



CAPITOLATO TECNICO

allegato al Bando di gara
per l'appalto del servizio di
ristorazione comunale per il periodo
8 dicembre 2024-31 luglio 2031

ALLEGATO 1 - CAPITOLATO TECNICO

Sommario

PARTE 1: COMPONENTE TECNICA	5
Capo I - Oggetto dell'appalto.....	5
Articolo 1. Definizioni.....	5
Articolo 2. Oggetto e importo dell'appalto	9
Articolo 3. Tipologia dell'utenza	10
Articolo 4. Utenze, indirizzi, servizio ed orario	10
Articolo 5. Utenze, calendario e numero pasti.....	11
Articolo 6. Specifiche della fornitura	12
Articolo 7. Specifiche del servizio	13
Capo II - Il personale	15
Articolo 8. Aspetti generali	15
Articolo 9. Personale addetto alla produzione dei pasti.....	17
Articolo 10. Personale addetto alla somministrazione dei pasti	18
Articolo 11. Personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti	18
Articolo 12. Variazione e reintegri del personale	19
Articolo 13. Personale svantaggiato	19
Articolo 14. Personale referente	20
Articolo 15. Formazione, addestramento e aggiornamento	21
Articolo 16. Sicurezza	22
Capo III - Le materie prime alimentari	23
Articolo 17. Caratteristiche delle derrate	23
Capo IV - I beni non alimentari.....	26
Articolo 18. Fornitura di beni non alimentari	26

ALLEGATO 1 - CAPITOLATO TECNICO

Articolo 19. Sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti	27
Capo V - Il centro cottura del Committente e l'erogazione dei pasti	28
Articolo 20. Il centro cottura del Committente	28
Articolo 21. Il confezionamento dei pasti.....	28
Articolo 22. Il trasporto in legame	29
Articolo 23. Le tipologie di distribuzione.....	30
Articolo 24. Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi	30
Capo VI - I menù, la composizione del pasto e le diete speciali	32
Articolo 25. I menù e la composizione del pasto scolastico	32
Articolo 26. I menù e la composizione del pasto a domicilio	34
Articolo 27. Le diete speciali	35
Capo VII - La prenotazione dei pasti.....	37
Articolo 28. Prenotazione dei pasti scolastici.....	37
Articolo 29. Prenotazione dei pasti domiciliari.....	37
Capo VIII - L'autocontrollo igienico sanitario	38
Articolo 30. Il manuale di autocontrollo igienico-sanitario	38
Articolo 31. Il piano di analisi.....	39
Articolo 32. Le attività di detergenza e sanificazione	40
Capo IX - Le manutenzioni	41
Articolo 33. Riparto di competenze nell'attività manutentiva.....	41
Capo X - Beni mobili ed immobili	42
Articolo 34. Beni mobili ed immobili, inventario.....	42
Capo XI - Migliorie	43
Articolo 35. Migliorie/soluzioni migliorative	43

ALLEGATO 1 - CAPITOLATO TECNICO

PARTE 2: COMPONENTE CONTRATTUALE	45
Capo XII - Elementi economici E CONTRATTUALI.....	45
Articolo 36. Corrispettivo per il servizio	45
Articolo 37. Adempimenti cui sono subordinati i pagamenti.....	45
Articolo 38. Tracciabilità dei pagamenti	47
Articolo 39. Royalty a favore del Committente	48
Articolo 40. Revisione dei prezzi.....	49
Articolo 41. Oneri a carico dell'Organizzazione	50
Articolo 42. Subappalto	50
Articolo 43. Verifiche di conformità	51
Articolo 44. Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa	53
Articolo 45. Garanzia definitiva	54
Articolo 46. Penali.....	55
Articolo 47. Modalità e procedure per l'applicazione delle penali	57
Articolo 48. Risoluzione dal contratto.....	57
Articolo 49. Recesso - convenzione Consip sopravvenuta.....	59
Articolo 50. Trattamento dei dati personali.....	60
Articolo 51. Spese contrattuali, imposte, tasse.....	63
Articolo 52. Controversie - Collegio Consultivo Tecnico	63

PARTE 1: COMPONENTE TECNICA

CAPO I - OGGETTO DELL'APPALTO

Articolo 1. Definizioni

- I. Nel presente Capitolato sono assunte le seguenti definizioni:
- a) **Anno:** l'anno solare, cioè un periodo di dodici mesi;
 - b) **Anno civile:** periodo dal 1° gennaio al 31 dicembre;
 - c) **Anno scolastico:** periodo dell'anno in cui la scuola svolge la propria attività, secondo il calendario scolastico emanato dagli organi competenti;
 - d) **Arredi:** dotazioni come tavoli e sedie necessari per le attività dei refettori di consumo e dei locali accessori;
 - e) **Appalto di servizi:** contratto con il quale il fornitore, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, si impegna alla realizzazione del servizio di ristorazione fuori casa, verso un corrispettivo in danaro;
 - f) **Attrezzature:** strumenti, arredi e macchinari necessari per produrre, trasportare e distribuire alimenti;
 - g) **Bando:** documento di sintesi che costituisce l'insieme delle disposizioni riferite all'oggetto dell'appalto o della concessione ed alle regole della procedura di affidamento, per l'acquisizione del servizio di ristorazione fuori casa. Tale documento ha lo scopo di rendere pubblica la volontà del Committente di affidare un servizio di ristorazione fuori casa;
 - h) **Capitolato tecnico:** Insieme dei requisiti e delle caratteristiche di natura amministrativa e tecnica del servizio di ristorazione fuori casa, definiti dal Committente. Per esempio: requisiti di prodotto, di sicurezza, merceologici, nutrizionali, sensoriali, del contesto produttivo, di modalità esecutive del servizio;
 - i) **CCP:** Codice dei contratti pubblici di cui al D.Lgs. 36/2023;
 - j) **Centro cottura:** cucina per produzione pasti, anche destinati al trasporto in legame, messa a disposizione dell'Organizzazione dal Committente o dall'Organizzazione;
 - k) **Committente o Concedente:** Comune di Lonato del Garda;
 - l) **Confezionamento dei pasti:** attività che seguono la fine della preparazione e precedono il trasporto degli alimenti; tali attività comprendono la predisposizione delle gastronomie alla conservazione in legame caldo delle pietanze con l'utilizzo di contenitori termici;
 - m) **Contenitori termici:** contenitori di tipo passivo o di tipo attivo destinati al mantenimento della temperatura degli alimenti che contengono; sono utilizzati per il trasporto dei pasti in legame fresco caldo;

- n) **Contratto**: accordo che vincola il servizio di ristorazione;
- o) **Dieta**: regime alimentare adottato, vario ed equilibrato, quindi non restrittivo e monotono;
- p) **Distribuzione**: vedere "somministrazione";
- q) **Eccedenza**: piatto/pasto non somministrato, che può essere riutilizzato secondo quanto definito nel Capitolato, assicurando il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e sensoriali;
- r) **Fornitore**: soggetto che fornisce un prodotto o eroga un servizio;
- s) **Gara d'appalto**: procedimento amministrativo avente per oggetto l'affidamento di fornitura di prodotti e/o acquisto di servizi di ristorazione fuori casa. Si deve intendere riferito al procedimento di individuazione di un fornitore che assuma l'obbligo di effettuare la prestazione, a fronte di un corrispettivo, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione del proprio rischio;
- t) **Gastronorm**: contenitori generalmente in acciaio, adatti ad esporre, servire, conservare e trasportare alimenti; esistono in varie misure comunque normalizzate;
- u) **Grammatura**: massa (a crudo o a cotto, al netto o al lordo), espressa in grammi, dei piatti;
- v) **Impianti**: dotazioni tecnologiche relative ai servizi di: utenze acqua, gas ed energia elettrica, scarichi, estrazione e trattamento dell'aria diversi dalle cappe aspiranti nelle cucine;
- w) **Km zero e filiera corta**: per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purchè questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purchè la piattaforma sia collocata entro il Km 0. Nel caso di prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato e che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero Km 0). Per km 0 si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura di 200 km;
- x) **Legame fresco-caldo**: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede il mantenimento della temperatura dei pasti caldi a oltre 65 °C ed i pasti freddi al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- y) **Locale ricezione pasti**: zona adibita a ricevimento e gestione dei pasti trasportati in legame;
- z) **Locali accessori**: nelle Utenze, locali di supporto ai locali di servizio (es. spogliatoi, magazzini, corridoi);
- aa) **Locali di servizio**: nelle Utenze, locali nei quali vengono svolte le attività produttive;
- bb) **Manutenzione**: complesso delle operazioni necessarie a conservare convenienti funzionalità ed efficienza in un sistema;

- cc) Manutenzione ordinaria:** insieme di interventi di manutenzione, correttiva ("a guasto") o preventiva (prima che nel sistema oggetto di intervento si manifesti il guasto) o per contenere gli effetti dell'ordinaria usura ("mantenimento in efficienza"), che non concorrono ad aumentare il valore del sistema né a migliorarne le prestazioni, ma semplicemente ripristinano lo *status quo ante*;
- dd) Manutenzione straordinaria:** insieme delle azioni migliorative, preventive rilevanti (che aumentano il valore dei sistemi e/o ne prolungano la longevità) ed in taluni casi anche correttive, che garantiscono miglioramento delle prestazioni e/o dell'affidabilità del sistema oggetto di manutenzione, al fine di aggiornarlo e di ridurre il grado di obsolescenza, anche per evitarne la sostituzione;
- ee) Menù:** proposte di piatti messi a disposizione dei consumatori e degli utenti per ogni assunzione alimentare;
- ff) Minuterie per il servizio:** (vedere anche Utensili di cucina) dotazioni fondamentalmente necessarie alla realizzazione del servizio di preparazione dei pasti e di distribuzione nelle Utenze (ad esempio: mestoli o palette);
- gg) Non conformità:** mancato soddisfacimento di un requisito;
- hh) Offerente:** soggetto che presenta un'offerta;
- ii) Organizzazione:** fornitore di servizi di ristorazione fuori casa;
- jj) Pasto:** composizione di uno o più piatti destinati al consumo;
- kk) Piatto:** singoli prodotti alimentari e/o loro composizione, tal quali o trasformati su base di ricette, costituenti una porzione per singolo consumatore;
- ll) Porzione:** quantità di alimento, espressa in massa o volume, che si assume come unità pratica di misura del piatto;
- mm) Prodotto alimentare o alimento o derrata alimentare:** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani;
- nn) Prodotto biologico:** prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento UE 2018/848 e successive modifiche e integrazioni;
- oo) Prodotto OGM:** prodotto alimentare costituito o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
- pp) Prodotto primario:** prodotto alimentare realizzato da imprese operanti nel settore primario (agricoltura, pesca, allevamento);
- qq) Progettazione del menù:** formulazione di menù diversificata per tipologie di consumatori e utenti, con indicazione delle ricette, degli ingredienti e relative quantità e dei valori nutrizionali, redatta secondo dieta;

- rr) **Reclamo**: comunicazione scritta o verbale, generata dagli utenti del servizio, che segnala un motivo di insoddisfazione sulla qualità (anche solo percepita) del servizio;
- ss) **Refettori di consumo (o sezione di distribuzione o terminali di distribuzione)**: punti di distribuzione dei pasti;
- tt) **Residuo**: piatto/pasto somministrato, non consumato, che non può essere riutilizzato;
- uu) **Riassetto dei refettori di consumo**: tutte le attività successive alla distribuzione e consistenti nello sgombero e riassetto di locali, tavoli e sedie, lavaggio stoviglie e smaltimento rifiuti;
- vv) **Ricettario**: documento che raccoglie le ricette nelle quali sono specificati gli alimenti, la loro classificazione merceologica e le relative grammature (a crudo - al netto degli scarti di lavorazione - e a cotto) per ogni singolo piatto;
- ww) **Ristorazione collettiva**: ristorazione fuori casa definita da un contratto tra Committente e fornitore, che si rivolge a comunità delimitate e definite. Il Committente determina i requisiti del servizio di ristorazione;
- xx) **Somministrazione**: attività mediante la quale il piatto e/o il pasto sono consegnati al consumatore;
- yy) **Stoviglie**: piatti, posate, bicchieri, brocche ed altre dotazioni necessarie per la consumazione dei pasti;
- zz) **Subappaltatore**: soggetto che agisce in subappalto ossia con organizzazione, a proprio rischio, di mezzi e risorse che ritiene opportuni;
- aaa) **Subappalto**: è il contratto con il quale l'Organizzazione affida a terzi l'esecuzione di parte delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto; costituisce comunque subappalto qualsiasi contratto avente ad oggetto attività del contratto di appalto ovunque espletate che richiedono l'impiego di manodopera, quali le forniture con posa in opera e i noli a caldo, se singolarmente di importo superiore al 2% dell'importo delle prestazioni affidate o di importo superiore a 100.000 euro e qualora l'incidenza del costo della manodopera e del personale sia superiore al 50% dell'importo del contratto da affidare (art. 119, comma 2 CCP);
- bbb) **Terminale di distribuzione**: Utenza che riceve pasti trasportati in legame;
- ccc) **Utensili di cucina**: coltelli, mestoli, pinze ed altre dotazioni necessarie per preparazione e distribuzione dei pasti;
- ddd) **Utente (o consumatore)**: cliente finale che usufruisce del servizio di ristorazione fuori casa predeterminato dal Committente;
- eee) **Utenza**: qualunque unità (esempio: scuola, cucina, centro cottura) resa disponibile dal Committente in comodato d'uso e sede delle attività previste dal servizio oggetto di appalto o di concessione;
- fff) **Verifiche**: Valutazione della conformità effettuata mediante osservazioni e giudizi associati, laddove opportuno, a misurazioni e prove.

Articolo 2. Oggetto e importo dell'appalto

- I. Oggetto del presente appalto è la gestione del servizio di ristorazione per il Comune di Lonato del Garda che comprende:
 - a. produzione pasti presso il centro cottura sito nella scuola dell'infanzia "Karol Wojtyła";
 - b. trasporto e distribuzione di pasti dal centro cottura di cui al punto a) verso le sedi indicate nel presente Capitolato;
 - c. produzione pasti presso la cucina sita nella Scuola dell'Infanzia "Francesco Papa" destinati alla somministrazione in loco.
- II. Il servizio ha inizio l'8 dicembre 2024 e termina il 31 luglio 2031.
- III. Il Committente si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di derrate alimentari e/o pasti completi (con o senza supporto di personale dell'Organizzazione) per iniziative culturali e di altro tipo. Il corrispettivo per tali iniziative sarà oggetto di contrattazione e fatturazione separata rispetto alle prestazioni previste dal presente capitolato.
- IV. Il presente Capitolato norma il servizio ordinario, ossia in assenza di circostanze straordinarie e imprevedibili quali, a titolo di esempio, le emergenze epidemiologiche. L'eventuale insorgenza di tali situazioni sarà gestita *ad hoc* anche attraverso la rinegoziazione prevista dall'art. 9 del CCP.
- V. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 58 del CCP la presente iniziativa non viene suddivisa in lotti in quanto impossibile dal punto di vista tecnico, tenuto conto che l'appalto presuppone la produzione presso il centro cottura comunale, nell'ambito del quale non possono operare due distinte realtà giuridiche, anche alla luce della vigente disciplina sanitaria. Quanto al servizio di ristorazione domiciliare, inoltre, l'assenza del servizio "trainante" della ristorazione scolastica ne renderebbe diseconomica la gestione, in ragione del ridotto numero di pasti giornaliero.
- VI. Il numero totale dei pasti annui presunti oggetto di questo contratto, indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta, è di 95.852 pasti scolastici e 9.000 pasti domiciliari, per un totale per l'intero appalto di 647.001 pasti scolastici e 60.750 pasti domiciliari.

Tipologia pasti	Totale pasti periodo dell'appalto	Costo unitario senza oneri della sicurezza	Totale
Pasti scolastici	647.001	€ 6,195	€ 4.008.171,20
Pasti domiciliari	60.750	€ 6,195	€ 376.346,25
			€ 4.384.517,45

- VII. Estensione dell'appalto: il contratto d'appalto può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 120 comma 1, lett. a) del D.Lgs. 36/2023, per una

percentuale massima del 20% pari ad un importo complessivo di € 877.611,24 nei seguenti casi:

- a. ulteriori servizi inerenti all'oggetto dell'appalto;
- b. riforme scolastiche con incidenza sul calendario di erogazione e sull'orario del servizio;
- c. aggiunta di plessi e di utenti.

Articolo 3. Tipologia dell'utenza

- I. L'utenza destinataria del servizio di ristorazione comunale è composta da:
 - a. alunni frequentati le scuole dell'infanzia;
 - b. alunni frequentanti le scuole primarie;
 - c. adulti coinvolti nel servizio scolastico (insegnanti, assistenti ad personam, ecc.);
 - d. utenti destinatari di pasti domiciliari.

Articolo 4. Utenze, indirizzi, servizio ed orario

- I. L'utenza, gli indirizzi e gli orari di servizio sono i seguenti:

Nome del plesso	Indirizzo	Tipo di servizio	Orario servizio pasti	Orario servizio merende
Scuola dell'Infanzia "Karol Wojtyla"	via Papa Giovanni Paolo II n. 2 - Lonato del Garda	Produzione pasti e merende per distribuzione in loco e per trasporto in legame fresco-caldo	12.00 (45 minuti)	9.30
Scuola dell'Infanzia "F. De Andrè"	via Armando Diaz - Lonato del Garda	Ricevimento e distribuzione pasti e merende	12.00 (45 minuti)	9.30
Scuola dell'Infanzia "Francesco Papa"	via Centenaro - Centenaro (frazione di Lonato del Garda)	Produzione pasti e merende per distribuzione in loco	12.00 (45 minuti)	9.30
Scuola Primaria "Don Milani"	via Marchesino - Lonato del Garda	Ricevimento e distribuzione pasti	12.00 (45 minuti)	--
Scuola Primaria "Paolo VI"	via Centenaro - Centenaro (frazione di Lonato del Garda)	Ricevimento e distribuzione pasti	12.00 (45 minuti)	--
Scuola estiva presso la Scuola dell'Infanzia "Karol Wojtyla"	via Papa Giovanni Paolo II n. 2 - Lonato del Garda	Produzione pasti e merende per distribuzione in loco	12.00 (45 minuti)	9.30

Nome dell'Utenza	Indirizzo	Tipo di servizio	Orario consegna
Pasti a domicilio	--	Trasporto e consegna a domicilio	Dalle 11.30 alle 13.00

Articolo 5. Utenze, calendario e numero pasti

I. Le utenze, il calendario del servizio ed il numero dei pasti stimati è il seguente:

Nome dell'Utenza	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Calendario indicativo	Pasti anno
Scuola dell'Infanzia "Karol Wojtyła"	168	168	168	168	168	da settembre a giugno	31.000
Scuola dell'Infanzia "Fabrizio De Andrè"	81	81	81	81	81	da settembre a giugno	14.900
Scuola dell'Infanzia "Francesco Papa"	48	48	48	48	48	da settembre a giugno	8.900
Scuola Primaria "Don Milani"	184	184	184	184	184	da settembre a giugno	31.350
Scuola Primaria "Paolo VI"	51	51	51	51	51	da settembre a giugno	8.710
"Scuola Estiva" c/o "Karol Wojtyła"	47	47	47	47	47	luglio	992
							95.852

Nome dell'Utenza	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	Calendario indicativo	Pasti anno
Pasti a domicilio	25	25	25	25	25	25	25	da gennaio a dicembre (365 giorni)	9.000

- II. Il numero dei pasti settimanali è indicativo, ai soli fini del calcolo del numero stimato dei pasti annui.
- III. Il numero totale dei pasti annui presunti oggetto di questo contratto, indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta, è di 95.852 pasti scolastici e 9.000 pasti domiciliari, per un totale per l'intero appalto di 647.001 pasti scolastici e 60.750 pasti domiciliari.
- IV. Si precisa che il Committente non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti.
- V. In casi di forza maggiore, ad esempio per sciopero o epidemia, che possono richiedere la sospensione della fornitura dei pasti, il Committente si impegna a darne comunicazione all'Organizzazione entro l'orario di normale prenotazione senza che quest'ultima nulla abbia a che pretendere in forma di risarcimento.
- VI. La data di termine del servizio di refezione scolastica coincide con la data di termine dell'anno

scolastico per i rispettivi tipi di scuola; l'Organizzazione ha l'obbligo di uniformare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole, informandone il Committente.

- VII. In considerazione dell'estensione del territorio comunale, si precisa che circa il 5% degli utenti domiciliari risulta residente nella frazione di Centenaro mentre la restante parte degli utenti è distribuita fra centro città e le frazioni più vicine.

Articolo 6. Specifiche della fornitura

- I. Le forniture che devono essere garantite dall'Organizzazione, sono così sintetizzabili:
- a. personale per attività di cucina - presso i centri cottura¹, l'Organizzazione deve avvalersi delle prestazioni di personale in numero tale da assicurare il rispetto dei tempi e dei requisiti previsti dal presente Capitolato;
 - b. personale e mezzi per attività di trasporto - deve esserne garantita disponibilità tale da assicurare il rispetto dei requisiti indicati nelle parti:
 - *Articolo 11 - Personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti;*
 - *Articolo 22 - Il trasporto in legame;*
 - c. personale per attività dei terminali di distribuzione - l'Organizzazione deve fornire personale addetto alla distribuzione pasti nelle Utenze scolastiche per le quali tale attività è prevista, in riferimento all'Articolo 10 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti, ed all'Articolo 4 - Utenze, Indirizzi, servizio ed orario;
 - d. personale referente - come riportato dall'Articolo 14 - Personale referente;
 - e. materie prime alimentari - l'Organizzazione deve occuparsi della progettazione e dell'esecuzione di tutte le attività inerenti alla fornitura, dalla selezione dei fornitori fino all'accettazione delle forniture (Capo III - Le materie prime alimentari);
 - f. beni non alimentari: l'Organizzazione deve occuparsi della progettazione e dell'esecuzione di tutte le attività inerenti alla fornitura di beni non alimentari (Capo IV - I beni non alimentari);
 - g. fornitura di quanto necessario al confezionamento dei pasti destinati al trasporto (Articolo 21 - Il confezionamento dei pasti);
 - h. reintegri per incremento di utenti, usura, perdita o rottura - il materiale compreso nell'inventario iniziale delle dotazioni necessarie al servizio (come ad esempio: piatti, bicchieri, posateria, brocche e attrezzature di cucina) deve essere regolarmente reintegrato con beni analoghi e nuovi, in tutti i terminali e nei centri cottura comunali;

¹ Quando indicato al plurale, il termine si riferisce al centro cottura presso la scuola dell'infanzia "Karol Wojtyła" ed al centro cottura presso la scuola dell'infanzia "Francesco Papa".

- i. dotazioni per il personale: l'Organizzazione deve garantire la corretta disponibilità di idoneo vestiario e di DPI (dispositivi di protezione individuale) a tutto il personale.

Articolo 7. Specifiche del servizio

- I. Le attività costituenti il servizio di ristorazione che devono essere garantite dall'Organizzazione, sono così sintetizzabili:
 - a. fornitura di materie prime alimentari e non, per la produzione di pasti e diete speciali;
 - b. produzione di pasti e diete speciali, in base alle prenotazioni ricevute;
 - c. in tutti i terminali di distribuzione indicati nell'Articolo 4: allestimento dei tavoli, porzionamento e distribuzione dei pasti come precisato nell'Articolo 23 - Le tipologie di distribuzione;
 - d. riassetto e pulizia con lavaggio e disinfezione dei locali dei centri cottura e dei terminali di distribuzione, delle attrezzature ivi presenti, nonché degli arredi e delle dotazioni necessarie al servizio, comprese le stoviglie (riferimento all'Articolo 32 - *Le attività di detergenza e sanificazione*);
 - e. raccolta differenziata dei rifiuti nei centri cottura e in tutti i terminali di distribuzione, con conferimento presso punti di raccolta, secondo le modalità in vigore nei singoli territori comunali;
 - f. monitoraggio infestanti ed eventuali interventi di disinfestazione nei centri cottura e all'interno dei refettori;
 - g. manutenzioni di attrezzature, arredi, locali ed impianti di tutte le Utenze come specificato nel Capo IX - *Le manutenzioni*;
 - h. informatizzazione della gestione delle prenotazioni e dei pagamenti dei pasti, in riferimento all'Articolo 19 - *Il sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti*;
 - i. redazione di menù in riferimento al Capo VI - *I menù, la composizione del pasto e le diete speciali*;
 - j. campionamenti ed analisi in riferimento al Capo VIII - *L'autocontrollo igienico sanitario*;
 - k. SCIA (segnalazione certificata di inizio di attività): è impegno dell'Organizzazione adempiere integralmente agli obblighi delle comunicazioni all'Autorità competente dell'inizio delle attività oggetto del presente contratto;
 - l. oneri relativi all'utenza telefonica, sia fissa (nel centro cottura sito presso la scuola dell'infanzia "Karol Wojtyła") che mobile negli altri plessi (riferimento all'Articolo 41 - *Oneri a carico dell'Organizzazione*);
 - m. tassa dei rifiuti per i centri cottura (riferimento all'Articolo 41 - *Oneri a carico dell'Organizzazione*);

ALLEGATO 1 - CAPITOLATO TECNICO

- n. è oggetto di valutazione la presentazione, che l'Organizzazione inserisce nel Progetto Organizzativo-Gestionale, del sistema di gestione delle emergenze che dovessero impedire il normale svolgimento delle attività nelle strutture produttive adibite al servizio. Il centro cottura alternativo deve essere: disponibile per l'intera durata dell'appalto, situato ad una distanza che consenta il raggiungimento dei plessi comunali entro 45 minuti e di adeguata capacità per la produzione teorica della totalità dei pasti giornalieri indicati nell'intero appalto.

CAPO II - IL PERSONALE

Articolo 8. Aspetti generali

- I. Il Committente non dispone di risorse umane attualmente dedicate al servizio oggetto del contratto.
- II. Dall'inizio del servizio, l'Organizzazione deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Committente.
- III. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato già dal primo giorno di servizio e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, alle normative di riferimento e delle indicazioni del presente Capitolato.
- IV. L'Organizzazione predisporre nel Progetto organizzativo gestionale il "Progetto organizzativo del personale" riportante l'intero organico attraverso la redazione, per ogni utenza, di diagrammi di GANTT completi di: intervallo di lavoro, qualifica, livello, mansione, monte ore settimanale per persona e monte ore totale per ogni plesso.
- V. Il Committente si riserva il diritto di richiedere all'Organizzazione la documentazione attestante gli adempimenti relativi alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.
- VI. Nell'Allegato 2 - Prospetto del personale del gestore uscente è indicato il personale nei cui confronti l'Organizzazione, ai sensi dell'art. 57 CCP, è tenuta ad applicare la clausola di salvaguardia dell'occupazione prevista anche dal contratto collettivo individuato dal Committente. L'aggiudicatario è quindi tenuto ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano nella precedente gestione dell'appalto, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante, fatto salvo quanto previsto dagli artt. 222 e successivi del CCNL indicato dal Committente.

ALLEGATO 1 - CAPITOLATO TECNICO

- VII. Nel medesimo Allegato 2 è evidenziato il Personale nei cui confronti l'Organizzazione è inoltre tenuta ad osservare le seguenti prescrizioni²:
- a. ai fini degli istituti disciplinati in base alla durata dell'orario di lavoro (tempo pieno o tempo parziale), le 36 ore settimanali sono assimilate alle 40 ore settimanali previste dal CCNL di settore ossia le 36 ore settimanali costituiscono orario di lavoro a tempo pieno ed indeterminato per tutto l'anno senza sospensione scolastica;
 - b. attribuzione di mansioni coerenti con il profilo professionale attualmente riconosciuto;
 - c. la potestà di trasferimento, prevista dall'art. 2103 del Codice Civile in materia di mansioni dei lavoratori dipendenti, è limitata ad un raggio di 20 Km dall'attuale sede di lavoro (centri cottura);
 - d. le eventuali differenze di retribuzione sono mantenute come assegno *ad personam* NON "assorbibile", come risultante dalle buste paga della gestione uscente, dagli aumenti eventualmente disposti dai contratti collettivi (nazionale, territoriale o aziendale). Inoltre, al personale trasferito secondo l'"Accordo di armonizzazione" - Allegato 3 - è garantito il mantenimento della posizione previdenziale nei termini ivi previsti.
- VIII. L'appaltatore è in ogni caso tenuto all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia, nonché eventualmente entrate in vigore nel corso dei lavori, e in particolare:
- a. nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente appalto è applicato il contratto collettivo individuato dal Committente: id. H05Y - dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo, o altro CCNL individuato dall'appaltatore, purché quest'ultimo garantisca il principio della equivalenza delle tutele;
 - b. i suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura, dalla struttura o dalle dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica;
 - c. è responsabile in rapporto al Committente dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto; il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato non esime l'appaltatore dalla responsabilità, e ciò senza pregiudizio degli altri diritti del Committente;
 - d. è obbligato al regolare assolvimento degli obblighi contributivi in materia previdenziale, assistenziale, antinfortunistica e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.
- IX. La mancata applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi in favore del Personale costituisce motivo di risoluzione di diritto del Contratto.

² Sono le prescrizioni definite dal Protocollo d'Intesa sottoscritto in data 29 novembre 2011 (Allegato 3); tali prescrizioni sono derogabili soltanto con il consenso espresso dal Personale a cui si riferisce la deroga.

ALLEGATO 1 - CAPITOLATO TECNICO

- X. L'appaltatore deve, altresì, osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti, nazionali, regionali e comunali sull'assunzione, tutela, protezione, assicurazione, assistenza, libertà e dignità dei lavoratori.
- XI. Il Committente, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Appaltatore delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare la cauzione definitiva, che l'Appaltatore dovrà immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Appaltatore si è posta in regola, fatta salva l'applicazione di penali o il risarcimento dei danni subiti.
- XII. In caso di ritardo immotivato nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'appaltatore o dei subappaltatori, il Committente paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto. Parimenti in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario impiegato nell'esecuzione del contratto, il Committente trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.
- XIII. In ogni momento il DEC e, per suo tramite, il RUP, possono richiedere all'appaltatore e ai subappaltatori copia del libro unico del lavoro (LUL) di cui all'articolo 39 della legge 9 agosto 2008, n. 133; possono altresì richiedere i documenti di riconoscimento al personale presente nella struttura e verificarne la effettiva iscrizione nel predetto libro unico del lavoro dell'appaltatore o del subappaltatore autorizzato.
- XIV. Fermo quanto previsto dall'accordo di armonizzazione (Allegato 3), per il personale che ne beneficia, i monte ore indicati di seguito potranno, nel periodo di chiusura delle scuole, essere rimodulati in funzione del minor numero di pasti richiesti per il servizio domiciliare.

Articolo 9. Personale addetto alla produzione dei pasti

- I. L'Organizzazione, per il servizio di produzione dei pasti, deve disporre di proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in autonomia professionale di impresa, salvo per quanto indicato nel presente Articolo al punto III, all'Articolo 10 punto V e all'Articolo 11 punto III.
- II. Numero di addetti impiegati, funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio, devono essere quelli indicati dall'Organizzazione nel "Progetto organizzativo del personale" presentato nel Progetto Organizzativo-Gestionale.

- III. È richiesto il seguente organico minimo per il centro cottura "Karol Wojtyła":
- a. Capo cuoco a 36 ore
 - b. Cuoco diete a 36 ore
 - c. Aiuto cuoco a 30 ore (figura aggiuntiva rispetto all'attuale "personale uscente")

Articolo 10. Personale addetto alla somministrazione dei pasti

- I. L'Organizzazione, per l'allestimento dei tavoli e la somministrazione dei pasti nelle utenze, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi adeguati ad una corretta, tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.
- II. Il valore di riferimento per il rapporto fra numero di addetti alla somministrazione e numero di utenti presenti contestualmente in refettorio è pari a 1/50 per ogni scuola.
- III. Per tali rapporti è prevista una tolleranza pari al 10% prima di considerare obbligatoria l'integrazione di un ulteriore addetto in distribuzione.
- IV. Numero di addetti impiegati, funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio, devono essere quelli indicati dall'Organizzazione nel "Progetto organizzativo del personale" presentato nel Progetto Organizzativo-Gestionale.
- V. È richiesto il seguente organico minimo per la scuola primaria "Don Milani":
 - a. n. 2 ASM (Addetti al Servizio Mensa) dalle 11.00 alle 14.00
 - b. n.1 ASM (Addetti al Servizio Mensa) dalle 12.00 alle 13.30

Articolo 11. Personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti

- I. L'Organizzazione, per effettuare il servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro delle dotazioni necessarie al trasporto, deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ai requisiti previsti nell'Articolo 22 - Il trasporto in legame.
- II. L'attività di trasporto e consegna dei pasti può essere oggetto di subappalto, come indicato nell'Articolo 42 - Subappalto.
- III. È richiesto il seguente organico minimo:
 - a. n. 1 autista dalle 11.00 alle 13.00
- IV. Numero di addetti impiegati, funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio, devono essere quelli indicati dall'Organizzazione nel "Progetto organizzativo del personale" presentato nel Progetto Organizzativo-Gestionale.

Articolo 12. Variazione e reintegri del personale

- I. L'organigramma dichiarato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, (inclusi i nominativi di quello referente) deve essere quello effettivamente operativo almeno per il primo anno scolastico.
- II. Eventuali integrazioni o riduzioni, in relazione all'andamento del servizio nel tempo, devono essere necessariamente motivate al Committente allo scopo di ottenerne approvazione. In mancanza di formale approvazione del Committente non può essere effettuata alcuna variazione di organico.
- III. In seguito all'approvazione delle variazioni di organico, l'Organizzazione fornisce entro 3 giorni lavorativi la copia del GANTT aggiornato, così come descritto all'Articolo 8.
- IV. In caso di integrazione di personale l'Organizzazione è tenuta prioritariamente a chiedere disponibilità di nominativi all'Ufficio Scuola del Comune nel quale dovrà operare il nuovo dipendente, per i fini di cui al successivo Articolo 13.
- V. Entro 10 giorni dall'inizio del servizio l'Organizzazione comunicherà per iscritto l'elenco nominativo delle persone impiegate e le rispettive qualifiche.
- VI. Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, l'Organizzazione è tenuto a sostituirlo entro 24 ore. I nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati al Committente prima della messa in servizio.

Articolo 13. Personale svantaggiato

- I. Se vi fosse la necessità di nuove assunzioni, ai sensi dell'art. 57 CCP, l'Organizzazione è obbligata ad assumere prioritariamente una persona svantaggiata idonea alla mansione - ancorché prive di esperienza professionale nel settore della ristorazione collettiva - segnalate dai Servizi sociali del Committente.
- II. Per "persone svantaggiate" si intendono:
 - a. le persone indicate nell'art. 4, comma 1 della L. n. 381/91;
 - b. le persone indicate nell'art. 2, numeri 3), 4) e 99), del Regolamento (UE) n. 651/2014 della Commissione, del 17 giugno 2014.
- III. Se vi fosse la necessità di ulteriori nuove assunzioni, ai sensi dell'art. 57 CCP, l'Organizzazione è obbligata ad assumere prioritariamente una persona appartenente alle categorie dei giovani fino ai 36 anni di età, delle donne o dei lavoratori svantaggiati, questi ultimi nell'accezione di cui al comma che precede.

Articolo 14. Personale referente

- I. L'Organizzazione rende disponibili, per le necessità espresse ed implicite del Committente, le seguenti figure referenti i cui curricula dovranno essere forniti come allegato al Progetto Organizzativo-Gestionale (più funzioni possono essere svolte da una stessa figura):
- a. referente per i rapporti tra Committente e Organizzazione - figura di sufficiente autonomia decisionale che rappresenti la Direzione dell'Organizzazione;
 - b. referente per gli acquisti - figura con autonomia decisionale in merito agli acquisti, sia di materie prime alimentari, sia di beni non alimentari e servizi, la cui formazione documentata testimoni anche la qualifica su temi di sostenibilità ambientale, acquisti km 0, filiera corta, prodotti biologici, prodotti a denominazione, MSC, ecc.;
 - c. referente per gli aspetti nutrizionali - economo dietista o figura professionale di scolarità superiore che risponda sia per i rapporti con l'Autorità Sanitaria, sia per la gestione delle diete speciali che per la redazione dei menù e per ogni altro aspetto inerente i requisiti nutrizionali;
 - d. referente per l'autocontrollo igienico-sanitario - figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente e delegata all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare anche nei rapporti con il Committente o suoi delegati;
 - e. referente per l'applicazione del piano di gestione delle eccedenze alimentari - figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente e con autonomia decisionale relativamente alla gestione del progetto di recupero delle eccedenze alimentari;
 - f. referente per gli adempimenti in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro - figura professionalmente qualificata e preposta alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sul lavoro, comprese le necessità afferenti alla redazione del DUVRI definitivo, alla fornitura di DPI ed in generale di idoneo abbigliamento professionale (vedere Allegato 5 - DUVRI).

Articolo 15. Formazione, addestramento e aggiornamento

- I. L'Organizzazione deve garantire che tutto il personale coinvolto direttamente ed indirettamente nell'erogazione del servizio in ogni Utenza sia opportunamente formato.
- II. Pianificazione generale della formazione per il primo anno deve essere resa disponibile già nel Progetto Organizzativo-Gestionale unitamente alla qualifica minima necessaria dei docenti.
- III. Tale pianificazione dovrà rispettare i seguenti criteri minimi:
 - a. numero minimo di ore annue per funzione (riportate nella tabella seguente - non sarà oggetto di valutazione il monte ore complessivo):

	Direzione del servizio	Referente aspetti nutrizionali	Cuoco	Addetta mensa	Addetto trasporto
totale ore per funzione	10	10	15	10	5

- b. argomenti da trattare - dovranno almeno comprendere i seguenti temi: igiene e sicurezza alimentare*, conoscenza del capitolato tecnico*, diete speciali*, procedure e registrazioni di sistema*, rischi specifici per i lavoratori nelle attività di cucina e utilizzo dei DPI*, detergenza e sanificazione, tecniche di cucina, riduzione degli sprechi alimentari, energetici e di acqua, rapporto con l'utenza;
- c. competenza negli argomenti con l'asterisco (*) dovrà essere garantita dal personale entro il primo mese di servizio per ogni addetto;
- d. la pianificazione dovrà essere redatta secondo lo schema sotto riportato:

ESEMPIO	Direzione del servizio	Referente aspetti nutrizionali	Cuoco	Addetta mensa	Addetto trasporto
argomento 1					
argomento 2					
[...]					
totale ore per funzione					

- IV. Saranno oggetto di valutazione completezza e articolazione degli argomenti previsti e la calendarizzazione degli interventi formativi proposti.
- V. Per la formazione degli anni successivi al primo, l'Organizzazione deve prevedere un sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere. Dettaglio della procedura seguita deve essere riportato nel Progetto Organizzativo-Gestionale, la cui completezza sarà oggetto di valutazione.

- VI. Elenco del personale formato, con evidenza degli argomenti trattati e della qualifica del formatore (evidenza della competenza) è consegnato al Committente entro cinque giorni lavorativi dallo svolgimento del corso.
- VII. Unitamente alla documentazione di cui sopra, l'Organizzazione deve inviare al Committente copia della verifica di apprendimento dei corsi effettuati (che deve essere necessariamente in forma scritta) entro 5 giorni lavorativi. Tali documenti potranno essere utilizzati in sede di audit per la verifica dell'effettiva competenza del personale.

Articolo 16. Sicurezza

- I. Ogni aspetto rilevante in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro, per quanto riguarda i rischi interferenti, è contemplato nell'Allegato 5 - DUVRI 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.
- II. Dopo l'assegnazione dell'appalto sono previsti sopralluoghi congiunti presso le Utenze tra: Direzione scolastica, Committente e Organizzazione anche volti ad integrare e rendere definitivo il DUVRI provvisorio.
- III. 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.
- IV. L'Organizzazione dovrà rendere disponibile al Committente il Documento di Valutazione dei Rischi, per opportune valutazioni, già entro il primo mese di attività.

CAPO III - LE MATERIE PRIME ALIMENTARI

Articolo 17. Caratteristiche delle derrate

- I. L'Organizzazione predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.
- II. L'elenco dei fornitori deve essere reso disponibile al Committente, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne entro 10 giorni dall'inizio del servizio e in seguito ad ogni revisione.
- III. 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, dai suoi allegati e dalle eventuali loro future revisioni (tutti i documenti appartenenti alle linee di indirizzo sono scaricabili dal sito: <https://www.ats-brescia.it/linee-guida-refezione-scolastica>).
- IV. I contenuti dei documenti di cui al precedente punto sono da intendersi prescrittivi ai fini del contratto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel Bando e nei suoi allegati.
- V. Tutti i pasti prodotti devono essere realizzati nel rispetto dell'Allegato 1 al DM Ambiente 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", di seguito indicati con la sigla "CAM", (<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2020/04/04/20A01905/sq>) o di future versioni della stessa norma.
- VI. Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione che, se precedute da un asterisco(*), andranno dettagliate nel Progetto Organizzativo-Gestionale:
 - a. prodotti biologici - L'Organizzazione, conformemente a quanto indicato nel *Capo VI - I menù, la composizione del pasto e le diete speciali*, deve utilizzare alimenti di origine biologica nelle percentuali minime previste dai requisiti contrattuali dei CAM;
 - b. prodotti km 0 e filiera corta - L'Organizzazione, conformemente a quanto indicato nel *Capo VI, Articolo 25 - I menù e la composizione del pasto scolastico*, può proporre prodotti biologici km 0 e filiera corta (così come definiti dai CAM);
 - c. prodotti DOP, IGP, STG ed equo-solidali - L'Organizzazione, conformemente a quanto indicato nel *Capo VI, Articolo 25 - I menù e la composizione del pasto scolastico*, deve utilizzare alimenti di queste categorie, secondo le clausole contrattuali previste dai CAM;

ALLEGATO 1 - CAPITOLATO TECNICO

- 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 deve avere le caratteristiche previste nelle clausole contrattuali dei CAM;
- f. può essere utilizzato pesce congelato/ surgelato, ma non è consentito l'utilizzo di prodotti ricomposti;
- g. i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e devono rispettare i contenuti della documentazione inserita nelle "Linee di indirizzo per la refezione scolastica" di ATS di Brescia, nonché le clausole contrattuali dei CAM;
- h. prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dei criteri ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale o equivalenti, così come definiti nelle clausole contrattuali dei CAM;
- i. in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure congelate/surgelate esclusivamente concordando precedentemente con il Committente le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga, fatte salve le deroghe già previste dalle clausole contrattuali dei CAM;
- j. deve essere prevista la fornitura di 2 porzioni 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;
- k. la pizza eventualmente proposta in menù deve risultare realizzata integralmente nei centri cottura a partire separatamente dalle seguenti materie prime base: basi per pizza da cuocere, passata di pomodoro, mozzarella prodotta da latte (e non da cagliata), olio extravergine di oliva;
- l. è consentito l'uso di sale iodato per la preparazione dei pasti scolastici;
- m. non può essere utilizzata carne congelata/surgelata;
- n. il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- o. l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva;
- p. le carni conservate eventualmente presenti nel menù dovranno risultare esenti da conservanti (ad eccezione del prosciutto cotto) ed aromi di sintesi;
- q. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammato aggiunti;
- r. non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma, similari e derivati;
- s. 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);

ALLEGATO 1 - CAPITOLATO TECNICO

- t. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati.
- VII. Caratteristiche e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal Committente.
- VIII. Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati e a quanto contenuto nei documenti di riferimento, compresi eventuali successivi accordi, deve essere comunicata per iscritto al Committente per riceverne preventiva autorizzazione.

CAPO IV - I BENI NON ALIMENTARI

Articolo 18. Fornitura di beni non alimentari

- I. È a carico dell'Organizzazione la fornitura dei seguenti beni non alimentari che, quando preceduti da asterisco (*) dovranno, nel Progetto Organizzativo-Gestionale, essere presentati in dettaglio (precisandone la quantità proposta e il tipo) e corredati da documentazione tecnica (quanto presentato sarà considerato vincolante per l'effettiva realizzazione del servizio e da rendersi disponibile già dall'avvio dello stesso):
- a. prodotti in carta - come, ad esempio, tovaglioli e tovagliette per l'apparecchiatura dei tavoli, carta monouso in rotolo - e sacchetti per il confezionamento dei cestini che dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dai CAM o equivalenti;
 - b. tovagliette e tovaglioli di carta in sostituzione agli analoghi riutilizzabili ove l'organizzazione del servizio lo richieda;
 - c. *automezzi - necessari al trasporto pasti, devono risultare dedicati al servizio, in riferimento al *Capo V, Articolo 22 - Il trasporto in legame*;
 - d. fornitura di combustibile in bombole per la cucina della Scuola dell'Infanzia "Francesco Papa";
 - e. materiale monouso biodegradabile (posate, bicchieri, piatti ed eventualmente pellicole di termo-sigillatura), da fornire in caso di emergenza (rottura lavastoviglie, impossibilità di garantire operazioni di lavaggio);
 - f. strumentazione - l'Organizzazione provvede a fornire ogni Utenza scolastica sede di distribuzione, di una bilancia digitale (da destinarsi alle verifiche delle grammature in fase di distribuzione), di un termometro digitale (sottoposto a taratura controllata) e di una calcolatrice; tali strumenti devono risultare idonei alle attività effettivamente svolte;
 - g. divise da lavoro e DPI - l'Organizzazione fornisce a tutto il personale e per tutta la durata del contratto, divise da lavoro complete come prescritto dalle vigenti norme, nonché guanti monouso (dichiaratamente idonei al contatto con alimenti, anche grassi), mascherine, calzature omologate ed altri DPI (Dispositivi di Protezione Individuale) previsti dal Documento di Valutazione dei Rischi dell'Organizzazione; ogni dotazione è rinnovata con frequenza tale da garantirne la continuativa disponibilità ed idoneità all'uso;
 - h. divise complete per il servizio di pulizia di colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione;
 - i. camici e cuffie - sono resi sempre disponibili, presso tutte le Utenze, camici e cuffie per l'ingresso dei visitatori (compresi i coordinatori dell'Organizzazione, i Responsabili del Committente, componenti della Commissione mensa e i fornitori che, per necessità, devono attraversare le zone di produzione);

- j. materiali per la pulizia - detergenti, disinfettanti e materiali diversi destinati alle attività di pulizia e sanificazione devono risultare sempre congrui con la pianificazione delle stesse attività; i prodotti chimici devono essere certificati Ecolabel o simili ad eventuale eccezione dei prodotti disinfettanti per i quali deve, residualmente, essere dimostrata "biodegradabilità" conforme al test OECD 301; tutti i prodotti chimici devono essere debitamente accompagnati dalla disponibilità di schede tecniche e di sicurezza;
- k. materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti - che devono risultare dotati di "Dichiarazione di conformità" sempre aggiornata e disponibile alla verifica del Committente;
- l. ogni altro bene non alimentare necessario all'erogazione del servizio atteso.

Articolo 19. Sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti

- l. Il Committente è dotato di un sistema informatizzato, denominato "SchoolWeb", per la gestione della prenotazione e della rilevazione dei pasti scolastici e dell'elaborazione dei relativi pagamenti. L'Organizzazione utilizzerà il sistema in essere provvedendo al pagamento del canone annuale previsto, come specificato nel *Capo XII, Articolo 41 - Oneri a carico dell'Organizzazione*.

CAPO V - IL CENTRO COTTURA DEL COMMITTENTE E L'EROGAZIONE DEI PASTI

Articolo 20. Il centro cottura del Committente

- I. Il Committente, per la realizzazione del servizio in oggetto, mette a disposizione il centro cottura presso la Scuola dell'Infanzia "Karol Wojtyła" e la cucina della Scuola dell'Infanzia "Francesco Papa".
- VIII. Le strutture risultano idonee alle attività oggetto dell'appalto e debitamente autorizzate per le attività richieste.
- IX. L'Organizzazione potrà richiedere l'utilizzo del centro cottura per l'espletamento di servizi diversi da quelli previsti dal presente appalto, previa richiesta formale al Committente.
- X. Nel caso di autorizzazione da parte del Committente, l'Organizzazione corrisponderà una royalty pari a € 0,30 per ogni pasto prodotto.
- XI. Mensilmente dovrà essere inviata comunicazione dettagliata circa i pasti prodotti sulla base della quale il Committente emetterà regolare fattura di addebito;
- XII. È forfettariamente a carico dell'Organizzazione il costo delle utenze (intestate al Committente) per la fornitura di energia elettrica, acqua potabile e gas metano per il centro cottura del Committente, come specificato nel *Capo V, Articolo 41 - Oneri a carico dell'Organizzazione*.

Articolo 21. Il confezionamento dei pasti

- I. Per il confezionamento dei pasti l'Organizzazione deve tenere conto delle seguenti indicazioni:
 - a. i pasti per tutte le utenze scolastiche devono essere confezionati in contenitori pluriporzione;
 - b. le diete speciali per tutte le Utenze scolastiche devono essere confezionate in monoporzione e idoneamente identificati;
 - c. le diete etico-religiose scolastiche, che per numerosità lo permettano, potranno essere confezionate in contenitori pluriporzione dedicati;
 - d. il pane deve, per il trasporto alle utenze scolastiche, essere confezionato in sacchi di carta opportunamente chiusi;
 - e. la frutta, lavata, deve essere confezionata in modo da proteggerla da contaminazioni durante il trasporto;
 - f. i pasti domiciliari devono essere confezionati in monoporzione e idoneamente identificati.

Articolo 22. Il trasporto in legame

- I. Il trasporto dei pasti deve avvenire nel rispetto delle seguenti indicazioni:
 - a. i mezzi devono risultare quotidianamente dedicati al servizio oggetto del presente appalto;
 - b. i contenitori isotermici utilizzati devono essere identificati per destinazione e specifico contenuto;
 - c. ove risulti necessario al fine di garantire il corretto mantenimento del legame fresco-caldo, il Committente può richiedere di dotare i contenitori isotermici di piastre eutettiche calde e fredde;
 - d. i sistemi utilizzati per contenere gli alimenti devono essere tali da non permettere contaminazioni di qualunque natura durante il trasporto.
- II. L'Organizzazione è tenuta a presentare, nel Progetto Organizzativo-Gestionale, il Piano Organizzativo dei Trasporti, che deve:
 - a. dare evidenza del tipo e del numero di automezzi che si intendono utilizzare;
 - b. dare evidenza del rispetto degli orari previsti per i servizi oggetto del presente appalto;
 - c. permettere di ridurre al minimo i tempi intercorrenti fra produzione e consumo, al fine di salvaguardare le caratteristiche dei pasti, qualitative in generale e sensoriali in particolare.
- III. L'Organizzazione deve assicurare, per ogni utenza scolastica, le seguenti tempistiche:
 - a. non più di 10 minuti fra confezionamento e inizio trasporto;
 - b. non più di 15 minuti fra inizio trasporto e consegna;
 - c. non più di 10 minuti fra consegna e consumo.
- IV. Il Piano Organizzativo dei Trasporti deve quindi presentare dettaglio dei tempi teoricamente prevedibili, dalla partenza dal centro cottura, per la consegna ad ogni terminale di distribuzione (con intervalli necessari per trasferta e per scarico/consegna).
- V. Le dichiarazioni sui tempi di percorrenza proposte nel Piano Organizzativo dei Trasporti devono essere oggettivate utilizzando il modello di analisi dei percorsi, impostato secondo gli orari indicati al *Capo I, Articolo 4 - Utenze, indirizzi, servizio ed orario*, presente sul sito web <https://www.google.it/maps>.
- VI. La proposta degli automezzi destinati al trasporto dei pasti dovrà prevedere, nel Progetto Organizzativo-Gestionale, evidenza dei limiti di emissione anidride carbonica (CO₂, espressa in g/km) misurati in omologazione.
- VII. Per i veicoli a doppia alimentazione, il livello di emissioni di CO₂ considerato sarà quello correlato all'alimentazione da carburante meno inquinante.

- VIII. Sarà oggetto di valutazione premiante la proposta a minor impatto ambientale (come da Allegato 4 - Progetto Organizzativo-Gestionale).

Articolo 23. Le tipologie di distribuzione

- I. Gli orari di distribuzione, gli indirizzi e le modalità di distribuzione delle diverse Utenze sono riportati nell'Articolo 4 - *Utenze, indirizzi, servizi ed orario*.
- II. Il servizio per tutte le scuole dell'infanzia prevede la distribuzione di tutte le pietanze al tavolo a carico esclusivo del personale dell'Organizzazione.
- III. Per gli utenti della scuola primaria è previsto il servizio al carrello per tutte le pietanze ad esclusione dei primi piatti in brodo per i quali è prevista la distribuzione al tavolo a carico esclusivo del personale dell'Organizzazione.
- IV. In tutte le utenze il coperto comprende: tovaglietta, tovagliolo a 2 veli, piatti (piano e fondo), bicchiere, posate in acciaio.
- V. Per tutte le utenze l'acqua è da predisporre in brocche, approvvigionandola dalla rete idrica. In caso di indisponibilità straordinaria della stessa, l'Organizzazione provvede alla fornitura di acqua in bottiglia.
- VI. L'Organizzazione deve concordare con il Committente l'attivazione di un sistema di distribuzione frazionata delle porzioni che preveda una prima somministrazione di parte della grammatura prevista per ogni pietanza e, solo a richiesta dell'utente, la somministrazione della restante parte in accordo con quanto indicato nel successivo *Articolo 24 - Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi*.
- VII. Obiettivo di tale sistema è la riduzione dello spreco alimentare dovuto agli avanzi di alimenti distribuiti.

Articolo 24. Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi

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

ALLEGATO 1 - CAPITOLATO TECNICO

- II. Nel Progetto Organizzativo-Gestionale, l'Organizzazione presenta un progetto di fattibilità per concordare con il Committente le modalità di recupero:
 - a. delle eccedenze alimentari, con preferibile, ma non vincolante, destinazione a favore delle persone assistite o segnalate dall'Ufficio Servizi Sociali o di Organizzazioni o Cooperative sociali operanti anche fuori dai territori comunali;
 - b. dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti, per destinarli alle strutture di ricovero degli animali di affezione (canili e gattili) o progetti alternativi (ad esempio per il compostaggio).
- III. Tale piano, che verrà valutato secondo quanto riportato nell'*Allegato 4 - Progetto Organizzativo-Gestionale - Criteri di attribuzione del punteggio*, deve almeno prevedere:
 - a. caratteristiche del servizio, aspetti di metodo (ad esempio: controllo delle effettive quantità non distribuite, gestione delle eccedenze quotidiane), tempistiche di attuazione del sistema;
 - b. metodo e tempistiche di rendicontazione periodica al Committente;
 - c. personale referente e responsabilità (di cui al *Capo II, Articolo 14 - Personale referente*);
 - d. documento attestante la disponibilità delle istituzioni identificate.
- IV. Il Committente e l'Organizzazione concordano, attraverso un comportamento improntato a correttezza (art. 1175 Cod. Civ.) e buona fede (art. 1375 Cod. Civ.), la modalità della compartecipazione al beneficio economico generato dalla riduzione strutturale delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi.

CAPO VI - I MENÙ, LA COMPOSIZIONE DEL PASTO E LE DIETE SPECIALI

Articolo 25. I menù e la composizione del pasto scolastico

- I. L'Organizzazione deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio; la proposta di menù, in linea con i requisiti di seguito identificati con asterisco (*) ed esemplificativa delle competenze dell'Organizzazione, deve essere presentata nel Progetto Organizzativo-Gestionale.
- II. L'Organizzazione deve garantire che i menù necessari al servizio rispettino sempre i seguenti requisiti:
 - a. sono fondamentali i contenuti del *Capo III - Le materie prime alimentari*;
 - b. la composizione del pasto comprende primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta e pane; il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo;
 - c. per le merende, ove previste, si rinvia alla documentazione contenuta nelle "Linee di indirizzo per la refezione scolastica" di ATS di Brescia;
 - d. devono essere predisposti menù dedicati a due stagioni ed ognuno di questi sviluppato su 6 settimane;
 - e. in particolare i menù prevedono prodotti biologici per i quali l'Organizzazione deve presentare la propria proposta nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* tenendo conto che l'ingrediente utilizzato dovrà essere totalmente biologico o totalmente convenzionale e tale scelta dovrà essere indicata chiaramente nel menù e nel ricettario es. pollo bio alla pizzaiola lunedì prima settimana: costituito da 100% di pollo biologico, pomodoro convenzionale, 100% olio extravergine di oliva biologico, ecc.;
 - f. i menù possono prevedere la fornitura di prodotti biologici km 0 e a filiera corta. La proposta, che deve essere inserita nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* deve contenere il dettaglio della proposta di produttori km 0 e filiera corta suddivisi per categoria di prodotto fornito (ortofrutta, lattiero-casearia, carne e derivati, uova);
 - g. i menù possono comprendere ulteriori prodotti fra le tipologie DOP, IGP, STG ed equo-solidali, in aggiunta a quanto previsto dalle clausole contrattuali dei CAM;
 - h. tutti i menù redatti (convenzionali e per ogni tipologia di dieta speciale) devono essere prima condivisi con il Committente, poi sottoposti ad eventuale approvazione dell'Autorità competente in materia e quindi opportunamente pubblicati, in accordo con il Committente, in modo che le famiglie degli utenti possano disporre almeno due settimane prima del loro effettivo utilizzo;
 - i. i menù devono risultare opportunamente differenziati per i diversi gradi scolastici;

ALLEGATO 1 - CAPITOLATO TECNICO

- j. la data di attivazione di ogni menù è da concordare con il Committente almeno quattro settimane prima dell'effettivo utilizzo in modo da permettere l'informazione alle famiglie con due settimane di anticipo;
- k. i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
- l. contestualmente alla presentazione dei menù definitivi di cui ai punti precedenti, devono essere resi disponibili alle famiglie richiedenti anche i menù dedicati a esigenze particolari previsti nell'*Articolo 27 - Le diete speciali*;
- m. l'Organizzazione dovrà rendere disponibile copia dei menù ad ogni utente entro i tempi indicati ai punti precedenti;
- n. allo scopo di favorirne la diffusione, l'Organizzazione deve anche provvedere alla spedizione via email al Committente di copia a colori in formato .pdf di ogni menù realizzato, sia standard, sia dedicato a diete speciali;
- o. ogni menù, di tipo convenzionale e riferito a diete speciali, deve evidenziare l'origine biologica, locale, km 0, filiera corta, DOP, IGP, STG, equo-solidale, MSC, ecc. delle materie prime, tale dettaglio è altresì inserito nel ricettario;
- p. ogni menù deve essere corredato da ricettario che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza). Le grammature dovranno essere differenziate per i diversi gradi scolastici e per gli adulti. L'Organizzazione può proporre la differenziazione per la scuola primaria delle classi prime e seconde dalle classi terze quarte e quinte. Nel Progetto Organizzativo-Gestionale dovrà essere inclusa esemplificazione di quanto sopra riportato relativamente ad una sola giornata a scelta nel menù proposto. Il menù e le tabelle dietetiche potranno essere riportate in allegato;
- q. in ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché le specie ittiche previste;
- r. nel menù settimanale dovrà essere garantita la variabilità di almeno 4 tipologie di frutta;
- s. per quanto riguarda la frequenza di presentazione dei diversi piatti i riferimenti sono contenuti nei documenti citati nelle "Linee di indirizzo per la refezione scolastica" di ATS di Brescia;
- t. almeno mensilmente l'Organizzazione deve proporre menù a tema (elaborati tenendo conto delle diete speciali);
- u. in occasione delle principali festività, l'Organizzazione - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone al Committente dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;
- v. con anticipo di almeno tre giorni lavorativi potranno essere richiesti menù alternativi per gite scolastiche (pranzo al sacco) che dovranno essere realizzati conformemente alle prescrizioni dei documenti presenti nelle "Linee di indirizzo per la refezione scolastica" di ATS di Brescia;

- w. ogni necessità di variazione ai menù approvati per esigenze straordinarie ed imprevedibili deve essere comunicata preventivamente e per iscritto (via email) al Committente;
- x. l'Organizzazione, nel Progetto Organizzativo-Gestionale, deve proporre un progetto relativo all'utilizzo di materie prime considerate, generalmente, come poco gradite: pesce, verdure e legumi. Tale progetto (progetto "Gradimento") dovrà, a titolo di esempio, dettagliare:
 - modalità di progettazione, in collaborazione con il Committente, delle ricette da proporre;
 - test di gradimento preliminari all'inserimento della nuova ricetta;
 - sistemi di informazione, coinvolgimento e motivazione delle figure coinvolte (alunni, insegnanti e personale operativo) prima dell'inserimento effettivo in menù;
 - metodi di valutazione dell'accettabilità del nuovo piatto proposto;
 - figure di responsabilità interessate.

Articolo 26. I menù e la composizione del pasto a domicilio

- I. L'Organizzazione deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio e che rispettino i seguenti requisiti:
 - a. sono fondamentali i contenuti del *Capo III - Le materie prime alimentari*, salvo ciò che riguarda le caratteristiche di prodotti biologici, km 0, filiera corta, ecc. e pane (escluso il ridotto contenuto di sale);
 - b. almeno mensilmente deve essere inserita una proposta di ricetta tradizionale, preferibilmente della cucina bresciana;
 - c. devono essere predisposti menù dedicati alle due stagioni autunno-inverno e primavera-estate ed ognuno di questi sviluppato su almeno 4 settimane;
 - d. la data di attivazione di ogni menù è da concordare con il Committente;
 - e. i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
 - f. in ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;
 - g. nel menù settimanale dovrà essere garantita la variabilità di almeno 3 tipologie di frutta fresca;
 - h. la composizione del pasto comprende:
 - un primo piatto a scelta fra tre (tra cui la possibilità di alternativa in bianco o in brodo),
 - un secondo piatto a scelta fra tre (tra cui un'alternativa in bianco),
 - un contorno a scelta fra tre (con la possibilità dell'alternativa fra verdura cotta o cruda),
 - un frutto a scelta fra due (tra cui un prodotto fresco e uno cotto),
 - pane (almeno 2 porzioni),

- dolce una volta a settimana al posto della frutta;
 - i. il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo;
 - j. nel periodo quaresimale, deve essere predisposto un menù che preveda - nella giornata di venerdì - la presenza di una o più scelte senza carne (sia del primo sia del secondo piatto);
 - k. in occasione delle principali festività, l'Organizzazione con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo, elabora e propone al Committente dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali eventualmente segnalate;
- II. Ogni necessità di variazione ai menù approvati per esigenze straordinarie ed imprevedibili deve essere comunicata preventivamente e per iscritto al Committente.

Articolo 27. Le diete speciali

- I. L'Organizzazione progetta ed eroga le diete speciali alternative ai pasti scolastici con le seguenti modalità:
- a. devono essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le principali opzioni etico-religiosa (islamica, induista, vegetariana e vegana);
 - b. nella realizzazione di tali menù, l'Organizzazione, non è vincolata ai requisiti di provenienza previsti nei menù standard;
 - c. le preparazioni alternative dovranno avere un aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell'utente e ciò soprattutto in occasione di festività e ricorrenze citate nel *Capo VI - I menù, la composizione del pasto e le diete speciali*;
 - d. devono essere formalizzate regole per la gestione delle diete speciali da comprendere nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*; tali regole devono prevedere che il flusso di informazioni relativo alle richieste di diete speciali parta dalle famiglie (anche attraverso un certificato specialistico), passi attraverso l'ufficio competente per la Pubblica Istruzione, all'Autorità Sanitaria competente quando necessario, per giungere solo all'Ufficio Nutrizionale dell'Organizzazione (responsabile del trattamento dei dati sensibili) per le previste elaborazioni in forma controllata della documentazione derivata (elenchi utenti interessati, menù, ricettari, calcoli nutrizionali); il Committente si riserva di esigere la modifica delle regole di gestione, anche a servizio attivato, motivando la richiesta;
 - e. le funzioni dell'Organizzazione ad ogni livello coinvolte nella gestione delle diete speciali devono essere di competenza dimostrata entro l'effettivo inizio del servizio;

ALLEGATO 1 - CAPITOLATO TECNICO

- f. le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni;
- g. l'Organizzazione progetta in modo coordinato con il Committente e quindi realizza un'informativa alle famiglie sulle modalità di gestione delle diete speciali che dovrà essere resa disponibile per la distribuzione al momento dell'iscrizione al servizio;
- h. l'Organizzazione, qualora venga fatta richiesta dalle famiglie degli utenti entro le ore 9.00 dello stesso giorno, garantisce la disponibilità di diete leggere;
- i. ogni utente può disporre di dieta leggera per un massimo di 3 giorni consecutivi, oltre i quali risulta necessaria una richiesta corredata da certificato medico-specialistico;
- j. il menù delle diete leggere conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce magri cotti a vapore o lessati o da altre pietanze che potranno essere concordate con il Committente comunque nel rispetto dei documenti appartenenti alle "Linee di indirizzo per la refezione scolastica" di ATS di Brescia;
- k. diete speciali devono essere confezionate conformemente a quanto indicato nell'*Articolo 21 - Il confezionamento dei pasti*;
- l. ogni monoporzione deve essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario comunque nel rispetto delle normative vigenti in tema di privacy.

CAPO VII - LA PRENOTAZIONE DEI PASTI

Articolo 28. Prenotazione dei pasti scolastici

- I. Dal primo giorno di servizio, la disdetta dei pasti viene effettuata dai genitori degli utenti iscritti al servizio di refezione entro le ore 9.00 tramite l'utilizzo del sistema informatizzato indicato nel presente Capitolato.
- II. L'Organizzazione, entro le ore 9.00 di ogni giorno, riceve la prenotazione dei pasti (convenzionali e diete speciali) dal sistema informatizzato in essere.
- III. L'Organizzazione prevede, presso il centro cottura, la disponibilità di personale e di hardware dedicati alla gestione delle prenotazioni.

Articolo 29. Prenotazione dei pasti domiciliari

- I. Il Committente dovrà mettere a disposizione un indirizzo mail dedicato al servizio, da utilizzarsi per tutte le comunicazioni inerenti la prenotazione dei pasti, le variazioni (disattivazioni, sospensioni, etc.) ed i menu.
- II. La fornitura di pasti a domicilio viene prenotata e comunicata da parte del Committente all'Organizzazione, in via ordinaria, con anticipo di almeno cinque giorni lavorativi. In caso di urgenza e su specifica richiesta dell'Ufficio Servizi Sociali, l'attivazione del pasto dovrà comunque essere garantita il giorno successivo rispetto alla richiesta: in tal caso il menu della prima settimana verrà predisposto direttamente dall'Organizzazione.
- III. L'Organizzazione deve inviare periodicamente al Committente un modello digitale di menù settimanale, predisposto per raccogliere in modo semplice e chiaro le scelte.
- IV. Settimanalmente, inoltre, i modelli cartacei di menu settimanale, già intestati ai singoli utenti, dovranno essere recapitati al Committente che provvederà, una volta compilati dall'utenza, ad inviarli tramite mail all'Organizzazione.
- V. Le variazioni alle prenotazioni già raccolte potranno essere comunicate all'Organizzazione entro le 9.00 del giorno nel quale intervengono.

CAPO VIII - L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

Articolo 30. Il manuale di autocontrollo igienico-sanitario

- I. L'Organizzazione predispone, attua e mantiene procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004, relative alle attività svolte in tutte le Utenze e rende disponibile al Committente la documentazione relativa, entro il giorno dell'inizio del servizio.
- II. Tutta la documentazione relativa alla gestione igienica pertinente al plesso, comprese le registrazioni, è resa disponibile presso i centri cottura ed i terminali di distribuzione.
- III. L'Organizzazione deve includere nel Progetto Organizzativo-Gestionale un estratto delle procedure di autocontrollo per attività simili a quelle in oggetto di appalto. Tali procedure comprendono anche:
 - a. l'analisi del rischio (elenco dei pericoli, analisi probabilità/gravità) con dettaglio della definizione delle fasi critiche;
 - b. procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte;
 - c. procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni, tempi, responsabilità).
- IV. L'Organizzazione effettua attività di verifica (punto 6 del metodo HACCP) comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio.

Articolo 31. Il piano di analisi

- I. Il piano di analisi deve essere presentato al Committente nel Progetto Organizzativo-Gestionale e dopo ogni sua revisione. Deve necessariamente comprendere indagini chimiche annuali e microbiologiche semestrali a campione per le acque in ogni punto di erogazione interno ed esterno alla cucina (es. refettori, aule delle scuole d'infanzia, ecc.) utilizzato per il riempimento delle brocche, almeno una volta ad anno scolastico ed essere rigorosamente realizzato secondo l'esemplificazione riportata nello schema sotto riportato.

Luogo di campionamento	Matrice	Frequenza di campionamento (n° di matrici/anno scolastico)	n° parametri	Frequenza x n° parametri	Parametri	Metodo analitico	Limite analitico o valore guida	Fonte bibliografica o riferimento normativo
Centro Cottura xxx	Uova	2	1	2	Salmonella			
	Prosciutto cotto	2	5	2	Coliformi t. Salmonella spp. St. aureus Cl. Solfitorid Cl. botulinum			
	Primo a base carne	2	3	6				
	Secondo a base pesce	3	2	6				
	Tampone superficie	2	2	4				
Scuola xxx	Primo piatto	2	3	6				
	Contorno	3	2	6				
	Acqua di rete microbiologica Punto di erogazione xxx	2	5	5				
TOT		18	23	37				

- II. Il verbale di prelievamento campione è consegnato via email al Committente lo stesso giorno del prelievo.
- III. I risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità, devono essere consegnati al Committente entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.
- IV. Il Committente si riserva di richiedere l'inserimento, nel piano di analisi, del mese di previsto campionamento.

Articolo 32. Le attività di detergenza e sanificazione

- I. Nei centri cottura e nei terminali di distribuzione è prevista la completa gestione di pulizie e sanificazioni (locali di servizio ed accessori, stoviglie, attrezzature ed arredi), ivi compresi gli interventi di ripristino all'inizio dell'anno scolastico, a carico dell'Organizzazione.
- II. L'Organizzazione 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.
- III. 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.
- IV. Qualora non fosse possibile garantire un'efficace operazione di lavaggio delle stoviglie utilizzate per il verificarsi di guasti alle lavastoviglie, l'Organizzazione deve fornire materiale monouso con le caratteristiche riportate al *Capo IV - I beni non alimentari*.

CAPO IX - LE MANUTENZIONI

Articolo 33. Riparto di competenze nell'attività manutentiva

- I. Sono oggetto di manutenzioni i locali di servizio ed accessori, gli impianti, le attrezzature e gli arredi presenti nelle utenze adibite all'appalto.
- II. La gestione del servizio di manutenzione a carico dell'Organizzazione prevede:
 - a. manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi dei centri cottura;
 - b. manutenzione ordinaria dei locali dei centri cottura;
 - c. periodici interventi di spurgo;
 - d. manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi di servizio dei terminali di servizio e dei refettori compreso il ripristino delle tinteggiature.
- III. Ogni altra manutenzione è a carico del Committente.
- IV. Pianificazione delle manutenzioni a carico dell'Organizzazione, con dettaglio per singola attrezzatura, degli interventi da svolgersi e la loro periodicità, deve essere consegnata al Committente nel Progetto organizzativo gestionale. L'Organizzazione deve rendere al Committente report semestrale delle attività manutentive svolte.
- V. Le parti, congiuntamente, effettuano un sopralluogo destinato all'approvazione dell'inventario iniziale di consegna di attrezzature, arredi, impianti e locali; l'inventario contiene anche informazioni sullo stato manutentivo degli stessi beni alla consegna.
- VI. L'Organizzazione effettua la tinteggiatura di tutti i locali funzionali al servizio (ad esclusione delle aule utilizzate per le lezioni e per la somministrazione) prima dell'inizio del servizio.

CAPO X - BENI MOBILI ED IMMOBILI

Articolo 34. Beni mobili ed immobili, inventario

- I. Beni mobili ed immobili, raccolti nell'inventario iniziale di consegna, sono assegnati in comodato dal Committente all'Organizzazione all'atto della firma del contratto di servizio in appalto. Alla conclusione dell'appalto, l'Organizzazione riconsegna gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti.
- II. I beni così inventariati devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti nell'inventario iniziale, desunti i beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati al Committente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
- III. Durante il periodo di comodato l'Organizzazione risponde direttamente per difettosità generatesi, nei beni mobili ed immobili, per incuria nell'uso imputabile al servizio oggetto del presente appalto.
- IV. L'Organizzazione deve farsi carico dell'eventuale integrazione di tutte le dotazioni necessarie al servizio e rese disponibili dal Committente in comodato; alla conclusione del contratto ogni integrazione resta di proprietà del Committente.

CAPO XI - MIGLIORIE

Articolo 35. Migliorie/soluzioni migliorative

- I. L'Organizzazione può proporre migliorie, rispetto ai requisiti indicati nel presente Capitolato, traendo eventuale suggerimento dai punti elencati di seguito:
- a. migliorie relative al servizio:
- proposta di giornate biologiche: l'Organizzazione può proporre come miglioria l'inserimento di intere giornate biologiche all'interno del menù in cui tutte le preparazioni (primo, secondo, contorno, pane, frutta o dessert) dovranno contenere il 100% degli ingredienti biologici. Tali giornate vanno evidenziate all'interno del menù e del ricettario. È considerata biologica la giornata contenente pesce di tipo bio o MSC o assimilato. Sono esclusi gli aromi es. zafferano, basilico, origano, rosmarino e similari;
 - realizzazione di alcuni piatti (come, ad esempio: polpette di pesce, hamburger di legumi) direttamente presso il centro cottura, a partire dalle specifiche materie prime, senza utilizzare prodotti finiti realizzati industrialmente, eventualmente dotando la struttura delle necessarie attrezzature;
 - proposta di produttori a "km zero" o "filiera corta" valutati secondo quanto indicato nei CAM al punto b) "criteri premianti", 1. "Chilometro zero e filiera corta", "verifica sub criterio a. I prodotti identificati dovranno essere indicati nel menù, ove possibile e nel ricettario e dovranno coprire l'intero fabbisogno per l'intero menù;
 - proposta di pane e pasta prodotti con farine 100% italiane convalidata dall'impegno scritto da parte del panificio e del pastificio;
 - altre proposte non comprese nei punti precedenti;
- b. migliorie di natura sociale:
- pasti annui offerti gratuitamente per i casi sociali individuati dal Committente e con modalità e destinazione che devono essere preventivamente concordate con il Committente;
 - proposta di fornitura di "pacchi alimentari" contenenti una serie definita di beni alimentari non deperibili, offerti gratuitamente e da destinare a casi sociali individuati dal Committente;
 - altre proposte non comprese nei punti precedenti;
- c. migliorie di natura strutturale e/o strumentale:
- acquisto di piatti in ceramica e bicchieri di vetro per la Scuola dell'Infanzia "De Andrè";
 - altre migliorie non comprese nei punti precedenti;
- d. migliorie relative a iniziative a favore del territorio comunale:
- collaborazione, eventualmente economica, ad altre iniziative del Committente destinate alla promozione, verso la cittadinanza, dei requisiti del servizio;

ALLEGATO 1 - CAPITOLATO TECNICO

- copertura finanziaria annuale (per un massimo di € 4.000,00) per iniziative del Committente finalizzate all'educazione alimentare sul territorio;
 - disponibilità a fornire gratuitamente rinfreschi, dettagliandone numero e tipologia, per iniziative organizzate dal Committente;
 - altri interventi non compresi nei punti precedenti.
- II. Ogni miglioria proposta deve risultare nel Progetto Organizzativo-Gestionale opportunamente corredata da documentazione tecnica, pianificazione di interventi o quant'altro necessario ad una corretta valutazione della proposta.
- III. Salvo quanto specificatamente scadenziato nel Progetto Organizzativo-Gestionale, le migliori proposte devono essere effettivamente fornite (o deve esserne attivata la fornitura nel caso di consegne progressive) entro lo scadere del secondo mese di servizio.

PARTE 2: COMPONENTE CONTRATTUALE

CAPO XII - ELEMENTI ECONOMICI E CONTRATTUALI

Articolo 36. Corrispettivo per il servizio

- I. Il prezzo unitario a base di gara, comprensivo di ogni onere derivante da tutti gli obblighi previsti dal Bando con i suoi allegati, al netto dell'IVA, è pari a:
 - a. **€ 6,20** per ogni pasto scolastico;
 - b. **€ 6,20** per ogni pasto a domicilio.
- II. Il valore del pasto per gli adulti aventi diritto nelle scuole è equiparato a quello degli alunni.
- III. Il costo delle merende è incluso nel costo delle derrate.
- IV. All'atto della consegna dei pasti e degli altri prodotti forniti deve essere rilasciato documento di consegna specificante la quantità e la tipologia di quanto consegnato.
- V. I pasti vengono pagati in ragione di quelli effettivamente fruiti dall'utenza; il corrispettivo è determinato dal prezzo unitario di riferimento, al netto del ribasso offerto dall'Organizzazione, moltiplicato per le quantità registrate presso le utenze.
- VI. Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentati nel presente capitolato, ma comunque inerenti e conseguenti ai servizi di cui trattasi.
- VII. L'Organizzazione prende atto ed accetta che l'effettivo svolgimento delle prestazioni è subordinato a fattori variabili connessi alle necessità degli utenti e delle loro famiglie, alle attivazioni e sospensioni dal servizio, alle assenze. Pertanto i quantitativi stimati nel presente documento si devono intendere puramente presuntivi, e non possono in alcun modo impegnare il Committente, che avrà la facoltà di ordinare, secondo le necessità effettive, l'effettuazione di quantitativi minori servizi rispetto a quelli indicati come presunti nei documenti di gara e utilizzati al solo fine di stimare l'importo contrattuale ex art. 19 del CCP, senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta.

Articolo 37. Adempimenti cui sono subordinati i pagamenti

- I. Ogni pagamento è subordinato alla presentazione al Committente della pertinente fattura fiscale, contenente i riferimenti al corrispettivo oggetto del pagamento.

ALLEGATO 1 - CAPITOLATO TECNICO

- II. Fatte salve le diverse opzioni operative concordate nel corso dell'esecuzione del contratto, le fatture, con cadenza mensile, saranno inviate al Committente suddivise per tipologia di utente (scolastico e domiciliare).
- III. La fattura è da emettersi con le modalità previste dell'articolo 1, commi da 209 a 213, della legge 24 dicembre 2007, n. 244 e del decreto del Ministro dell'economia e delle finanze 3 aprile 2013, n. 55.
- IV. Nell'emissione della fattura la Ditta affidataria dovrà inoltre rispettare la disciplina di cui all'art. 17-ter del DPR n. 633/1972 in relazione allo "Split Payment".
- V. Nelle stesse fatture dovrà risultare dettagliato il numero di pasti suddiviso per scuola e distinguendo quelli erogati agli alunni da quelli erogati agli adulti aventi diritto.
- VI. Laddove non dovesse essere possibile dettagliare la fornitura all'interno delle fatture, le stesse dovranno essere accompagnate da un allegato (da trasmettere via e-mail) in cui vengono distinti, per ogni plesso di distribuzione, il numero di pasti degli alunni e quello degli insegnanti.
- VII. Il pagamento dei corrispettivi avverrà, dopo la ricezione delle relative fatture, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture, entro trenta giorni (termine che potrà essere incrementato, d'accordo con l'Organizzazione, fino a sessanta giorni in considerazione dei controlli a cui è tenuto il Committente e delle possibili criticità nella gestione operativa della fatturazione elettronica) dalla data di ricevimento della PEC.
- VIII. Il Committente, ai sensi dell'art. 11, c. 6 del CCP, opererà sull'importo netto progressivo delle prestazioni una ritenuta dello 0,5 (zerovirgolacinque) % (per cento) che verrà liquidata dalle stesse solo al termine del Contratto; le ritenute possono essere svincolate solo in sede di liquidazione finale, in seguito all'approvazione del certificato di verifica di conformità e previa acquisizione del documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.). Dette ritenute devono pertanto essere fatturate e assoggettate a IVA solo in seguito all'ottenimento del certificato di verifica di conformità.
- IX. Ogni pagamento è subordinato:
 - a. all'acquisizione del DURC dell'Appaltatore, ai sensi dell'articolo 6, comma 11, del DL 8 aprile 2013, n. 35, convertito con L. n. 63 del 2013; ai sensi dell'articolo 31, comma 7, della legge n. 98 del 2013, il titolo di pagamento deve essere corredato dagli estremi del DURC;
 - b. all'ottemperanza alle prescrizioni in materia di tracciabilità dei pagamenti;
 - c. ai sensi dell'articolo 48-bis del D.P.R. n. 602 del 1973, introdotto dall'articolo 2, comma 9, della legge n. 286 del 2006, e in caso di fattura di valore superiore a € 5.000,00 al netto dell'IVA, all'accertamento, da parte del Committente, che il beneficiario non sia inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento. In caso di inadempimento accertato, il pagamento è sospeso e la circostanza è segnalata all'agente della riscossione competente per territorio.

- X. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'Appaltatore, il RUP invita per iscritto lo stesso a provvedere entro 15 (quindici) giorni. Decorso infruttuosamente tale termine senza che sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta, il Committente provvede alla liquidazione del certificato di pagamento trattenendo una somma corrispondente ai crediti vantati dal personale dipendente.
- XI. Fatto salvo quanto sopra esposto, il Committente provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento del documento contabile, previo accertamento da parte del DEC delle prestazioni effettuate, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali.
- XII. La cessione del credito è disciplinata dall'art. 6 dell'allegato II.14 al CCP. Al riguardo il Committente rifiuta preventivamente (cioè fin dal momento della sottoscrizione del contratto) la cessione del credito che via via maturerà, senza necessità di ricorrere ad ulteriori notifiche.

Articolo 38. Tracciabilità dei pagamenti

- I. Ai sensi dell'articolo 3, commi 1 e 8, della legge n. 136 del 2010, gli operatori economici titolari dell'appalto, devono comunicare al Committente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, anche se non in via esclusiva, accesi presso banche o presso Poste italiane S.p.A., entro 7 (sette) giorni dalla stipula del contratto oppure entro 7 (sette) giorni dalla loro accensione se successiva, comunicando altresì negli stessi termini le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sui predetti conti. L'obbligo di comunicazione è esteso anche alle modificazioni delle indicazioni fornite in precedenza. In assenza delle predette comunicazioni il Committente sospende i pagamenti.
- II. Tutti i movimenti finanziari relativi all'intervento:
 - a. per pagamenti a favore dell'Appaltatore, o comunque di soggetti che forniscono beni o prestano servizi in relazione all'intervento, devono avvenire mediante bonifico bancario o postale, ovvero altro mezzo che sia ammesso dall'ordinamento giuridico in quanto idoneo ai fini della tracciabilità;
 - b. i pagamenti di cui alla precedente lettera a) devono avvenire in ogni caso utilizzando i conti correnti dedicati di cui ai precedenti capoversi;
 - c. i pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali nonché quelli destinati all'acquisto di immobilizzazioni tecniche devono essere eseguiti tramite i conti correnti dedicati, per il totale dovuto, anche se non riferibile in via esclusiva alla realizzazione dell'intervento.
- III. I pagamenti in favore di enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, nonché quelli in favore di gestori e fornitori di pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi, possono essere eseguiti

anche con strumenti diversi da quelli ammessi dal presente articolo, fermo restando l'obbligo di documentazione della spesa. Per le spese giornaliere, di importo inferiore o uguale a 1.500 euro possono essere utilizzati sistemi diversi da quelli ammessi, fermi restando il divieto di impiego del contante e l'obbligo di documentazione della spesa.

- IV. Ogni pagamento effettuato ai sensi di quanto previsto dalla lettera a), deve riportare, in relazione a ciascuna transazione, il CIG relativo alla gara cui si riferisce il presente contratto.
- V. Fatte salve le sanzioni amministrative pecuniarie di cui all'articolo 6 della Legge n. 136 del 2010:
 - a. la violazione delle prescrizioni di cui alla lettera a), costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 3, comma 9-bis, della citata Legge n. 136 del 2010;
 - b. la violazione delle prescrizioni di cui alle lettere b) e c), e/o di quelle previste nei capoversi successivi, se reiterata per più di una volta, costituisce causa di risoluzione del contratto.
- VI. I soggetti di cui al primo paragrafo del presente articolo che hanno notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria procedono all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente il Committente e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.
- VII. Le clausole di cui al presente articolo devono essere obbligatoriamente riportate nei contratti sottoscritti con i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate all'intervento ai sensi di quanto previsto dalla lettera a); in assenza di tali clausole i predetti contratti sono nulli senza necessità di declaratoria.

Articolo 39. Royalty a favore del Committente

- I. L'Organizzazione può utilizzare il centro cottura del Committente anche per preparare pasti destinati a clienti diversi ("pasti aggiuntivi"), osservando quanto segue:
 - a. acquisizione dell'autorizzazione del Committente sulla base della fattibilità della produzione aggiuntiva;
 - b. verifica della fattibilità, che è legata alle potenzialità del centro cottura in termini di produttività dei macchinari, di spazi di stoccaggio delle materie prime e degli accessori necessari al trasporto, di spazi di lavoro per gli operatori;
 - c. cura a non generare cause di disservizio e a non far venir meno le condizioni previste da questo capitolato.
- II. Per la produzione dei pasti aggiuntivi l'Organizzazione può aumentare la potenzialità produttiva del centro cottura con dotazioni che, al termine del contratto, rimarranno all'Organizzazione.
- III. L'Organizzazione deve farsi carico, dandone evidenza al Committente, di ottemperare a tutte le prescrizioni normative quali, ad esempio, l'adeguamento dell'analisi del rischio igienico

sanitario, le comunicazioni previste all'Autorità preposta (SCIA o future procedure equivalenti), informazioni al Committente sulla necessità di adeguamento delle norme di coordinamento (DUVRI) per la presenza di eventuali addetti in aggiunta a quelli previsti per questo contratto e di provvedere all'individuazione delle necessità di adeguamento conseguenti.

- IV. L'Organizzazione versa al Committente un importo pari a € 0,30 al netto dell'IVA per ogni pasto aggiuntivo, entro trenta giorni dal ricevimento della fattura emessa dal Committente con cadenza proporzionata all'entità dei pasti aggiuntivi che l'Organizzazione deve comunque rendicontare mensilmente al Committente, salvo esplicita rinuncia da parte del Committente relativamente a situazioni di natura sociale.

Articolo 40. Revisione dei prezzi

- I. Ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 36/2023, una revisione dei prezzi offerti potrà essere riconosciuta ogni qual volta l'aggiornamento ISTAT, indicatore FOI, raggiunga la misura del 5%. L'aggiornamento sarà riconosciuto nella misura dell'80% della variazione. La data di partenza per il calcolo coincide con la mensilità nella quale il servizio è attivato in sede di prima applicazione. Per ogni eventuale aggiornamento successivo la data di partenza per il calcolo coincide con la mensilità nella quale è stato riconosciuto l'ultimo aggiornamento. Gli aggiornamenti si applicano solo per il futuro e non operano in via retroattiva, e sono subordinati a specifica richiesta.
- II. La revisione sarà consentita:
- entro il limite percentuale massimo del 10% rispetto al valore del contratto;
 - esclusivamente dietro espressa autorizzazione emessa dal RUP, a seguito di procedimento attivato tramite posta certificata su istanza della parte interessata;
 - il RUP, entro 30 giorni dalla ricezione dalla PEC, emette un proprio provvedimento con il quale definisce il valore della revisione concessa;
 - il provvedimento di conclusione del procedimento di revisione dei prezzi viene inviato via PEC all'indirizzo indicato nel contratto dall'appaltatore;
 - il termine di 30 giorni può essere interrotto dal RUP qualora ritenesse mancante documentazione necessaria per la sua definizione;
- III. Ulteriori modifiche potranno essere consentite nell'eventualità che normative sopravvenute alla stipula del contratto lo consentissero.
- IV. Le royalty a favore del Committente non sono soggette a revisione.

Articolo 41. Oneri a carico dell'Organizzazione

- I. Previa emissione di fattura da parte del Committente, l'Organizzazione rimborsa a forfait, entro il mese di gennaio di ogni anno, i seguenti importi al netto dell'IVA relativi all'organizzazione di verifiche ispettive programmate dal Committente:

anno scolastico 2024/2025	anno scolastico 2025/2026	anno scolastico 2026/2027	anno scolastico 2027/2028	anno scolastico 2028/ 2029	anno scolastico 2029/ 2030	anno scolastico 2030/ 2031
€ 2.000,00	€ 4.000,00	€ 4.000,00	€ 4.000,00	€ 4.000,00	€ 4.000,00	€ 4.000,00

- II. Previa emissione di fattura da parte del Committente, l'Organizzazione rimborsa a forfait, entro il mese di gennaio di ogni anno, i seguenti importi al netto dell'IVA (soggetti ad adeguamento annuo in base all'indice dei prezzi al consumo - FOI netto tabacchi) relativi alla fornitura di energia elettrica, acqua potabile e gas metano per il centro cottura del Committente:

anno scolastico 2024/2025	anno scolastico 2025/2026	anno scolastico 2026/2027	anno scolastico 2027/2028	anno scolastico 2028/ 2029	anno scolastico 2029/ 2030	anno scolastico 2030/ 2031
€ 15.750,00	€ 21.000,00	€ 21.000,00	€ 21.000,00	€ 21.000,00	€ 21.000,00	€ 21.000,00

- III. L'Organizzazione effettua il pagamento della tassa dei rifiuti relativi ai centri cottura, secondo quanto previsto annualmente dalle tabelle comunali (stimato in circa € 1.200,00/anno), a seguito di emissione da parte del Committente dei rispettivi documenti contabili.
- IV. Previa emissione di fattura da parte del Committente, l'Organizzazione rimborsa, entro il mese di gennaio di ogni anno, i seguenti importi al netto dell'IVA relativi all'abbonamento al servizio "SchoolWeb" (gestionale relativo alla rilevazione e prenotazione dei pasti scolastici):

anno 2024	anno 2025	anno 2026	anno 2027	anno 2028	anno 2029	anno 2030	anno 2031
€ 487,92	€ 7.850,00	€ 7.850,00	€ 7.850,00	€ 7.850,00	€ 7.850,00	€ 7.850,00	€ 4.579,17

Articolo 42. Subappalto

- I. Il subappalto è disciplinato dall'art. 119 del CCP, da intendersi qui integralmente richiamato e trascritto.
- II. Al personale del subappaltatore si applicano le medesime norme da osservare per il personale dell'Appaltatore relativamente ai rapporti di lavoro e agli obblighi di riservatezza e non divulgazione. L'Appaltatore e il Subappaltatore sono responsabili in solido in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Articolo 43. Verifiche di conformità

- I. Il Committente si riserva la possibilità di effettuare verifiche di conformità al dettato del presente Capitolato, con le modalità che riterrà più opportune, effettuando sopralluoghi nei terminali di distribuzione e nelle cucine comunali.
- II. La direzione dell'esecuzione si sostanzia in un insieme di attività volte a garantire che l'esecuzione del Contratto avvenga nei tempi stabiliti ed in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e nelle condizioni offerte in sede di aggiudicazione, con funzioni di coordinamento, direzione e controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del Contratto. Per i compiti specifici del DEC si rimanda all'allegato II.14 del CCP.
- III. L'attività di verifica e controllo dell'Appaltatore è tesa a verificare che le previsioni del contratto siano pienamente rispettate, sia con riferimento alle scadenze temporali, che alle modalità di consegna, alla qualità e quantità dei servizi, per le attività principali come per le prestazioni accessorie, e a valutare:
 - a. la qualità del servizio (aderenza/conformità a tutti gli standard qualitativi richiesti nel contratto);
 - b. l'adeguatezza delle prestazioni ed il rispetto degli standard previsti per ciascuna di esse;
 - c. l'adeguatezza della reportistica sulle prestazioni e le attività svolte;
 - d. la soddisfazione del cliente/utente finale;
 - e. il rispetto della normativa sulla sicurezza e sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
 - f. il rispetto della normativa sul lavoro e dei contratti collettivi;
 - g. il rispetto delle norme sulla sicurezza e sulla salute dei lavoratori da parte dell'Appaltatore.
- IV. In particolare, a titolo indicativo e non esaustivo, i controlli potranno dunque riguardare:
 - a. la quantità e la qualità delle derrate alimentari utilizzate, sia in maniera puntuale attraverso attività ispettiva e di controllo, anche attraverso l'analisi e la verifica delle bolle di trasporto consegnate, in copia digitale, dall'Aggiudicatario;
 - b. la verifica dello stato igienico-sanitario delle derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, impianti, servizi, ambienti e personale;
 - c. la modalità di stoccaggio nei frigoriferi e/o nelle celle frigorifere e temperatura di servizio e conservazione delle materie prime;
 - d. il controllo dei tempi di conservazione dei prodotti e verifica della data di scadenza degli stessi;
 - e. la modalità di lavorazione delle derrate, rispetto delle temperature di cottura e di abbattimento e loro distribuzione;
 - f. la verifica del corretto uso degli impianti e delle attrezzature;
 - g. il controllo dell'abbigliamento degli addetti e del loro comportamento verso gli utenti;
 - h. il controllo della presentazione dei piatti;

ALLEGATO 1 - CAPITOLATO TECNICO

- i. la verifica delle modalità di lavaggio, delle caratteristiche dei detergenti, dei sanificanti e del loro impiego;
 - j. il controllo del registro delle pulizie delle disinfestazioni e delle derattizzazioni;
 - k. la verifica ed il controllo delle modalità di sgombero dei rifiuti e dello smaltimento dei grassi mensa;
 - l. la correttezza degli adempimenti documentali ed amministrativi inerenti i vari aspetti del servizio (autorizzazioni amministrative, DUVRI, DVR e sicurezza dei lavoratori, formazione, piano HACCP e registrazione controlli igienici, registrazioni contabili e fiscali, etc..), sia in maniera puntuale attraverso attività ispettiva e di controllo presso le singole sedi, sia attraverso la documentazione fornita periodicamente dal Fornitore e/o allo stesso richiasta;
 - m. la correttezza dello svolgimento delle attività manutentive, sia in maniera puntuale attraverso attività ispettiva e di controllo presso le singole sedi, sia attraverso il controllo e la verifica degli appositi registri compilati e consegnati periodicamente dall'affidatario e/o allo stesso richiasti;
 - n. l'efficienza ed il gradimento del servizio, attraverso le verifiche di gradibilità di piatti e menù effettuate puntualmente presso le singole sedi nel corso di attività ispettiva e/o attraverso i questionari distribuiti periodicamente agli utenti.
- V. Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto al Committente per le quantità di campioni prelevati.
- VI. Il Fornitore deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.
- VII. Tali verifiche sono condotte nel corso dell'intera durata del rapporto, secondo le frequenze discrezionalmente decise dal DEC, anche sulla base del generale andamento del servizio.
- VIII. Delle operazioni di verifica di conformità (intermedie e finale) verrà redatto apposito certificato di conformità o documento equivalente che deve essere sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti e trasmesso tempestivamente al RUP per gli adempimenti di competenza.
- IX. Nel caso di esito positivo della verifica la data del documento attestante l'esito stesso verrà considerata quale "Data di Accettazione" relativamente alle attività verificate da parte del Committente.
- X. Nel caso di esito negativo della verifica di conformità, l'Appaltatore dovrà eliminare i vizi accertati entro il termine massimo che sarà concesso dal Committente nel certificato di

conformità/documento equivalente. In tale ipotesi, la verifica di conformità verrà ripetuta, ferma l'applicazione delle penali relative di cui al presente contratto.

- XI. Nell'ipotesi in cui anche la seconda verifica di conformità dia esito negativo, l'Appaltatore, ferma restando l'applicazione delle penali, avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto ai sensi del successivo articolo 48, nonché dell'art. 1456 c.c.
- XII. Il Committente nel caso di particolari caratteristiche dell'oggetto contrattuale che non consentono la verifica di conformità per la totalità delle prestazioni contrattuali, si riserva la possibilità di effettuare ispezioni, verifiche e controlli a campione o in forma semplificata con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.
- XIII. La verifica di conformità finale è avviata entro trenta giorni dall'ultimazione della prestazione e si concluderà entro sessanta giorni dall'ultimazione dell'esecuzione.
- XIV. In caso di esito positivo della verifica di conformità finale, il Committente rilascerà il "certificato di verifica di conformità" qualora risulti che l'Appaltatore ha regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali, nel rispetto di quanto previsto all'art. 116 del CCP.

Articolo 44. Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa

- I. L'Appaltatore assume in proprio ogni responsabilità, per tutta la durata del contratto, per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto dell'Appaltatore stesso quanto del Committente e di terzi, nell'esercizio della propria attività in dipendenza di omissioni, negligenze, errori o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.
- II. La ditta appaltatrice dovrà stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata del contratto, una polizza relativa alla responsabilità civile verso terzi (R.C.T), per un massimale unico non inferiore ad €. 2.000.000,00; una polizza per la Responsabilità civile operatori (R.C.O), per un massimale unico non inferiore ad €. 2.000.000,00 per sinistro ed €. 1.000.000,00 per persona; una polizza, anche mediante estensione della polizza di cui al periodo precedente, per rischi professionali, compresa intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, con massimale non inferiore a euro 1.000.000,00.
- III. La polizza assicurativa prestata dalla Ditta appaltatrice copre anche i danni causati dalle imprese subfornitrici. Qualora la Ditta appaltatrice sia un'associazione temporanea tra imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo copre anche i danni causati dalle imprese mandanti.
- IV. Resta ferma l'intera responsabilità dell'Appaltatore anche per danni coperti o non coperti e/o per danni eccedenti i massimali assicurati dalle polizze di cui al precedente capoverso.

- V. Qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la piena operatività delle coperture assicurative, il contratto potrà essere risolto di diritto con conseguente ritenzione della garanzia prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Articolo 45. Garanzia definitiva

- I. L'Appaltatore è tenuto a prestare idonea garanzia definitiva, la quale dovrà avere le caratteristiche previste dall'art. 117 del CCP.
- II. La garanzia definitiva copre le obbligazioni assunte con il presente contratto ed il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle stesse obbligazioni, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'Appaltatore.
- III. Il Committente ha inoltre il diritto di valersi della garanzia definitiva, nei limiti dell'importo massimo garantito:
- a. per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'Appaltatore;
 - b. per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Appaltatore 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 comunque presenti nei luoghi dove viene eseguito il contratto ed addetti all'esecuzione dell'appalto;
 - c. in ogni altro caso previsto dall'art. 117 del CCP o dal presente contratto.
- IV. In particolare, il Committente ha diritto di valersi direttamente della garanzia anche per l'applicazione delle penali e/o per la soddisfazione degli obblighi e dai danni arrecati in caso di risoluzione del contratto.
- V. Il Committente ha diritto di incamerare la garanzia, in tutto o in parte, per i danni che essa affermi di aver subito, senza pregiudizio dei suoi diritti nei confronti dell'Appaltatore per la rifusione dell'ulteriore danno eventualmente eccedente la somma incamerata.
- VI. La garanzia prevede espressamente la rinuncia della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta.
- VII. L'Appaltatore si impegna a tenere valida ed efficace la garanzia, anche se del caso mediante rinnovi e proroghe, per tutta la durata del presente contratto e, comunque, sino al perfetto adempimento delle obbligazioni assunte in virtù del presente contratto, pena la risoluzione di diritto del medesimo.

ALLEGATO 1 - CAPITOLATO TECNICO

- VIII. Il Committente richiederà all'Appaltatore la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte entro il termine di 10 (dieci) giorni dalla richiesta.
- IX. La garanzia sarà progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione contrattuale, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della garanzia definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato finale di verifica di conformità attestante la regolare esecuzione del contratto, o comunque fino a dodici mesi dallo spirare del contratto stesso.
- X. Resta fermo tutto quanto previsto dall'art. 117 del CCP.

Articolo 46. Penali

- I. Il Committente si riserva di applicare penali all'Organizzazione in seguito al rilevamento di:
- inadempienze alle prescrizioni del Bando di gara e dei suoi allegati;
 - reclami documentati generati da utenti, "Commissione Mensa" o generati da verifiche di conformità effettuate dal Committente e/o dall'Autorità Sanitaria, in tema di sicurezza alimentare;
 - reclami fondati, ripetuti oltre 3 volte nell'arco dell'anno scolastico, ricevuti da utenti e/o "Commissione Mensa" e relativi ad aspetti di gradimento delle preparazioni.
- II. In particolare, per i requisiti del presente Capitolato, il Committente si riserva di applicare le penali raccolte nella tabella seguente:

Aspetto, requisito	Penale (in €)
<i>a. Personale</i>	
1. Ogni caso di mancata o inadeguata formazione del personale, dopo il primo mese di servizio di ogni dipendente	150,00
2. Figure professionali diverse da quelle previste in numero e qualifica nel Progetto Organizzativo del Personale, definito nel <i>Progetto Organizzativo- Gestionale</i>	500,00
<i>b. Materie prime alimentari</i>	
1. Ogni materia prima, immagazzinata o presente nei centri cottura o nei terminali di distribuzione non conforme ai requisiti previsti	250,00
2. Ogni risultato non conforme a verifiche, con bilancio di massa, del corretto utilizzo di materie prime nella preparazione dei pasti	250,00
<i>c. Beni non alimentari</i>	
1. Indumenti di lavoro non conformi	100,00
2. DPI assenti, non conformi o non correttamente utilizzati	250,00
3. Per mancato reintegro, dopo 3 solleciti, delle dotazioni necessarie al servizio	250,00
4. Per ogni settimana di ritardo nella fornitura delle attrezzature/dotazioni offerte	500,00
5. Per ogni settimana di ritardo, rispetto a quanto indicato, per l'implementazione del Sistema di Gestione Ambientale	500,00

ALLEGATO 1 - CAPITOLATO TECNICO

Aspetto, requisito	Penale (in €)
6. Assenza, incompleta definizione o non rispetto del Piano di Manutenzione	500,00
<i>d. Confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti</i>	
1. Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti prenotato	100,00
2. Ognicaso di tempi diversi a quanto dichiarato nel Progetto Organizzativo-Gestionale nella consegna dei pasti	250,00
3. Ogni caso di temperature di conservazione e di consegna dei pasti fuori standard legali	250,00
4. Ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste	250,00
5. Ogni caso di contenitori e pluriporzione non correttamente identificato	250,00
6. Ogni dieta speciale non correttamente preparata o personalizzata	500,00
7. Ogni caso di rilevazione di corpi estranei nei pasti serviti anche se imputabile alle materie prime	500,00
<i>e. Menù</i>	
1. Ogni variazione dei menù non concordata o non tempestivamente comunica al Committente	250,00
2. In caso di ricettario incompleto o non congruo ai documenti di riferimento (Capitolato e normativa di riferimento)	500,00
<i>f. Autocontrollo igienico-sanitario e sicurezza sui luoghi di lavoro</i>	
1. Mancata o incompleta redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative	250,00
2. Ogni caso di mancata conformità alle prassi di autocontrollo	500,00
3. Ogni caso di mancato rispetto o mancata pianificazione di quanto previsto in Offerta Tecnica relativo al Piano di analisi	500,00
4. Ogni risultanza da analisi di matrici alimentari non conforme per indicatori igienici	500,00
5. Ogni risultanza da analisi di matrici alimentari non conforme per indicatori patogeni	1.500,00
<i>g. Pulizia, sanificazione e gestione dei rifiuti</i>	
1. Ogni caso di mancata attuazione delle norme locali di gestione dei rifiuti	100,00
2. Ogni caso di mancata conformità alla pianificazione delle pulizie e sanificazioni	250,00
<i>h. Manutenzioni</i>	
1. Ogni caso di mancata conformità al dettato del Capitolato tecnico	250,00
<i>i. Migliorie</i>	
1. Mancato rispetto, per ogni miglioria proposta, dei termini temporali previsti per la consegna di quanto dichiarato in <i>Progetto Organizzativo-Gestionale</i> , nonché per la relativa tipologia	500,00
<i>j. Generici</i>	
1. Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire controlli di conformità	1.000,00
2. Per ogni giorno di ritardo nella presentazione e nell'invio al Committente di documenti relativi all'esecuzione del servizio (ad esempio: fogli firma per corsi di formazione, rapporti di campionamento e di prova delle analisi di laboratorio)	250,00

Aspetto, requisito	Penale (in €)
3. Per ogni altro giorno di ritardo rispetto alle prestazioni cui il presente Capitolato correla un termine per l'adempimento, ai sensi dell'art. 126, comma 1 del Codice sarà applicata una penale compresa tra lo 0,3‰ (per mille) e l'1‰ dell'ammontare netto contrattuale da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo	

- III. Nell'ipotesi in cui l'importo delle penali applicabili superi l'ammontare del 10% dell'importo contrattuale complessivo, il Comune potrà risolvere il contratto in danno dell'appaltatore, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggiore danno.

Articolo 47. Modalità e procedure per l'applicazione delle penali

- I. L'avvio del procedimento da parte del Committente per l'applicazione di una o più penalità è comunicata all'Organizzazione tramite posta elettronica certificata o raccomandata A/R.
- II. L'Organizzazione entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, può presentare le proprie osservazioni o essere ascoltato dal Committente il quale, entro i seguenti 10 giorni lavorativi, controdeduce e assume la propria decisione a chiusura del procedimento.
- III. L'applicazione della penale avviene mediante decurtazione effettuata dall'Organizzazione dall'importo della fattura del mese dell'importo delle sanzioni applicate. Nel caso in cui l'evento che ha causato l'applicazione della penale abbia a ripetersi nell'arco dello stesso anno scolastico, il Committente si riserva di raddoppiare la penale precedentemente assegnata.
- IV. Il Committente può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'Organizzazione, con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti, oltre alla eventuale risoluzione del contratto.

Articolo 48. Risoluzione dal contratto

- I. Il presente contratto potrà essere sottoposto a risoluzione nelle ipotesi previste dall'art. 122, comma 1, del CCP e sarà, in ogni caso, sottoposta a risoluzione nelle ipotesi previste dall'art. 122, comma 2, del CCP.
- II. Il contratto potrà, inoltre, essere risolto per grave inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte del Fornitore ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 122, comma 3, CCP e secondo le modalità individuate dall'art. 10 dell'Allegato II.14 al D.Lgs. n. 36/2023.
- III. Salvo quanto previsto per le ipotesi di cui al precedente comma, in caso di inadempimento dell'appaltatore anche a uno solo degli obblighi assunti con la stipula del presente contratto, il Committente ha la facoltà di comunicare alla controparte, a mezzo PEC, una diffida ad

ALLEGATO 1 - CAPITOLATO TECNICO

adempire, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1454 del Codice Civile; qualora l'inadempimento si protragga oltre il termine, non inferiore comunque a 15 (quindici) giorni, che sarà assegnato con la predetta comunicazione per porre fine all'inadempimento, il Committente ha la facoltà di considerare risolto di diritto, in tutto o in parte, il contratto per grave inadempimento e, conseguentemente, l'appaltatore è tenuto al risarcimento del danno.

- IV. Rilevano altresì le seguenti condizioni di risoluzione espressa ex art. 1456 del Codice Civile:
- a. qualora fosse accertata la non sussistenza ovvero il venir meno di taluno dei requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara di cui alle premesse, nonché per l'aggiudicazione della procedura e la stipula della relativa Convenzione e per lo svolgimento delle attività ivi previste;
 - b. qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi, ovvero qualora nel corso contrattuale la Prefettura comunichi l'emissione nei confronti del Fornitore di un provvedimento interdittivo antimafia;
 - c. in caso di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D.Lgs. n. 231/01, che impediscano all'appaltatore di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
 - d. in caso di esito negativo del controllo di veridicità delle dichiarazioni rese dal Fornitore ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. 445/2000, fatto salvo quanto previsto dall'art. 71, comma 3, del d.P.R. 445/2000;
 - e. espletamento del servizio appaltato mediante impiego di personale sprovvisto dei requisiti professionali prescritti dalle norme vigenti e dal capitolato;
 - f. in caso di mancata esecuzione del servizio, anche per una sola giornata, senza che la sospensione sia stata previamente concertata con il Committente;
 - g. In caso di intossicazioni alimentari imputabili a fatto dell'appaltatore, ovvero ad ulteriori gravi inadempimenti in tema di sicurezza alimentare;
 - h. in casi gravi di superamento dei limiti negli esiti delle analisi microbiologiche degli alimenti;
 - i. in caso di mancato rispetto delle percentuali di derrate biologiche o altrimenti qualificate rispetto a quelle previste dal capitolato o dall'offerta tecnica, e comunque in ogni caso di menù difformi rispetto a quelli proposti o concordati;
 - j. in caso di impiego di personale in misura inferiore a quanto pattuito, ovvero con qualifiche inferiori rispetto a quelle promesse;
 - k. in caso inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - l. nel caso di gravi danni prodotti ai locali e/o impianti e/o attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
 - m. in caso di destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto, in assenza di preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale;
 - n. in caso di violazione delle norme in materia di sicurezza e prevenzione;

- o. in caso di reiterate scorrettezze comportamentali degli operatori dell'appaltatore nei riguardi degli utenti nonché del personale dipendente del Committente;
 - p. in caso mancata tempestiva comunicazione delle variazioni nominative del personale impiegato nel servizio appaltato;
 - q. in caso di apertura di una procedura concorsuale a carico dell'appaltatore, messa in liquidazione, o altri casi di cessione dell'attività;
 - r. in caso mancata o inadeguata fornitura di tutti i dispositivi di protezione individuale eventualmente necessari per lo svolgimento delle attività appaltate;
 - s. in caso di altre gravi negligenze ed inadempienze nell'esecuzione del contratto, tali da compromettere la regolarità dei servizi, o in caso di gravi violazioni dei contenuti dell'offerta tecnica grazie ai quali l'appaltatore abbia indebitamente conseguito risparmi di spesa;
 - t. quando a carico di qualcuno degli amministratori dell'appaltatore sia stata pronunciata una sentenza definitiva di condanna per frode, per qualsiasi altro reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari;
 - u. in caso di reiterata applicazione delle penalità. Si ha reiterazione quando all'Organizzazione, nel corso di dodici mesi, vengano applicate n. 3 penalità per il medesimo inadempimento, oppure vengono complessivamente applicate almeno 10 penalità;
 - v. in caso di cessione totale o parziale del contratto;
 - w. in caso mancato rispetto di tutti gli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della L. 136/2010;
 - x. in ogni altra ipotesi di grave violazione ai principi di buona fede e correttezza nell'esecuzione del presente contratto.
- V. In tali eventualità il Committente, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto, il contratto per grave inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nonché ai sensi dell'art. 1360 del Codice Civile, previa dichiarazione da comunicarsi all'appaltatore con PEC, fermo il risarcimento di ogni ulteriore danno e spesa.
- VI. Restano ferme le ipotesi di risoluzione contrattuali previste dall'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023.

Articolo 49. Recesso - convenzione Consip sopravvenuta

- I. Fermo restando quanto previsto in materia di recesso dagli artt. 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del D. Lgs. n. 159/2011, il Committente ha inoltre diritto, a suo insindacabile giudizio e al venir meno della fiducia nei confronti della controparte, di recedere dal presente contratto in qualunque momento, con preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni, da comunicarsi all'Appaltatore a mezzo PEC. Si applica l'art. 123 del CCP.

- II. Dalla data di efficacia del recesso, l'Impresa dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al Committente. Il Committente effettuerà la verifica di conformità delle prestazioni sino a quel momento eseguite.
- III. In aggiunta ai commi precedenti, il Committente, in ragione di quanto previsto dal decreto legge 6 luglio 2012, n. 95 come convertito dalla legge del 7 agosto 2012 n. 135 e ss.mm.ii. all'art. 1 comma 13, ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal presente contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni nel caso in cui i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del presente contratto siano migliorativi rispetto a quelli del presente contratto ed il fornitore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche.

Articolo 50. Trattamento dei dati personali

- I. Nei rapporti interni le parti si impegnano ad improntare il trattamento dei dati ai principi previsti dal Regolamento (UE) 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (di seguito "Regolamento"), dal D. Lgs. n. 196/2003 ss.mm.ii., da norme di legge e da provvedimenti applicabili, con particolare riguardo al l'adozione di idonee misure tecniche ed organizzative per garantire un livello di sicurezza adeguato.
- I. Le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente contratto sono esatti e corrispondono al vero, esonerandosi reciprocamente da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da un'inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei.
- II. Gli interessati hanno il diritto di ottenere, nei casi previsti, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento). Gli interessati, ove ritengono che il trattamento dei dati personali avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie.
- III. Il Committente tratta i dati relativi al contratto ed alla sua esecuzione per l'adempimento degli obblighi legali ad essa connessi.
- IV. Nei rapporti esterni l'appaltatore si impegna ad osservare le seguenti disposizioni, nell'ambito dei trattamenti dei dati personali che realizzerà per conto del Committente quale Titolare/Responsabile primario nello svolgimento delle attività oggetto del presente Contratto, garantendo così il rispetto della normativa vigente in materia di tutela e sicurezza dei dati anche nei confronti dell'utenza servita.

ALLEGATO 1 - CAPITOLATO TECNICO

- V. L'appaltatore, ai sensi dell'articolo 28 Regolamento Europeo, con la sottoscrizione del contratto è nominato Responsabile esterno dei trattamenti di dati, e per il fine dichiara di poter offrire garanzie in termini di conoscenza specialistica, affidabilità, risorse, nonché in ordine all'adozione di misure tecniche, logiche e organizzative adeguate ad assicurare che i trattamenti dei dati personali siano conformi alle esigenze del Regolamento Europeo.
- VI. L'appaltatore ottempererà a tutte le norme in materia di Trattamento dei Dati Personali in relazione al Trattamento dei Dati Personali ivi comprese quelle che saranno emanate nel corso di durata del Contratto al fine di assicurare, ciascuno nell'ambito delle proprie attività e competenze specifiche, un adeguato livello di sicurezza dei trattamenti, inclusa la riservatezza, in modo tale da ridurre al minimo i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale, modifica, divulgazione non autorizzata, nonché di accesso non autorizzato, anche accidentale o illegale, o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.
- VII. L'appaltatore si impegna a:
- a. non determinare o favorire mediante azioni e/o omissioni, direttamente o indirettamente, la violazione da parte del Committente o comunque del Titolare del trattamento delle Norme in materia di Trattamento dei Dati Personali;
 - b. trattare i Dati Personali esclusivamente in conformità alle istruzioni fornite, nella misura ragionevolmente necessaria all'esecuzione del Contratto, e alle Norme in materia di Trattamento dei Dati Personali;
 - c. adottare, implementare e aggiornare Misure di sicurezza adeguate a garantire la protezione e la sicurezza dei Dati Personali al fine di prevenire a titolo indicativo e non esaustivo:
 - incidenti di sicurezza; violazioni dei dati personali (Data Breach);
 - ogni violazione delle Misure di sicurezza;
 - tutte le altre forme di Trattamento dei dati non autorizzate o illecite.
- VIII. L'appaltatore si impegna a designare la figura professionale del Responsabile della protezione dei dati di cui all'art. 37 GDPR e a comunicarne i dati e i contatti di riferimento tempestivamente al Committente.
- IX. L'appaltatore si impegna altresì a:
- a. trattare i dati solo per l'esecuzione delle attività di cui all'oggetto del Contratto;
 - b. garantire che il trattamento dei Dati Personali sia effettuato in modo lecito, corretto, adeguato, pertinente e avvenga nel rispetto dei principi di cui all'art. 5 e ss. del GDPR;
 - c. garantire la riservatezza dei dati personali trattati per l'esecuzione delle attività del Contratto;
 - d. garantire che le persone autorizzate a trattare i dati personali in virtù del presente Contratto: i) si siano impegnate alla riservatezza o abbiano un adeguato obbligo legale di riservatezza; ii) abbiano ricevuto, e ricevano, da parte dell'appaltatore la formazione

ALLEGATO 1 - CAPITOLATO TECNICO

necessaria in materia di protezione dei dati personali; iii) accedano e trattino i dati personali osservando le istruzioni contenute nel presente contratto e dalla normativa vigente;

- e. collaborare e supportare nel dare riscontro scritto, anche di mero diniego, alle istanze trasmesse dagli Interessati nell'esercizio dei diritti previsti dagli artt. 15-23 del GDPR, ovvero alle istanze per l'esercizio del diritto di accesso, di rettifica, di integrazione, di cancellazione e di opposizione, diritto alla limitazione del trattamento, diritto alla portabilità dei dati, diritto a non essere oggetto di un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione;
 - f. adottare e aggiornare un registro di tutte le attività di trattamento eseguite per conto del Committente, completo di tutte le informazioni previste all'art. 30 del GDPR;
 - g. assistere e collaborare pienamente con il Committente nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli 31, 32, 33, 34, 35 e 36 del GDPR;
 - h. richiedere autorizzazione al Committente allorché intenda avvalersi di Terzi Autorizzati per l'esecuzione di specifiche attività di trattamento.
- X. Con specifico riferimento ai dati particolari di cui all'art. 9 del GDPR, e comunque anche gli altri dati stante la scarsa rilevanza quantitativa dei dati da trattare, l'appaltatore s'impegna a:
- a. garantire il rispetto degli obblighi di cui all'art. 32 del GDPR;
 - b. operare la pseudonimizzazione e la cifratura dei dati personali;
 - c. assicurare su base permanente la riservatezza, l'integrità, la disponibilità e la resilienza dei sistemi e dei servizi di trattamento;
 - d. ripristinare tempestivamente la disponibilità e l'accesso dei dati personali in caso di incidente fisico o tecnico;
 - e. operare una procedura per testare, verificare e valutare regolarmente l'efficacia delle misure tecniche e organizzative al fine di garantire la sicurezza del trattamento;
 - f. adottare le misure di sicurezza previste da codici di condotta di settore ove esistenti e dalle certificazioni ove acquisite (art. 40 -43 GDPR);
 - g. garantire che chiunque agisca sotto la sua autorità e abbia accesso ai Dati Personali non tratti tali dati se non debitamente istruito.
- XI. L'appaltatore non può trasferire i Dati Personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, salvo che non abbia preventivamente ottenuto autorizzazione scritta dal Committente.
- XII. Il Fornitore si impegna a non conservare - nonché a garantire che i Terzi autorizzati non conservino - i Dati Personali per un periodo di tempo ulteriore al limite di durata strettamente necessario per l'esecuzione dei servizi e/o l'adempimento degli obblighi di cui al presente Contratto, o così come richiesto o permesso dalla legge applicabile.
- XIII. Alla scadenza del Contratto o al termine della fornitura dei servizi relativi al Trattamento dei Dati

L'appaltatore dovrà cancellare tutti i Dati Personali nonché cancellare tutte le relative copie esistenti, fatto salvo quanto diversamente disposto dalle Norme in materia di Trattamento dei Dati Personali.

- XIV. L'appaltatore manleverà e terrà indenne il Committente da ogni perdita, contestazione, responsabilità, spese sostenute nonché dei costi subiti (anche in termini di danno reputazionale) in relazione anche ad una sola violazione delle Norme in materia di Trattamento Personali e/o del Contratto (inclusi gli Allegati) comunque derivata dalla condotta (attiva e/o omissiva) sua e/o dei suoi agenti e/o Terzi autorizzati.
- XV. Resta inteso che il Comune potrà imporre misure ulteriori, idoneamente formalizzate tra le parti, al fine del rigoroso rispetto della disciplina sulla privacy, fermo restando che l'appaltatore dovrà lealmente collaborare con il Committente, anche mediante azioni propositive, al fine dell'ossequio alla disciplina richiamata nel presente articolo.

Articolo 51. Spese contrattuali, imposte, tasse

- I. Ai sensi dell'articolo 16-bis del R.D. n. 2440 del 1923 e dell'articolo 62 del R.D. n. 827 del 1924, sono a carico dell'Appaltatore, senza diritto di rivalsa, le spese, i diritti, le imposte e le tasse relativi al perfezionamento del contratto stipulato in forma pubblica amministrativa/mediante scrittura privata.

Articolo 52. Controversie - Collegio Consultivo Tecnico

- I. Per prevenire le controversie o consentire la rapida risoluzione delle stesse o delle dispute tecniche di ogni natura che possano insorgere nell'esecuzione del contratto, verrà nominato collegio consultivo tecnico (CCT), formato secondo le modalità di cui all'allegato V.2 del CCP.
- II. Il collegio consultivo tecnico esprime pareri o, in assenza di una espressa volontà contraria, adotta determinazioni aventi natura di lodo contrattuale ai sensi dell'articolo 808-ter del codice di procedura civile.
- III. Qualora le controversie non siano risolte in seno al CCT, il Foro competente è quello di Brescia.