLIO 2028, e segnatamente:

**-Servizio di ristorazione scolastica:** 6 (sei anni) scolastici, ossia 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028;

L'erogazione del servizio sarà legata ai giorni indicati nel calendario scolastico, così come determinato dall'Istituto Comprensivo di Gavardo dal quale dipende la scuola primaria di Muscoline. Pertanto, anche le date di inizio e fine servizio, con riferimento a ciascun anno scolastico di validità dell'appalto, verranno comunicate in tempo utile dai competenti uffici comunali sulla base di quanto verrà indicato dal sopraccitato Istituto Comprensivo.

**-Servizio pasti a domicilio:** 6 (sei anni) ossia dal 1° agosto 2022 al 31 luglio 2028.

2. Sono esclusi rinnovo e proroga tacita del contratto. Alla scadenza è ammessa la proroga tecnica che si renda necessaria al solo scopo di avviare o completare la nuova procedura selettiva del contraente (art.106, co.11 del Codice).

## **Articolo 6 – Caratteristiche del servizio**

1. Le attività costituenti il servizio che devono essere garantite sono:

### Ristorazione scolastica:

- fornitura di tutti i prodotti alimentari per la preparazione dei pasti e diete speciali;
- produzione di pasti e diete speciali in base alle prenotazioni;
- trasporto in legame fresco-caldo di pasti e diete speciali per la ristorazione scolastica; allestimento dei tavoli, porzionamento e distribuzione dei pasti :
  - La distribuzione deve essere effettuata al tavolo;
  - Il coperto comprende tovagliette in carta, tovagliolo a due veli, bottiglia d'acqua per ogni tavolo. I piatti (piano e fondo) bicchiere e posate riutilizzabili verranno forniti dall'Amministrazione all'inizio del servizio e dovranno essere prontamente sostituiti in caso di rotture, ecc.
- sistemazione dei locali mensa per il consumo dei pasti, riassetto, pulizia dei locali, degli arredi e delle dotazioni necessarie sia al cambio turno sia al termine del servizio. La fruizione del pasto da parte degli utenti è organizzata su due turni e conseguentemente il personale della ditta dovrà provvedere al riassetto della sala e all'allestimento dei tavoli indispensabile per garantire la fruizione del pasto agli utenti appartenenti al secondo gruppo. Gli orari del servizio, per l'anno scolastico 2021/2022, sono : 1° Turno 12:20 e 2° turno 13:05.
- messa a disposizione dell'automezzo o degli automezzi e la loro sanificazione, nonché idonee strutture per il trasporto dei cibi nelle varie mense e il lavaggio e ripristino delle attrezzature necessarie;
- raccolta differenziata dei rifiuti utilizzando gli appositi contenitori che saranno disponibili presso le scuole, è vietata qualsiasi forma di riciclo dei cibi;
- lavaggio quotidiano e il riassetto di tutte le attrezzature e pulizia delle aree dei centri di cottura e dei centri di distribuzione (inclusi i servizi igienici);
- acquisto dei prodotti di pulizia e ammonio-quaternari per la pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi, sia dei centri di cottura che dei punti di distribuzione;
- individuare nella propria attività processi, fasi e operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi dell'HACCP.

### Pasti a domicilio:

- fornitura di tutti i prodotti alimentari per la preparazione dei pasti;
- preparazione, cottura, trasporto e consegna dei pasti, incluse le diete speciali, presso il domicilio degli utenti che verrà comunicato dall'ufficio servizi sociali incaricato di raccogliere le richieste di attivazione del servizio;
- il servizio prevede la fornitura di un pasto (incluse diete speciali), per sette giorni la settimana (da lunedì a domenica). Per gli utenti che usufruiscono anche del pasto serale dovrà essere garantita in un'unica consegna giornaliera la fornitura del doppio pasto (pranzo+cena). Per le giornate per le quali non è prevista la consegna del pasto (domenica e festivi) la consegna del pranzo e, se richiesta anche della cena, dovrà essere effettuata il giorno precedente. Sia i pasti serali che quelli da consumare il giorno successivo dovranno essere preparati con il sistema refrigerato con dotazione in comodato gratuito di fornello a microonde ad ogni richiedente il servizio;
- il pasto deve essere consegnato in contenitori termici idonei ed in recipienti monodose a perdere forniti dall'aggiudicatario;
- l'aggiudicatario fornirà i pasti per tutti gli utenti secondo le iscrizioni al servizio raccolte dal comune e dallo stesso comunicate, salvo disdetta del pasto comunicata dall'ente entro le ore 9.30 delle medesima giornata.

## **Le attività di detergenza e sanificazione**

1. Sono posti a carico dell'aggiudicatario, la completa gestione di pulizie e sanificazioni (locali di servizio ed accessori – compresi infissi, vetri interni ed esterni - stoviglie, attrezzature, arredi ed impianti), ivi compresi gli interventi di ripristino dopo i momenti di interruzione del servizio (anche dovuti a emergenza sanitaria).

2. L'aggiudicatario dovrà provvedere prima dell'avvio del servizio, con riferimento ad ogni anno di validità del contratto di appalto, alle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali adibiti a mensa, compreso tavoli e sedie, nonché dei locali adibiti a cucina, degli arredi presenti in detto locale nonché del bagno annesso, concordando con il Comune il giorno di esecuzione dell'intervento da effettuarsi prima della data di avvio dell'anno scolastico.
3. L'Aggiudicatario effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso:
  - a. predisposizione ed esposizione di specifici programmi di pulizia;
  - b. la formazione del personale coinvolto nelle attività di detergenza e sanificazione.
4. I programmi di pulizia comprendono e dettagliano:
  - a. locali di servizio ed accessori, attrezzature ed arredi;
  - b. i mezzi adibiti al trasporto;
  - c. modalità d'uso dei detergenti e dei disinfettanti approvvigionati.
5. Qualora non fosse possibile garantire un'efficace operazione di lavaggio delle stoviglie utilizzate per il verificarsi di guasti alle lavastoviglie, l'aggiudicatario deve fornire materiale monouso senza costi aggiuntivi per il Comune.
6. È sempre responsabilità e onere dell'aggiudicatario ripristino delle idonee condizioni igieniche di locali e arredi di servizio che, in sede di verifica pre-operativa, siano, anche per cause non addebitabili all'Aggiudicatario, rilevati di igiene compromessa.

### **Articolo 8 – Centro di preparazione e cottura**

1. L'aggiudicatario dovrà preparare e cucinare i pasti all'interno di locali cucina idonei ed in tutto conformi alla normativa vigente.
2. L'aggiudicatario dovrà utilizzare un unico centro di produzione dei pasti di cui abbia la disponibilità, a titolo di proprietà o con contratto d'affitto o altro titolo giuridico valido, alla data dell'avvio del servizio e che sia raggiungibile dalle scuole in non più di quaranta minuti.
3. La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento. Il tempo di percorrenza dal centro di cottura al comune di Muscoline (utilizzando il municipio posto in Piazza Roma n.8 come destinazione teorica) oggettivata utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web <https://www.google.it/maps> valutato nell'intervallo compreso fra le ore 11.40 e le 12.00 sarà oggetto di valutazione all'interno del progetto tecnico,
4. Il Centro di cottura aziendale gestito dalla ditta stessa dovrà corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia, essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie e/o successiva registrazione presso la competente Autorità Sanitaria Locale e possedere tutte le caratteristiche tecniche ed organizzative necessarie a garantire quant'altro richiesto nel presente capitolato.

### **Articolo 9 – Trasporto e consegna**

1. L'aggiudicatario dovrà trasportare e consegnare i pasti con veicoli muniti di requisiti, previsti dall'articolo 43 del DPR 327/1980 e dal Regolamento (CE) n. 852/2004, che assicurino il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C per i cibi caldi e non superiore a +10°C per i cibi freddi.
2. I contenitori isotermitici utilizzati devono essere identificati per destinazione e contenuto. Dovrà essere garantita dall'aggiudicatario la pronta sostituzione, a propria cura e spese, all'acquisto e alla sostituzione dei contenitori non più idonei all'uso nel periodo di validità dell'appalto.
3. I sistemi utilizzati per contenere gli alimenti devono essere tali da non permettere contaminazioni di qualunque natura durante il trasporto.
4. In ogni caso le temperature dei cibi, anche in fase trasporto, sono quelle fissate dall'articolo 31 del DPR 327/1980.
5. La consegna dei pasti dovrà avvenire, tassativamente, entro e non oltre quaranta minuti dalla partenza dei mezzi e la consegna non deve avvenire prima di trenta minuti dall'orario stabilito per la refezione.
6. La scuola primaria consuma il pasto nei seguenti orari: 1° Turno ore 12:20 e 2° turno ore 13.05.
7. I **pasti a domicilio** devono essere consegnati agli indirizzi degli utenti che verranno comunicati dall'ufficio servizi sociali, e dovrà essere contenuto nell'orario compreso tra le 11.15 e le 12.30, dal lunedì al sabato. Non potrà comunque essere superato, tra il trasporto e la consegna all'ultimo utente

della giornata un arco temporale superiore ai 120 (centoventi) minuti. Nell'individuazione del personale da incaricare dell'effettuazione della consegna dei pasti, data la particolare natura dei soggetti che beneficiano del servizio, dovrà essere tenuto in considerazione la propensione all'aspetto relazionale dell'attività. Il personale dovrà assolvere alla funzione con riservatezza e tenere una condotta personale irreprensibile nei confronti degli utenti assistiti. All'atto della consegna del pasto previsto per la giornata l'incaricato dovrà provvedere al ritiro dei contenitori del giorno prima che dovranno essere obbligatoriamente sanificati e ripuliti.

## **Articolo 10 – Confezionamento**

**1.Ristorazione scolastica :** l'aggiudicatario dovrà inserire i pasti in contenitori termici. I pasti multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (a vapore od elettrici), oppure meglio ancora con carrelli termici trasportabili, con separazione e mantenimento caldo / freddo.

Tutte le pietanze destinate ad utenti richiedenti diete speciali devono essere confezionate in monoporzione e idoneamente identificati. Le diete etico religiose che, per numerosità lo permettano potranno essere confezionate in pluriporzione dedicati.

Il pane deve, per il trasporto, essere confezionato in sacchi di carta opportunamente chiusi oppure in contenitori dedicati esclusivamente al trasporto di questo prodotto.

La frutta lavata, deve essere confezionata in modo da proteggerla da contaminazioni successive durante il trasporto.

**2.Pasti a domicilio:** l'aggiudicatario dovrà confezionare i pasti in cofanetti monoporzione con coperchi ermetici, a perdere (esclusi il pane e il frutto); tali cofanetti saranno inseriti in contenitori isotermici. La fornitura e il costo dei cofanetti e dei contenitori saranno a carico dell'aggiudicatario. Ogni contenitore dovrà indicare il nome e cognome dell'utente. L'aggiudicatario, inoltre, si farà carico delle operazioni di detergenza e sanificazione dei contenitori.

## **Articolo 11 - Menù e variazioni**

### 1.Ristorazione scolastica:

- a. l'aggiudicatario dovrà fornire una proposta di menù invernale ed una proposta di menù estivo, con adeguata grammatura, elaborati per un minimo di quattro settimane, anche al fine di privilegiare i prodotti di stagione;
- b. variazioni del menù saranno necessariamente apportate in caso non gradimento o rifiuto ripetuto di alcune pietanze;
- c. i menù e le variazioni dovranno essere approvati dal comune;
- d. variazioni straordinarie del menù saranno consentite solo in caso di guasti o interruzioni dell'energia che rendano inutilizzabili gli impianti cucina o di conservazione dei prodotti deperibili o per altri motivi di forza maggiore non imputabili all'aggiudicatario;
- e. nel caso, l'aggiudicatario dovrà tempestivamente avvertire il comune della variazione. Quindi, dovrà produrre entro cinque giorni, naturali e consecutivi, adeguata e motivata relazione sull'accaduto.

### 2 Pasti a domicilio:

- a l'aggiudicatario dovrà predisporre i pasti secondo i menù e le tabelle dietetiche presentate al comune, e dallo stesso approvate, munite della necessaria certificazione da parte dell'Azienda Sanitaria competente;
- b. i menù dovranno essere articolati in menù invernale e menù estivo, su almeno quattro settimane. Il menù invernale inizia da ottobre;
- c. i menù e le variazioni dovranno essere approvati dal comune;
- d. i menù potranno, anche nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che il comune riterrà opportuno apportare, anche su proposta dell'utenza, nel rispetto dei limiti vincolanti espressi dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria competente. In questo caso l'aggiudicatario dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di menù diversi.
- e. i pasti dovranno essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di:
  - primo piatto,
  - secondo piatto,
  - contorno,

- a scelta frutta o dessert ( frutta, fresca o cotta);
- pane (minimo gr.120),
- una bevanda (acqua gasata o naturale 50 cl);

f. i piatti dovranno essere variati, evitando la ricomparsa dello stesso nell'arco di quattro settimane. La varietà dei pasti deve assicurare una dieta equilibrata dal punto di vista nutritivo adatta per il consumo da parte di persone anziane.

Il menu offerto deve avere una variabilità mensile e dovrà garantire ogni giorno la possibilità di scelta almeno fra tre primi piatti, tre secondi e tre contorni più le alternative. In occasione delle giornate di Natale e Pasqua dovrà essere fornito un menù per la festa. Nelle giornate di Santo Stefano, Capodanno, Epifania, Lunedì dell'Angelo e Ferragosto dovrà essere fornita la possibilità di scegliere un menù per la festa in alternativa all'ordinario.

g. i pasti dovranno essere preparati la mattina stessa del consumo nel rispetto di tabelle dietetiche predisposte da un medico dietista appositamente incaricato dal fornitore, esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità garantendo genuinità e freschezza ed assicurando sempre le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo, nonché nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti. Le tabelle dietetiche dovranno essere depositate presso il comune all'inizio del servizio.

h. non devono in alcun caso essere utilizzati: conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti - residui dei pasti dei giorni precedenti - prodotti derivanti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.

i. in alcuni casi potrebbe essere richiesto che il cibo venga macinato al fine di facilitare utenti con difficoltà di masticazione. In tal caso la ditta effettuerà tali operazioni senza variazione alcuna del corrispettivo pattuito.

Dovrà essere garantita la fornitura di diete speciali per tutti gli utenti di cui la stazione appaltante fornirà certificato medico e/o idonea certificazione sanitaria, per particolari patologie ( ad esempio per utenti diabetici, disfagici ecc..). Tali diete verranno fornite e conteggiate allo stesso prezzo previsto per gli altri pasti forniti, ciò indipendentemente sia dal loro numero che dalla loro tipologia.

## **Articolo 12 - Diete speciali e pasti differenziati**

1. L'impresa aggiudicataria dovrà approntare diete speciali e preparare pasti differenziati per bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranza alimentare, sulla base di espressa segnalazione del competente servizio comunale.
2. In particolare:
  - a) nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipedemie, dismetabolismi, ecc. previa presentazione di un certificato medico di recente rilasciato con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
  - b) nel caso di bambini portatori di allergie alimentari previa presentazione di un certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno, contenente l'elenco degli alimenti da escludere dal pasto.
3. I menù speciali dovranno garantire l'alternanza e limitare il ricorso ai piatti freddi, al fine di evitare errori di monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.
4. Le diete sopraindicate devono essere confezionate e trasportate in appositi contenitori termici monoporzione, idonei a mantenere la temperatura prevista dalla vigente normativa per i cibi cotti, forniti dalla ditta appaltatrice e contrassegnati – esclusivamente mediante etichetta adesiva. Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato al comune per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette..
5. L'impresa aggiudicataria del servizio dovrà predisporre apposite diete con pasti differenziati e dovrà trasmetterle al comune per la relativa autorizzazione ASL.
6. L'impresa aggiudicataria dovrà altresì attenersi ad osservare le istruzioni impartite dall'Amministrazione comunale in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti assegnati. A tal fine gli addetti al servizio dell'Impresa aggiudicataria assumono funzioni di responsabilità dei dati, gravanti sugli incaricati del trattamento, ai sensi della citata legge 196/2003.
7. Sono a carico esclusivo della ditta ogni responsabilità inerente l'errata preparazione o consegna della diete speciali o pasti differenziati.



## **Diete in bianco**

1. L'impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di prosciutto cotto o crudo affettato finissimo, oppure formaggio, oppure carne bianca a vapore. La richiesta di tali pasti verrà comunicata unitamente alla comunicazione giornaliera dei pasti.

## **Menù alternativi**

1. Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose e vegetariane, da approntare secondo le modalità previste per le diete speciali.

## **Assicurazioni**

1. L'impresa appaltatrice è responsabile di tutte le eventuali responsabilità derivanti da avvelenamento e intossicazione conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati.

## **Articolo 13 – Materie prime**

1. L'Aggiudicatario predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.
2. L'elenco dei fornitori deve essere reso disponibile a richiesta del Committente, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne.
3. Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dalle "Linee di indirizzo per la refezione scolastica" di ATS di Brescia e dai suoi allegati (scaricabili alla pagina: <https://www.ats-brescia.it/web/guest/linee-di-indirizzoper-la-refezione-scolastica>), dalle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" solo per le parti descritte da pagina 87 a pagina 104 per materie prime, ([http://normativaservizi.it/port/GetNormativaFilefileName=313\\_linee\\_guida\\_ristorazione\\_scolastica.pdf](http://normativaservizi.it/port/GetNormativaFilefileName=313_linee_guida_ristorazione_scolastica.pdf)) o dalle future versioni degli stessi documenti che gli Enti interessati emetteranno.
4. Tutte le materie prime ed i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti per tutti i servizi devono avere le caratteristiche previste dal D.M. Ambiente 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" ([https://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/2020/guri\\_dm\\_65\\_del\\_2020\\_ristorazione\\_004.pdf](https://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/2020/guri_dm_65_del_2020_ristorazione_004.pdf)).
5. I citati documenti della Regione Lombardia e della ATS di Brescia hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini del contratto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel presente capitolato.
6. Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione. I menù e la composizione del pasto, deve proporre alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali;
  - a. \*prodotti locali - l'Aggiudicatario, può proporre alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia prioritariamente della provincia di Brescia o – in assenza di prodotto di origine bresciana - delle province limitrofe di Verona, Trento, Sondrio, Bergamo, Cremona e Mantova) in sostituzione di alimenti convenzionali;  
la fornitura di prodotti "locali", anche se realizzata da aziende commerciali, non potrà essere sottoposta a trasferimenti che vanifichino il principio della massima riduzione della distanza percorsa fra produzione primaria e consumo (come estensione del principio del "km zero").
  - b. \*prodotti DOP, IGP, STG ed equo-solidali - I menù e la composizione del pasto, deve proporre alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali;
  - d. tutte le precedenti proposte dovranno, nel Progetto Organizzativo-Gestionale, essere comprese in un progetto di valorizzazione degli stessi prodotti, indicando i destinatari e le modalità di comunicazione e promozione scelte;
  - e. il pesce proposto nei menù non deve comunque appartenere alle specie comprese nelle "liste rosse" internazionali per la protezione delle specie ittiche a meno che quest'ultimo non abbia certificazione che attesti metodi di cattura sostenibili (MSC – Marine Stewardship Council o simili);
  - f. il pesce somministrato non deve comunque essere ottenuto da prodotti ricomposti;
  - g. prodotti ortofrutticoli i devono rispettare i principi della stagionalità ad esclusione delle seguenti referenze per le quali è riconosciuta, come pratica normale, la conservazione oltre il periodo di disponibilità del prodotto fresco, senza che ciò impatti sulle caratteristiche, sia nutrizionali, sia di impronta ecologica:
    - g.1 legumi secchi,

- g.2 cipolle, patate, carote, aglio,  
g.3 mele;
- h. Per la frutta di origine esotica non è prevista l'applicazione del principio di stagionalità;
- i. prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dei criteri ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale;
- j. in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, può essere utilizzato pesce congelata o /surgelata o esclusivamente concordando precedentemente con il Committente, comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga;
- k. è concesso l'utilizzo di verdure di terza gamma ( congelata e /surgelata e ) purché sia rispettata la stagionalità del prodotto e che la terza gamma sia un'alternativa imprescindibile, ma motivata, alla prima gamma;
- l. non è concesso l'utilizzo di verdure di quarta gamma (confezionate pronte per il consumo);
- m. deve essere prevista la fornitura di 2 porzioni i 6 da 30 g di pane a ridotto contenuto di sale, per ogni utente scolastico, di cui solo uno da distribuire dopo il primo piatto e l'altro da tenere a disposizione;
- n. la pizza eventualmente proposta in menù deve risultare realizzata integralmente in centro cottura a partire separatamente dalle seguenti materie prime base: basi per pizza, passata di pomodoro, mozzarella prodotta da latte (e non da cagliata), olio extravergine di oliva;
- o. è consentito l'uso di sale iodato per la preparazione dei pasti scolastici;
- p. non può essere utilizzata carne congelata/surgelata;
- q. il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- r. l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva;
- s. le carni conservate eventualmente presenti nel solo menù scolastico dovranno risultare esenti da conservanti (ad esclusione del prosciutto cotto) e aromi;
- t. le uova non potranno in alcun caso provenire da allevamenti in gabbia;
- u. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti;
- v. non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma, similari e derivati per i quali non possa essere dimostrata l'origine da coltivazioni sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale;
- w. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano da OGM e/o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) e/o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
- x. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati.
7. Caratteristiche e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal Committente.
8. Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata al Committente per riceverne preventiva autorizzazione.

## **Articolo 15 – Lavorazioni del giorno antecedente**

1. Il giorno antecedente la distribuzione dei pasti, Il aggiudicatario potrà svolgere le seguenti lavorazioni:

mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo con successiva conservazione a +4°C;

pelatura degli ortaggi, con successiva conservazione in contenitori chiusi;

cottura di torte e dolci, non a base di crema, con successive conservazioni in luogo asciutto e riparato;

cottura di arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina con utilizzo di abbattitore della temperatura; il processo di

abbattimento dovrà essere completato entro trenta minuti dalla cottura con il raggiungimento di 10°C al centro del prodotto entro 1-2 ore; successivamente la pietanza sarà refrigerata a +4°C in contenitori coperti; non è ammessa la cottura anticipata delle carni macinate, avicole e dello spezzatino.

## **Articolo 16 – Lavorazioni di giornata**

1. Nel giorno della distribuzione dei pasti, il aggiudicatario potrà svolgere le seguenti preparazioni:

- a. ammollo e lavaggio, preparazione della frutta e della verdura ed, eventuale, cottura;
- b. preparazione del pane;
- c. impanatura, che non può protrarsi per più di un'ora;
- d. macinatura di carni crude in tritacarne appena montato prima dell'uso senza far trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura;
- e. cottura degli alimenti in modo che non trascorrono più di una o due ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori ai 65°C ed allestendo le porzioni "a caldo".
- f. L'aggiudicatario si impegna a non effettuare la precottura e ad evitare la sovracottura in particolare di minestre, minestrone e verdure.

### **Articolo 17 – Conservazione**

1. Il aggiudicatario ne è responsabile ed assicura il perfetto stato igienico di dispense, magazzini e frigoriferi, ben ventilati ed illuminati.
2. Il aggiudicatario assicura che ogni prodotto è conservato in modo idoneo, depositato per tipologia ad adeguata temperatura di conservazione.

### **Articolo 18 – Sistema HACCP**

1. L'aggiudicatario ha l'obbligo di attivare un sistema d'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) allo scopo di assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, di individuare nella sua attività i processi e le fasi di operazioni che possano essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e di individuare, applicare, mantenere ed aggiornare le procedure di sicurezza igienica.
2. L'aggiudicatario deve:
  - a. garantire che preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico;
  - b. individuare eventuali processi, fasi e operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP.
3. L'aggiudicatario ha l'obbligo di consegnare alla stazione appaltante copia del proprio manuale HACCP.

### **Tabelle dietetiche – Quantità delle vivande**

1. Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche di cui alle linee guida dell'ats Brescia e relativi allegati. Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentito una variazione di peso in difetto.

### **Articolo 19 – Personale**

1. Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'aggiudicatario, la gestione e il trasporto dei pasti confezionati nei centri di cottura sarà svolto da personale alle dipendenze della ditta appaltatrice, salvo verifiche da parte di personale del Comune.
2. La responsabilità del servizio e i rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato della gestione dei centri di cottura, con mansioni di Direttore e qualifica professionale adeguata. Il nominativo andrà ufficialmente comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio, allegando anche la documentazione relativa alle caratteristiche professionali richieste.

3. La consistenza numerica e i nominativi del personale impiegato nella gestione del servizio oggetto del presente appalto, la loro qualifica, nonché tutte le eventuali variazioni, dovranno essere preventivamente comunicate, per l'approvazione, all'Amministrazione Comunale a mezzo lettera raccomandata.
4. La consistenza numerica dovrà essere sempre tale da garantire lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato o i menù richiederanno prestazioni superiori.
5. Inoltre, tutta l'attività dei Centri di cottura dei pasti dovrà essere coordinata da un operatore della ditta, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore, che costituirà anche il referente della ditta per ciascun Comune.
6. In mancanza di approvazione scritta dell'Amministrazione Comunale non si potrà procedere ad alcuna variazione in diminuzione della consistenza numerica del personale e delle qualifiche dello stesso.
7. Il Comune può imporre al aggiudicatario la sostituzione del personale non idoneo al servizio per comprovati motivi.
8. In tal caso il aggiudicatario provvederà alla sostituzione, senza che ciò possa determinare un maggior onere per il comune.

### **Segnalazione antinfortunistiche**

1. E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica; è fatto obbligo inoltre di rispettare tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori in applicazione delle norme di legge contenute del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
2. 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'aggiudicatario, nonché del cartellino di riconoscimento conforme al dettato delle norme di riferimento e correttamente gestito tenendo conto delle necessità in tema di prevenzione igienico sanitaria.

### **Personale**

1. Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e sull'igiene. Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione deve tenere un comportamento corretto e collaborativo nei confronti degli utenti e del personale dell'amministrazione comunale e delle istituzioni scolastiche.
2. L'appaltatore si impegna a richiamare, multare e se del caso sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile.

### **Vestiario**

1. L'impresa appaltatrice è tenuta a fornire a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

### **Igiene del personale**

1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro, oltre a quanto sopra previsto, deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti come disposti dalla vigente legislazione in materia.

### **Idoneità sanitaria**

1. Tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, deve essere munito dell'attestato di formazione per alimentaristi previsto dalle vigenti norme in materia.

### **Rispetto della normativa**

1. L'impresa appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
2. Inoltre, l'impresa appaltatrice dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.
3. Il personale tutto, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nei libri contabili dell'impresa appaltatrice.

### **Applicazione contrattuale**

1. L'impresa appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

### **Articolo 20 – Corrispettivi**

1. Spetta alla ditta appaltatrice, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo del pasto unitario indicato nell'offerta economica, comprensivo di ogni voce a carico della gestione.
2. Il pagamento del corrispettivo relativo ai pasti sarà liquidato mensilmente, entro 30 giorni dalla data della presentazione delle relative fatture, previa acquisizione del DURC, sulla base dei pasti espressamente ordinati ed effettivamente serviti. Il numero dei pasti espressi in fattura dovrà corrispondere al numero indicato in sede di prenotazione.
3. Per quanto riguarda i pasti a domicilio gli utenti verseranno mensilmente l'importo dovuto, tramite avviso di pagamento rilasciato dal Comune, mentre l'appaltatore invierà fattura mensile al Comune che provvederà alla liquidazione entro 30 giorni dal ricevimento della stessa.
4. Viene espressamente convenuto che l'Amministrazione appaltante potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie per ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati all'appaltatore o il rimborso delle spese e dei pagamenti di penalità.
5. La fatturazione dovrà essere effettuata distintamente per ogni tipologia di servizio.
6. Eventuali ritardi nei pagamenti dovuti all'espletamento delle formalità amministrative e vincoli di legge non daranno luogo ed alcuna maturazione di interessi.
7. L'aggiudicatario si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010 e s.m.i..

### **Articolo 21 – Responsabilità – danni – assicurazioni**

1. La ditta appaltatrice si obbliga a sollevare la Stazione appaltante da qualunque pretesa o azione che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.
2. La ditta appaltatrice è sempre responsabile sia verso la Amministrazione appaltante sia verso terzi dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare a chiunque. Fermi restando tutti gli obblighi di legge e di contratto, la ditta appaltatrice deve stipulare con primarie compagnie idonee coperture assicurative per i seguenti rischi:
  - rischio incendio e garanzie accessorie, compresi gli eventi speciali, per attrezzature ed impianti propri e di terzi, compresa la deroga alla rivalsa nei confronti della Amministrazione appaltante;
  - RCT per la proprietà, gestione e conduzione dei servizio con massimale di € 2.600.000 unico;
  - RCO compreso il danno biologico per un massimale unico di € 1.560.000.

### **Articolo 22 – Controlli**

1. Nel caso in cui venissero rilevate situazioni difformi da quelle previste nel presente capitolato, gli Uffici comunali competenti provvederanno a comunicare tempestivamente alla ditta appaltatrice le

problematiche emerse in modo che la stessa provveda immediatamente ad adottare i necessari provvedimenti, a propria cura e spesa.

2. In caso di accertata violazione di norme che disciplinano l'attività in oggetto, oppure delle clausole del presente capitolato, o comunque di inadempimenti o ritardi nello svolgimento del servizio, l'Amministrazione appaltante si riserva di applicare una penale in base a quanto stabilito nel successivo articolo 20).

## Articolo 23 – Penalità

1. In caso di violazione del presente capitolato, del contratto di appalto o delle norme vigenti per i servizi oggetto del medesimo, il comune commina le penalità previste dal presente articolo all'aggiudicatario entro il limite complessivo di euro 60.000,00 (sessantamila/00).
2. L'ufficio competente, via PEC, procede alla formale contestazione dei fatti rilevati invitando il aggiudicatario a formulare eventuali giustificazioni, entro il termine di 10 giorni. In caso di mancato invio nei termini delle controdeduzioni o qualora esse siano ritenute non accoglibili, saranno applicate le misure previste dal presente articolo.
3. Il comune tratterrà l'ammontare delle penalità in sede di liquidazione del corrispettivo, ferma restando la facoltà di applicare le sanzioni mediante incameramento della cauzione, oppure, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

### 1. PENALITÀ:

- a. da euro 2.000,00 a euro 3.000,00 - per ognuna delle seguenti gravi violazioni: • mancata o parziale esecuzione della fornitura del pasto completo, anche per un solo giorno (proporzionalmente all'entità delle mancanze riscontrate); • fornitura di alimenti difformi da quanto previsto dal presente capitolato o dalle normative vigenti (prodotti scaduti o senza data di scadenza; prodotti chimicamente e/o parassitologicamente contaminati, prodotti che non rispettano i limiti di contaminazione microbica, alimenti non provenienti da agricoltura biologica certificata); • mancata o inadeguata predisposizione di menù personalizzati per gli utenti in regime di dieta speciale; • somministrazione dieta speciale (per motivi di allergia, intolleranza e di salute) preparata con alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione (fatta salva l'assoluta responsabilità della ditta in caso di eventuale richiesta risarcimento danni provocati all'utente); • riscontro di gravi irregolarità nel/nei centro/i cottura; • confezionamento dei pasti non conforme a quanto previsto dal capitolato; • mancata conservazione del pasto campione in caso di tossinfezione; • in caso di gravi irregolarità nella gestione amministrativo-contabile degli incassi;
- b. da euro 1.000,00 a euro 2.000,00 - per ognuna delle seguenti inosservanze: • mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie per ciascuna delle fasi del servizio, dallo stoccaggio delle materie prime presso il centro cottura fino alla somministrazione dei pasti; • fornitura di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, bromatologica a quanto previsto dal presente capitolato; • etichettatura e imballaggi delle derrate non conformi alla normativa vigente ed al capitolato; • mancato rispetto delle temperature di sicurezza; • mancata consegna di una parte del menù (la sanzione sarà proporzionata al numero di pasti e di plessi interessati); • mancato rispetto delle grammature dei cibi e del numero dei pasti previsti dal contratto; • utilizzo di contenitori termici e/o gastronomici, con caratteristiche diverse da quelle previsti dal capitolato, oppure deficitari nella loro integrità;
- c. da euro 500,00 a euro 1.000,00 - per ognuna delle seguenti inosservanze: • mancato rispetto dei tempi di consegna dei pasti con conseguente ritardo negli orari di consumazione concordati e stabiliti presso ogni plesso scolastico; • mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consegna degli stessi come previsto dal presente capitolato; • mancato rispetto del rapporto tra personale addetto allo scodellamento e utenti con conseguente prolungamento dei tempi di somministrazione • mancata consegna del materiale a perdere o accertata difformità rispetto a quello previsto; • mancato reintegro/manutenzione/pulizia di attrezzature e stoviglie • mancato o non idoneo allestimento, pulizia, sanificazione e riordino dei refettori. • utilizzo di stoviglie monouso non ecocompatibili • ritrovamento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti.
- d. da euro 200,00 a euro 500,00 - per ognuna delle seguenti inosservanze: • mancato rispetto del menu senza preavviso all'ente • utilizzo di detersivi non conformi per il lavaggio di stoviglie e attrezzature e per la pulizia delle mense • per ogni violazione riscontrata e non

espressamente contenuta nel presente articolo. Per violazioni reiterate le sanzioni di cui sopra saranno applicate nella misura massima prevista. Le sanzioni sopra indicate sono specifiche per il servizio di ristorazione scolastica.

#### **Articolo 24 – Decadenza e revoca dell'appalto**

1. Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti la Amministrazione appaltante ha diritto di promuovere nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:
  - grave intossicazione alimentare;
  - abbandono del servizio salvo che per causa di forza maggiore;
  - interruzione del servizio protratta, senza giustificato motivo, per 2 giorni consecutivi;
  - ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi al servizio;
  - reiterate e gravi inosservanze delle norme di legge o di regolamento in materia di igiene e sanità;
  - violazione degli obblighi contrattuali, previdenziali e assicurativi nei confronti del personale dipendente;
  - contegno scorretto verso utenti da parte della ditta appaltatrice o del personale adibito al servizio;
  - irreperibilità del referente della ditta appaltatrice per più di tre volte in un mese;
  - inosservanza da parte della ditta di uno o più impegni assunti verso la Amministrazione appaltante;
  - in caso di fallimento concordato e/o frode;
  - quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
  - mancata sottoscrizione del contratto nei termini fissati dell'Amministrazione appaltante;
  - mancato versamento della cauzione definitiva;
  - ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art.1453 del Codice Civile.
2. Ove si verificassero deficienze e inadempimenti tali da incidere sulla regolarità del servizio, la Amministrazione appaltante potrà provvedere d'ufficio, previa diffida, ad assicurare a mezzo di altra Impresa, il regolare funzionamento del servizio.
3. Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dalla Stazione appaltante, salvo il risarcimento dei maggiori danni occorsi alla Amministrazione per il fatto dell'inadempimento o del cattivo adempimento, ivi compresi i danni per l'eventuale riappalto a condizioni più onerose del servizio.

#### **Articolo 25 – Divieto di cessione e subappalto**

1. E' fatto divieto di subappaltare l'attività di preparazione, produzione pasti, porzionamento e scodellatura.
2. Sono subappaltabili le ulteriori attività e servizi relativi e/o connessi all'espletamento dell'appalto (servizi accessori, trasporto, pulizia ecc..).
3. Nel caso in cui la ditta offerente intenda avvalersi di eventuali subappalti dovrà essere indicato in sede di presentazione della dichiarazione di ammissione alla gara, e dovranno essere specificate le attività e /o i servizi accessori che si intendono subappaltare. Tale dichiarazione costituisce elemento essenziale per consentire il successivo affidamento in subappalto.
4. Non verranno effettuati pagamenti diretti a favore dei subappaltatori che pertanto, resteranno a completo ed esclusivo carico della ditta aggiudicataria.
5. Il subappalto non comporta alcuna modifica agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane a unico e solo responsabile nei confronti della Stazione appaltante di quanto subappaltato.

#### **Articolo 26 – Trattamento dei dati personali**

1. Tutti i dati personali di cui la Amministrazione appaltante sia venuta in possesso in occasione dell'espletamento del presente provvedimento verranno trattati nel rispetto del Regolamento europeo GDPR 2016/679 del 27 aprile 2016 e della Legge 196/2003; la presentazione dell'offerta implica il consenso al trattamento dei propri dati personali, compreso i dati sensibili, a cura del personale assegnato all'ufficio preposto alla conservazione delle domande e all'utilizzo delle stesse per lo svolgimento della presente procedura.
2. Il titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente informativa è il Comune di Muscoline, nella persona del sig. Trincherò Roberto dello Studio Sigaudò Srl, con sede in Moncalieri in Via Santa Croce n.40, indirizzo pec: studiosigaudosrl@legalmail.it; email: info@studiosigaudò.com.
3. L'aggiudicatario si impegnerà altresì ad attenersi alle disposizioni in materia di privacy sopra richiamati per quanto riguarda il trattamento di qualsiasi dato riguardante l'utenza.

#### **Articolo 27 – Foro competente**

1. Per qualsiasi controversia derivante dalla concessione che non si sia potuta risolvere in via bonaria ai sensi dell'art. 206 del D.Lgs. 50/2016 è competente in via esclusiva il Foro di Brescia.
2. E' in ogni caso escluso il ricorso all'arbitrato.