



Comune
di Sirmione

Settore Servizi alla Persona



Comune
di Sirmione

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA

PERIODO 12/09/2025 – 08/06/2026

CAPITOLATO PRESTAZIONALE

1 - OGGETTO DELL' AFFIDAMENTO

L'affidamento ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per la scuola primaria. Comprende:

- a) la preparazione del pasto presso il centro cottura dell'Impresa, la fornitura ed il trasporto in legame frescocaldo dei pasti alla scuola primaria Bianchi Porro di Sirmione;
- b) servizio di distribuzione dei pasti e di riordino delle aule, quando adibite a sale da pranzo o dello spazio mensa;

L'Impresa dovrà assicurare, a pena di risoluzione del contratto e con l'esclusivo utilizzo di un **unitario centro di cottura**, la fruizione del servizio in qualsiasi plesso/sede indicato nel Capitolato ed eventuali plessi che si dovessero aggiungere nel corso dell'esecuzione del servizio, sede di attività scolastica e/o in cui siano presenti soggetti aventi diritto al pasto.

Il presente capitolato comprende tutto quanto necessario, anche in via accessoria e complementare, per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto che dovrà essere effettuato nel rispetto di quanto statuito dallo stesso ed al prezzo che verrà pattuito.

Il servizio verrà affidato, ad operatore economico (Ditta Appaltante), ai sensi dell'art. 41 comma 12 Dlgs 36/2023 mediante gara aperta e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto disposto dal presente capitolato e suoi allegati nonché sulla base di tutta la normativa vigente in materia.

1.1 - Centro cottura

L'Impresa deve avere al momento dell'inizio del servizio la disponibilità di un Centro Cottura.

Tale Centro Cottura verrà utilizzato per la produzione e veicolazione dei pasti per la scuola primaria e dovrà essere disponibile per tutta la durata dell'affidamento. Avrà una capacità produttiva residua necessaria a far fronte al fabbisogno complessivo massimo giornaliero maggiorato del 15%. La distanza tra il Centro Cottura e la sede municipale non dovrà superare i 30 km e comunque tale da consentire un intervallo di tempo tra spedizione e consegna dal Centro Produzione Pasti all'ultimo Centro di Ristorazione che non deve essere superiore ai 30 (trenta) minuti, calcolati con Via Michelin.

Il centro cottura dovrà essere in regola con tutte le disposizioni normative nazionali e comunitarie. La produzione dei pasti presso il Centro Cottura dovrà poter garantire nei giorni in cui sono presenti diete a rischio vita quanto indicato all'Articolo 4.8.

1.2 - Numero di pasti

A titolo indicativo si prevede la fornitura di circa 19.943 pasti per il periodo settembre - dicembre 2025 e di circa 23.500 per il periodo gennaio - giugno 2026, comprensivi dei pasti per gli alunni, per gli insegnanti e per gli assistenti.

1.3 - Calendario e orari di erogazione del servizio

La Ditta si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari decisi dall'Ente appaltante, di massima indicati dal calendario scolastico dell'anno scolastico di pertinenza.

I giorni di rientro pomeridiano saranno stabiliti, all'inizio di ciascun anno scolastico, dalle competenti Autorità scolastiche. L'inizio e la cessazione del servizio in oggetto saranno comunicati alla Ditta con congruo preavviso, non appena le Autorità scolastiche ne avranno deciso le date.

2 - DURATA E VALORE DELL' AFFIDAMENTO

Il presente affidamento avrà decorrenza dal giorno 12/09/2025 e scadenza al 08/06/2026.

L'importo dell'affidamento è di € 282.379,50 oltre € 500,00 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. La base d'asta è pertanto di € 282.379,50.

Il costo per singolo pasto è quantificato in € 6.50 (iva al 4% esclusa).

Nello specifico:

PERIODO	SETTEMBRE DICEMBRE 2025	GENNAIO GIUGNO 2026	TOTALI
N. PASTI PREVISTI ALUNNI	19100	22.250	41350
N. PASTI PREVISTI INSEGNANTI	843	1.250	2093
Tot	19.943	23.500	43.443
Costo al pasto	6,50	6,50	6,50
TOTALI	€ 129.629,50	€ 152.750,00	282.379,50

La stima dell'entità del servizio si basa sulle necessità verificatesi nei passati anni scolastici, tenendo altresì in considerazione l'eventuale necessità di rimodulazione del servizio, ferma restando la possibilità di variazioni a seconda delle richieste pervenute.

L'entità del servizio suindicata potrà comunque subire variazioni, in aumento o diminuzione, fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto ai sensi dell'art. 120 comma 9 del D.lgs. 36/2023, che non dovranno costituire motivo per l'aggiudicatario di risolvere anticipatamente il contratto, né tanto meno per vantare compensazioni o diritti di sorta.

3 - SISTEMA DI PRENOTAZIONE DEI PASTI

Il numero dei pasti da fornire nelle scuole verrà comunicato giornalmente, entro le 9.45 o in altro orario indicato tramite mail o in caso di necessità telefonicamente, secondo le istruzioni dell'Ufficio Scolastico Comunale.

Qualora entro le ore 9.45 la prenotazione non fosse pervenuta, la Ditta appaltatrice è comunque tenuta ad effettuare una verifica, anche telefonica, delle motivazioni che hanno causato la mancata prenotazione.

L'ordinazione dei pasti per la refezione scolastica è realizzata mediante sistema utenti su modulo informatico via web.

Sarà a carico dell'affidatario la gestione di un data base per la rendicontazione e l'archiviazione dei dati relativi ai pasti prodotti, che consenta, alla fine del mese, di avere una rendicontazione del numero complessivo di pasti erogati.

Eventuali richieste di variazioni del numero di rispetto al totale trasmesso verranno trasmessi telefonicamente dall'Ufficio scolastico Comunale, salvo in casi eccezionali per i quali provvederà direttamente l'istituto scolastico.

La Ditta appaltatrice si impegna a consegnare giornalmente al plesso della scuola primaria, unitamente al pasto, i report/tabulati relativi al punto stesso indicanti il numero dei pasti prenotati e consegnati per gli alunni e insegnanti, e a trasmettere giornalmente all'Ufficio Scolastico Comunale, il prospetto riassuntivo dei pasti erogati suddivisi per tipologia di utenza (alunni/insegnanti) al fine di consentire la verifica dell'utenza effettiva giornaliera.

4 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

4.1 - Compiti dell'Impresa

Il servizio mensa consiste nel:

- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente affidamento, richiesti dal Capitolato. In caso di difficoltà di approvvigionamento o di indisponibilità di un fornitore o di un cambio di produttore, l'Impresa dovrà preventivamente fare richiesta all'Ufficio Scolastico del Comune e concordare la variazione nelle modalità, tempi e durata.
- la preparazione, la cottura e la distribuzione dei pasti che dovranno essere consegnati e distribuiti a Scuola nel rispetto dei menu allegati al presente capitolato;
- il riordino e la pulizia dei locali e degli arredi comunque in uso, di tutte le attrezzature ed

apparecchiature; pulizia, sanificazione dei locali interessati al servizio di ristorazione;

- eventuali operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione ritenute necessarie per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica nelle aule utilizzate anche per il consumo dei pasti qualora l'infestazione abbia la sua origine o la sua prevalente diffusione nell'area interessata dal servizio di ristorazione scolastica;
- la raccolta differenziata quotidiana dei rifiuti in sacchi ed il conferimento degli stessi secondo le indicazioni del Comune di Sirmione;
- l'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature nonché per il funzionamento del servizio;
- fornitura di tutto il materiale complementare necessario per la somministrazione dei pasti, delle tovaglie, dei bicchieri dei piatti in melamina, delle posate, dei tovaglioli di carta, degli stuzzicadenti, dell'olio, aceto, sale iodato, limoni e condimenti vari presso la scuola;
- fornitura, senza ulteriori addebiti, presso il centro distribuzione, di carrelli/contenitori termici idonei a mantenere la temperatura non inferiore di 65°C ed eventuale addestramento del personale all'utilizzo;
- pasto test: conservazione presso la sede produttiva di singoli campioni di una porzione dei pasti serviti, circa 150 grammi, per un minimo di 72 ore ad una temperatura da 0 a + 4°C;

4.2 - Oneri a carico dell'Impresa

La Ditta appaltatrice, per svolgere il servizio, dovrà provvedere a tutte le operazioni/mansioni necessarie alla sua realizzazione, così come agli aspetti ad esso conseguenti, correlati ed impliciti, nel rispetto delle regole culinarie ed igienico-sanitarie, in base alla legislazione vigente più restrittiva (Direttive CEE in materia, normative nazionali e regionali, ecc.). In tal senso, a semplice richiesta dell'Amministrazione appaltante, l'aggiudicatario sarà tenuto a depositare copia del manuale di autocontrollo relativo alle fasi di produzione e trasporto presso la sede comunale, fermo restando ogni ulteriore obbligo in relazione al servizio di distribuzione dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve altresì garantire il rispetto delle vigenti normative in ambito sicurezza ex D.lgs. n. 81/2008, D.lgs. 19 febbraio 2019, n. 17 e successive modifiche e integrazioni e deve predisporre, prima dell'inizio del servizio, il piano delle misure per la sicurezza fisica dei lavoratori. Tale piano sarà messo a disposizione delle Autorità competenti preposte alle verifiche ispettive.

La ditta aggiudicataria deve inoltre garantire che:

- a) siano individuate le figure previste dal D.lgs. 81/2008;
- b) tutto il personale operante sia adeguatamente formato ed informato ed abbia frequentato un corso di primo soccorso;
- c) il personale sia sottoposto ai controlli sanitari preventivi periodici ove previsti;
- d) il personale sia dotato di eventuali attrezzature/vestiario (DPI) necessario per lo svolgimento dei servizi.

Il servizio oggetto del presente capitolato che la Ditta appaltatrice è tenuta a svolgere comprende inoltre:

- la custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla Ditta appaltatrice;
- la copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- lo svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente Capitolato a carico della Ditta mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività stesse; al servizio deve essere altresì assegnato personale adeguato allo stesso in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico – sanitari previsti dalla vigente normativa. Alla ditta compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra;
- la messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato e relativi allegati ed all'offerta presentata.

4.3 - Composizione dei pasti

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere svolto nel pieno rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto del Ministero della Transizione Ecologica del 10 marzo 2020 (pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020), ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023.

In particolare, l'operatore economico dovrà garantire:

- L'utilizzo di almeno il 50% di prodotti biologici sul totale delle derrate alimentari impiegate, come previsto dal DM;
- L'approvvigionamento di frutta e verdura secondo calendari di stagionalità e, ove possibile, da filiera corta o produttori locali;
- L'impiego di prodotti ittici provenienti da pesca sostenibile o acquacoltura certificata, secondo quanto indicato nel DM;
- La progressiva eliminazione delle stoviglie monouso in plastica (dove presenti), a favore di materiali riutilizzabili o compostabili;
- Misure per la riduzione degli sprechi alimentari, incluso il monitoraggio degli scarti e l'eventuale redistribuzione delle eccedenze, nel rispetto della normativa vigente;
- L'impiego di personale formato anche in materia di alimentazione sostenibile e comportamenti ecologicamente responsabili.

L'inosservanza delle disposizioni sopra riportate costituirà causa di penalità e potrà comportare la risoluzione del contratto, secondo quanto indicato negli articoli successivi.,

L'operatore economico dovrà garantire l'adeguamento e il rispetto delle disposizioni contenute nelle

linee guida operative emesse dall'ATS competente per territorio, in materia di sicurezza alimentare, igiene e gestione del servizio di refezione scolastica, integrandole con i requisiti tecnici e ambientali previsti dal presente capitolato." o dalle future versioni degli stessi documenti che gli Enti interessati emetteranno. <https://www.ats-brescia.it/refezione-scolastica>

Il menù giornaliero deve garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, come previsto dai più recenti LARN.

La composizione del pasto dovrà essere la seguente:

- * 1° piatto;
 - * 2° piatto;
 - * 1 contorno;
 - * frutta fresca di stagione di almeno tre tipologie differenti a settimana (nel rispetto della periodicità prevista da ATS);
 - * pane;
 - * acqua: è previsto l'utilizzo di brocche in vetro
- È prevista la possibilità di un piatto unico sostitutivo di un primo e di un secondo.

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche. Le carni dovranno provenire solamente da animali allevati in Italia, macellati in Italia, presso impianti riconosciuti con marchio CE e non dovranno avere subito l'azione di sostanze estrogeniche ed anabolizzanti.

La stessa specie di frutta non potrà essere somministrata più di una volta la settimana e nello stesso giorno. In attuazione del disposto della L. 488/99, per l'espletamento del servizio oggetto del presente affidamento dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie: prodotti non derivati da O.G.M., prodotti che non contengono O.G.M., prodotti non transgenici.

La proposizione dei menù tipo sarà sottoposta al parere della Commissione Mensa che potrà chiedere modifiche. I menù proposti dovranno in ogni caso sottostare alle Linee Guida del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.T.S. di Brescia e dovrà basarsi sulle direttive nazionali e regionali, per la ristorazione scolastica.

La formulazione dei menù per tutti i pasti forniti dovrà essere quadri settimanale, primaverile/estivo, autunnale/invernale, nel rispetto delle suddette direttive regionali. La Ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù qualsiasi modifica/variazione qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti, modifica delle grammature, ecc.) richiesta dal competente Ufficio Comunale, senza alcuna modifica del prezzo pattuito.

I pasti per gli insegnanti verranno forniti secondo le rispettive modalità previste per gli alunni di ciascun ordine di scuola.






Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

Viene sempre utilizzato il sale iodato.

4.4 - Diete speciali

L'operatore economico è tenuto a garantire la preparazione e somministrazione di pasti conformi alle prescrizioni mediche e alle esigenze alimentari particolari degli utenti, in accordo con le linee guida dell'ATS competente e nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e tutela della salute.

In particolare, dovrà assicurare:

-  La predisposizione di diete speciali personalizzate, basate su indicazioni mediche documentate da apposito certificato redatto da medico competente (allergie, intolleranze, patologie specifiche, scelte etico-religiose);
-  La formazione del personale addetto sulla corretta gestione delle diete speciali, con particolare attenzione al rischio di contaminazioni crociate;
-  Procedure operative per la separazione e la tracciabilità degli alimenti destinati a diete speciali;
-  Il coordinamento con il servizio sanitario dell'ATS e con il Comune per la verifica e aggiornamento periodico delle liste degli utenti con necessità particolari;
-  La tempestiva comunicazione agli enti preposti di eventuali variazioni o criticità nella gestione delle diete.

L'inosservanza di tali disposizioni potrà comportare l'applicazione di penalità e, nei casi più gravi, la risoluzione contrattuale. Le diete speciali devono essere valutate e redatte dal/la dietista e formulate in aderenza al menu corrente, ossia il più possibile simili alle preparazioni sostituite.

Tali pasti saranno comunque addebitati al Comune, al medesimo prezzo stabilito in sede di gara.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La Ditta dovrà inoltre fornire, presso ogni terminale di consumo, il necessario quantitativo di sale iodato, olio d'oliva extravergine e di aceto (o limone) provenienti da agricoltura biologica, per il completamento del condimento, acqua, vino, tovaglie, tovaglioli, stuzzicadenti ecc., come descritto nel Capitolato o richiesto dal Servizio Comunale preposto.

L'Impresa predisporrà una procedura di preparazione, controllo e sicurezza relativa alla preparazione e somministrazione delle diete. Il personale sarà adeguatamente formato in merito a tali procedure.

Il centro cottura dovrà essere dotato di uno spazio dedicato alle diete adeguatamente attrezzato e isolato in modo da evitare ogni possibile contaminazione. Le derrate per la preparazione delle diete dovranno essere stoccate in appositi spazi.

4.5 - Protocollo di tutela per la preparazione delle diete speciali

Le diete personalizzate a rischio vita per presenza di un allergene, così come definite da specifico certificato medico, richiederanno le seguenti procedure speciali da adottare al fine di prevenire eventuali errori nella preparazione o nella somministrazione del pasto.

Il menù ordinario dovrà essere conformato al menu della dieta speciale in questione, in modo da evitare che nella stessa giornata vengano somministrati ad altri utenti pietanze contenenti l'allergene in questione con possibili contaminazioni pericolose e rischiose per il soggetto a dieta.

Il protocollo di tutela con le presenti norme dovrà essere sottoscritto dal titolare dell'Impresa Appaltante,

e garantito per tutta la durata dell'affidamento, pena la rescissione del contratto.

4.6 - Pasti di emergenza

In caso di emergenza l'Impresa si impegna ad assicurare il regolare espletamento del servizio appaltato alle medesime condizioni economiche offerte in gara (nel rispetto dei regimi dietetici e delle diverse tipologie di pasto) anche in caso di temporanea indisponibilità del centro di cottura garantendo la preparazione c/o il centro di cottura di emergenza o, in caso di indisponibilità anche di quest'ultimo, garantendo almeno un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere comunque attinente alle linee guida dell'ATS. In ogni caso l'Impresa dovrà prodigarsi celermente per risolvere nel più breve tempo possibile l'emergenza per quanto di sua competenza e ripristinare la regolarità del servizio in ogni caso entro due giorni lavorativi dal verificarsi dell'emergenza.

4.7 - Trasporto dei pasti

- ✓ I trasporti verranno effettuati a cura e spese della Ditta appaltatrice con idonei mezzi della stessa e nel rispetto della normativa vigente.
- ✓ Al fine di mantenere la qualità organolettica e nutrizionale dei pasti, nel rispetto dei tempi di trasporto compatibili con le temperature previste dalla normativa igienico-sanitaria, la Ditta appaltatrice dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra spedizione e consumo siano compresi in un massimo di 30 minuti, intendendo che il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro Produzione Pasti all'ultimo Centro di Ristorazione raggiunto non deve essere superiore ai 30 (trenta) minuti.
- ✓ Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'inizio della distribuzione nella scuola, alle temperature previste dalle vigenti norme dovrà comunque essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.
- ✓ Il trasporto e la consegna dei pasti dovranno essere effettuati da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario. La Ditta assume l'obbligo di trasmettere al Comune l'elenco nominativo del personale addetto al trasporto dei pasti ed alle operazioni nella scuola all'avvio del servizio e di comunicare tempestivamente ogni variazione od aggiornamento.
- ✓ I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla dal Regolamento CE/852/2004, e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.
- ✓ I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti e in possesso delle autorizzazioni/nulla osta necessari per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'affidamento)
- ✓ I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o

da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

- ✓ I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. È vietata qualunque forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo.
- ✓ La Ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto fissato presso la scuola in relazione all'orario scolastico per essa stabilito.
- ✓ In caso di doppi turni dovranno essere predisposti contenitori separati per ogni turno, e la consegna degli stessi dovrà avvenire nei tempi previsti (massimo 30 minuti dal momento della distribuzione).
- ✓ I prodotti devono arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni.
- ✓ Il progetto offerta deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini qualitativi e quantitativi, indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.

4.8 -Modalità di trasporto

La Ditta appaltatrice dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti dal centro di cottura alla scuola primaria di Sirmione.

I pasti verranno confezionati presso il centro cottura in contenitori idonei al trasporto. Il confezionamento dovrà avvenire:

- ✗ In contenitori termo-sigillati per i piatti caldi e freddi,
- ✗ In contenitori termici a norma HACCP per il trasporto;
- ✗ In contenitori monoporzione dedicati, chiaramente identificabili, per le diete speciali;
- Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare, senza utilizzo di punti metallici per la chiusura, ed etichettato a norma di legge;
- il Parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere confezionato in sacchetti di plastica per alimenti e posto all'interno di contenitori termici;
- la frutta dovrà essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.
- I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere realizzati in materiale idoneo al contatto con gli alimenti conforme al Regolamento CE n. 1935/2004, preferibilmente il polipropilene o altro materiale equivalente, atossico, lavabile disinfettabile e termicamente isolante. All'interno dei contenitori dovranno essere collocate delle piastre termiche o dispositivi analoghi idonei a garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per la conservazione degli alimenti in legame caldo o freddo.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti (contenitori termici e gastronomi) dovranno essere conformi alle disposizioni igienico-sanitarie previste dal Regolamento CE n. 853/2004, Allegato II-capitolo IV e rispondenti ai criteri ambientali minimi (CAM) di cui al D.M. 10 marzo 2020 allegato 2-

sezione 1. Tutti i contenitori termici e gastronomici utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

I contenitori termici non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.

I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti, secondi, piatti e contorni) dovranno essere trasportati in contenitori termici distinti per mensa terminale.

Tutti i contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere chiusi e sigillati in modo da assicurare durante il trasporto fino alla sede di distribuzione la salvaguardia delle sostanze alimentari da possibili manomissioni e dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualsiasi specie, ivi compresi quelli batterici e virali; al momento della consegna i sigilli non dovranno presentare alcuna manomissione.

I contenitori termici utilizzati per il trasporto dovranno essere tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 60° C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura inferiore a 10° C (meglio ancora tra +0°C e +4°C), il tutto in ottemperanza alla normativa vigente.

Sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

La Ditta dovrà mettere a disposizione un apposito misuratore della temperatura dei cibi trasportati, in modo da consentire il costante controllo delle temperature richieste.

4.9 - Servizio di distribuzione

La distribuzione dei pasti sarà effettuata nel rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie.

È vietato l'uso di stoviglie in materiale sintetico, salvo ove sia espressamente previsto dal presente Capitolato

Dovrà essere nominato un responsabile che farà anche da referente per il Comune a cui dovrà essere comunicato il nominativo prima dell'inizio del servizio.

Tutto il personale addetto alla distribuzione dovrà avere le competenze e le conoscenze necessarie per il buon funzionamento del servizio.

Le istruzioni e l'addestramento rimangono a completo carico della Ditta aggiudicataria.

Il numero delle persone addette dovrà essere tale da assicurare un accurato servizio, e corrispondere al rapporto numerico utenti/persone addette offerto in sede di gara.

Ogni persona che si trova a lavorare in questi locali è, inoltre, obbligata ad essere in regola rispetto alle norme igienico-sanitarie previste dalla legislazione vigente.

L'abbigliamento da lavoro è di colore chiaro ed è mantenuto debitamente pulito ed utilizzato solo nel luogo di lavoro, ed è costituito da camice, cappellino, scarpe.

Prima di iniziare il lavoro, il personale esegue alcuni controlli:

- ✱ visivamente controlla l'igiene e l'ordine dei locali e delle attrezzature; di queste ultime anche il buon funzionamento;

- ✕ visivamente controlla l'igiene personale;

Si precisa che le mani vengono in particolar modo lavate nei seguenti momenti:

- ✕ prima di iniziare il lavoro
- ✕ dopo essere stati in bagno
- ✕ dopo ogni sospensione dal lavoro
- ✕ dopo aver rimosso rifiuti o cartoni
- ✕ dopo aver starnutito o tossito o aver toccato i capelli
- ✕ dopo aver eseguito lo scarico della merce
- ✕ dopo aver effettuato le pulizie
- ✕ ogni volta che vi è il rischio di insudiciamento o di contaminazione.

È fatto divieto di manipolazione degli alimenti in caso di malattie dell'epidermide o presenza di lesioni cutanee. In questo caso è obbligo l'uso di guanti usa e getta sostituiti o puliti così come previsto per i momenti di lavaggio e metodo di pulizia delle mani "nude".

In caso di malattia infettiva si sospende il lavoro o non si svolgono determinate mansioni (purché le mansioni concesse non compromettano la salubrità degli alimenti e la corretta gestione dell'attività) sino a riammissione da parte del medico.

La Ditta dovrà provvedere anche a sparecchiare ed a raccogliere i rifiuti, nonché alla pulizia dei tavoli, e a quant'altro necessario per l'espletamento completo del servizio.

La distribuzione ai tavoli deve essere effettuata nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- ✕ il personale deve indossare il camice bianco o divisa idonea di colore bianco, che deve essere sempre pulito; deve togliere gli anelli e ori in genere; lavare accuratamente le mani; i capelli dovranno essere accolti in idoneo copricapo;
- ✕ imbandire i tavoli disponendo ordinatamente la tovaglia, i piatti, le posate, i tovaglioli;
- ✕ utilizzare carrelli su cui non vi sia altro che i contenitori contenenti i piatti monoporzione da distribuire;
- ✕ aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

5 - STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI

L'Ente appaltante mette a disposizione della Ditta appaltatrice un locale all'interno dell'edificio scolastico da utilizzare per il deposito e lo smistamento di derrate ed attrezzature funzionali al servizio.

Apposito documento di presa in consegna sarà redatto, a carico della Ditta., alla presenza di un rappresentante del Comune., ad aggiudicazione avvenuta, prima dell'inizio del servizio; copia dell'inventario sarà allegata al Capitolato speciale di gara quale sua parte integrante e sostanziale. La Ditta aggiudicataria., alla scadenza del contratto, è tenuta alla restituzione del locale e di eventuali attrezzature consegnate in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso; parimenti la riconsegna avverrà mediante redazione di un verbale in contraddittorio tra le parti.

L'appaltatore dovrà fornire, a propria cura e spese, tutte le stoviglie, posate e accessori necessari per il consumo dei pasti veicolati presso la scuola, garantendone:

- l'idoneità al contatto con alimenti;
- la sicurezza igienico-sanitaria durante il trasporto e la distribuzione;
- la conformità ai criteri ambientali minimi (CAM).

La fornitura dovrà essere adeguata alle modalità di consumo previste (in refettorio o in aula) e garantire la fruizione del pasto in condizioni di sicurezza, comfort e sostenibilità.

Le stoviglie e posate devono essere:

- ✦ Preferibilmente riutilizzabili (in materiale resistente, atossico e conforme alle norme sanitarie es. melamina alimentare, acciaio inox);
- ✦ In alternativa, qualora le condizioni logistiche o organizzative non permettano il riutilizzo, possono essere utilizzati articoli monouso compostabili e biodegradabili, certificati secondo la norma UNI EN 13432, previa approvazione della stazione appaltante.

È vietato l'uso di plastica monouso non conforme alla Direttiva SUP (UE) 2019/904 e al D. Lgs. n. 196/2021.

- ✦ Le stoviglie e posate devono essere confezionate e trasportate in modo da garantire la protezione da contaminazioni.
- ✦ In caso di materiale riutilizzabile, l'appaltatore dovrà assicurare il ritiro, lavaggio e sanificazione quotidiana, in conformità con il Reg. CE 852/2004 e le proprie procedure HACCP.
- ✦ Lo smaltimento del materiale monouso, ove previsto, avverrà secondo le modalità indicate dal gestore locale dei rifiuti, nel rispetto della raccolta differenziata e della normativa ambientale vigente.

L'appaltatore è responsabile:

- ✦ della qualità, idoneità e conformità del materiale fornito;
- ✦ dell'eventuale recupero e igienizzazione (per stoviglie riutilizzabili);

- ✖ del corretto supporto informativo agli operatori scolastici sullo smaltimento (in caso di materiale compostabile)

6 - ELEMENTI ECONOMICI

6.1 - Prezzo del pasto

Resta convenuto che il prezzo-pasto è quello indicato nell'offerta presentata dalla Ditta aggiudicataria, comprensiva di ogni voce relativa a derrate alimentari (anche da agricoltura biologica, DOP e IGP, di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale e/o con lotta integrata, specifici per celiaci, ecc.), condimenti, tovaglie "usa e getta", bicchieri e tovaglioli di carta, collocazione dei pasti monoporzione termo-sigillati negli appositi contenitori secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale e ogni altra voce a carico della Ditta appaltatrice, come specificato nei precedenti articoli. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti per le scuole.

Nel prezzo è compresa anche la fornitura dei detersivi necessari per la pulizia di locali, delle attrezzature e stoviglie (anche del tipo "usa e getta") richiesta.

Si conviene inoltre che il prezzo-pasto dovrà essere unico per ciascun tipo di utenza servita e di servizio effettuato.

6.2 - Corrispettivo del servizio

Il prezzo del pasto, effettivamente fornito e/o distribuito, sarà quello fissato in sede di gara.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti afferenti al servizio, come offerti in sede di gara. Nessun costo aggiuntivo può essere quindi richiesto dalla Ditta appaltatrice per la fornitura e somministrazione di diete speciali.

Nessun'altra somma potrà essere richiesta all'Ente appaltante, neppure a titolo di rimborso spese di qualsiasi natura.

L'operatore economico aggiudicatario predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.

La ditta appaltatrice, all'avvio del servizio, ed a semplice richiesta, si impegna a fornire a richiesta dell'Amministrazione Comunale un elenco degli abituali fornitori, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne e da un elenco delle marche di fabbricazione dei generi alimentari utilizzati, nonché le schede tecniche, ed informerà l'Amministrazione Comunale di ogni eventuale variazione. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla Ditta appaltatrice di cambiare fornitore per comprovati seri motivi connessi alla garanzia di qualità e sicurezza del servizio.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare, nazionale e locale, con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di

ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia (Decreto della Direzione Generale Sanità n. 14833 del 01.08.2002) e alle Linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica 2020, nonché alle prescrizioni specifiche dell'Agenzia di Tutela della salute (ATS) della Provincia di Brescia nel documento "Linee guida per i menù della refezione scolastica" che qui si intendono integralmente richiamate e trascritte, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto. Dovranno essere altresì rispettate le specifiche tecniche e i criteri minimi ambientali approvati **dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare recante i nuovi C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari, pubblicato il 4 aprile 2020, sulla G.U.R.I. n. 90. Di seguito si riporta l'Allegato 1 – Art. 1 punto C – Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica:**

1. Requisiti degli alimenti

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- ✓ Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.
- ✓ Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.
- ✓ Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".

- ✓ Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente¹, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.
- ✓ Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” (free range) o “rurali all’aperto”. Le informazioni “senza antibiotici”, “rurale in libertà” o “rurale all’aperto” devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate. Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.
- ✓ Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all’All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnamodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell’ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un’organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l’anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da “allevamento in valle”.

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell’Unione Europea. Non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto” né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

- ✓ Salumi e formaggi: Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- ✓ Latte...e yogurt : biologico.
- ✓ Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l’olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l’olio extravergine di oliva deve essere biologico. L’olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l’origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall’art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001.
- ✓ Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici.
- ✓ Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell’etichetta deve essere riportata l’indicazione “contiene naturalmente zuccheri”
- ✓ Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell’acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell’ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

I citati documenti hanno contenuto da intendersi prescrittivi ai fini del contratto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel presente capitolato prestazionale.

Si riportano di seguito ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione:

- a) L’aggiudicatario al fine del miglioramento del servizio, dovrà dichiarare se il numero prevalente di fornitori che utilizza per la fornitura di materia prime alimentari è:
 - Fornitore locale – sede nella Provincia di Brescia (inclusi quelli indicati nei punti g-h);
 - Fornitore regionali – sede nella Regione Lombardia
 - Fornitori Italiani – sede in Italia.
- b) il pesce proposto nei menù non deve comunque appartenere alle specie comprese nelle “liste rosse” internazionali per la protezione delle specie ittiche a meno che quest’ultimo non abbia certificazione che attesti metodi di cattura sostenibili (MSC – Marine Stewardship Council o simili);
- c) il pesce somministrato in ogni caso, se surgelato, non deve comunque essere ottenuto da prodotti ricomposti;

- d) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali;
 - e) 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;
 - f) in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati esclusivamente concordando precedentemente con la Stazione Appaltante, comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga;
 - g) deve essere prevista la fornitura di 2 porzioni da 30 gr. di pane a ridotto contenuto di sale, per ogni iscritto al servizio, di cui solo uno da distribuire dopo il primo piatto e l'altro da tenere a disposizione - da acquistare presso fornitore locale - forneria);
 - h) la pizza eventualmente proposta in menù (generalmente pizza margherita) - da acquistare presso fornitore locale - forneria);
 - i) è consentito l'uso di sale iodato;
 - j) non può essere utilizzata carne congelata/surgelata;
 - k) il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
 - l) l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva;
 - m) le carni conservate eventualmente presenti nel menù dovranno risultare esenti da conservanti e aromi;
 - n) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti e polifosfati;
 - o) 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;
 - p) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati;
 - q) non è consentito congelare le materie prime acquistate fresche ed il pane, o ricongelare alimenti già scongelati;
 - r) non è ammesso il ricorso all'uso di cibi precucinati;
 - s) gli alimenti scaduti non dovranno sostare nelle celle frigorifere o nei magazzini, ma dovranno essere identificati e tenuti in contenitori separati, destinati esclusivamente a quello scopo;
 - t) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo;
 - u) le verdure devono essere cotte al forno o a vapore;
 - v) i secondi piatti devono, preferibilmente, essere cotti al forno;
 - w) i grassi dovranno, ove possibile, essere aggiunti a crudo;
 - x) le verdure da consumare crude e la frutta dovranno essere perfettamente lavate, integre e pronte per l'uso. Con particolare riferimento alla frutta dovrà esserne curato il corretto grado di maturazione, al fine di evitare marcescenze ovvero asperità.
- Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata alla Stazione Appaltante per riceverne preventiva autorizzazione.

In ogni caso caratteristiche, tipologia e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dalla Stazione Appaltante, senza che questo comporti variazioni di prezzo/pasto.

7 – DERRATE ALIMENTARI

Art. 7.1 Etichettatura delle derrate alimentari e ricevimento materie prime presso il centro cottura

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Nell'espletamento delle attività di preparazione e trasporto dei pasti forniti la Ditta è tenuta alla più rigorosa osservanza delle vigenti disposizioni legislative concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione, il trasporto delle vivande, la distribuzione, l'igiene e la sanità delle materie prime da impiegare, degli ambienti, delle attrezzature, delle strutture, del personale, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità (es. raccomandazioni o disposizioni della competente A.T.S.). In particolare la Ditta dovrà aver adempiuto agli obblighi previsti in materia di igiene e di controlli dei prodotti alimentari.

La ditta appaltatrice è responsabile di qualsiasi danno causato per propria colpa, sollevando il Comune da ogni responsabilità diretta o indiretta dipendente dall'esercizio dell'appalto sotto il profilo civile e penale.

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- a) vengano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
- b) siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
- c) sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti “non conformi” e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

7.2 - Menù

I menu per la scuola primaria saranno articolati in estivo e invernale e strutturato sulle 4 settimane.

I pasti saranno composti da un primo, un secondo con contorno di verdura fresca e cotta, frutta fresca, pane, acqua minerale non gasata.

In allegato sono riportati i menu tipo; la Ditta dovrà farsi carico di proporre stagionalmente opportune variazioni. La Ditta assegnataria dovrà inoltre fornire olio, aceto, sale iodato, limone e condimenti vari,

anche dove non sia richiesta la distribuzione.

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più, né in meno, in tipo e quantità) da quelli indicati nell'Allegato e/o comunque concordati con l'Amministrazione Comunale.

Tutti i menù, potranno essere sottoposti al visto dell'Autorità Sanitaria competente, qualora ritenuto opportuno da parte del Comune.

Durante l'appalto i menù indicati potranno comunque subire modificazioni in virtù di menù stagionali e/o per esigenze particolari dell'utenza. Eventuali modifiche saranno comunque contenute e tali da non produrre eccessive variazioni sul costo delle derrate e, pertanto, la Ditta dovrà mantenere il prezzo-pasto.

Il Comune di Sirmione si riserva inoltre, senza alcuna maggiorazione di prezzo, la facoltà di introdurre nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico; oltre a tali periodi, la Ditta appaltatrice dovrà rendersi disponibile a fornire annualmente, su richiesta, almeno 2 servizi con menu a tema.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la possibilità di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche dei pasti e delle derrate alimentari che li compongono nei casi particolari di direttive fornite dall'ATS, in relazione a cambiamenti ritenuti dalla stessa Azienda particolarmente significativi per il benessere dei bambini.

I menù sono quelli previsti dalle allegate tabelle e non potranno essere modificati da parte della Ditta se non previa intesa con l'Amministrazione Comunale.

7.3 - Articolazione dei menù

I menu saranno proposti con rotazione sulla base di quattro settimane e articolati come segue:

- ✓ menù primaverile/estivo (da adottarsi indicativamente generalmente per il periodo da marzo a settembre);
- ✓ menù autunnale/invernale (da adottarsi indicativamente per il periodo da ottobre a febbraio);
- ✓ menù particolari in occasione delle festività.

I menù dovranno quindi essere preparati nel rispetto di quanto indicato dall'ATS di competenza:

dovranno essere corredati da tabelle dietetiche dettagliate, che indichino composizione qualitativa e quantitativa dei piatti, nonché le ricette utilizzate (quantità e pesi di ingredienti da utilizzare per la preparazione di ogni singolo piatto previsto dai menu.);

dovranno essere sempre esposti, a cura della Ditta aggiudicataria, in ogni singola aula, visibili dagli utenti del servizio; potranno, nel periodo contrattuale, subire variazioni su proposta del Comune di Sirmione, acquisita l'approvazione del Servizio Nutrizionale dell'ATS competente, rispettando la parità qualitativa e quantitativa della fornitura e quindi senza alcun aumento di prezzo; nessuna variazione potrà essere apportata dalla ditta senza specifica autorizzazione da parte del Comune di Sirmione.

La Ditta aggiudicataria potrà, in via temporanea e previa comunicazione al Comune di Sirmione per la

necessaria autorizzazione, effettuare variazioni di menù, solo ed esclusivamente nei seguenti casi:

- ✓ interruzione temporanea del servizio per cause non dipendenti dalla Ditta aggiudicataria (es. scioperi, incidenti, interruzioni di energia elettrica, ecc.);
- ✓ guasto di impianti e attrezzature;
- ✓ non reperibilità, documentata, delle derrate alimentari;
- ✓ ripetuto non gradimento di alcuni piatti, documentato e concordato con il Comune di Sirmione e con la Commissione mensa comunale.

Presso l'istituto scolastico dovrà essere fornito ogni giorno almeno il 5% di pasti in più a compensazione di eventuali errori di distribuzione e per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per il Comune di Sirmione.

Il Comune comunica alla Impresa appaltatrice il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero competente, dall'Ufficio Scolastico della Regione Lombardia e dai dirigenti scolastici. Tale comunicazione viene effettuata alla Ditta appaltatrice almeno una settimana prima delle previste festività.

Annullamenti del servizio, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera del plesso scolastico, devono essere comunicati alla Ditta appaltatrice almeno 48 ore prima delle ore 9,45 del giorno del pasto, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi, salvo circostanze eccezionali non prevedibili.

Tali comunicazioni possono venire effettuate sia per via telefonica che telematica.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose, allo stesso prezzo pattuito per i pasti normali. Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dalla Ditta appaltatrice da personale diverso da quello indicato dal Comune.

7.4 - Standard

La preparazione, la cottura, il trasporto e la somministrazione dovranno essere condotti secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto, dovrà essere messo a disposizione del Comune di Sirmione un piano di preparazione e cottura delle portate previste dai menù dei Servizi interessati, contenente:

- il ricettario;
- le modalità di preparazione;
- le tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

L'Appaltatore dovrà rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

Temperatura delle pietanze durante la consegna e il mantenimento

Al momento della consegna dei pasti presso i refettori e per tutta la fase di mantenimento termico antecedente la distribuzione, le temperature delle pietanze dovranno essere le seguenti:

- Piatanze da consumarsi calde: temperatura non inferiore a +60°C;
- Piatanze da consumarsi fredde: temperatura non superiore a +10°C (esclusa frutta e verdura fresca, che possono essere mantenute a temperatura ambiente nel rispetto delle caratteristiche organolettiche).

Temperatura delle pietanze durante l'impiattamento e la distribuzione

Durante la fase di impiattamento e distribuzione ai commensali, anche in caso di utilizzo di contenitori del tipo monoporzione, pluri-porzione o gastronorm, la temperatura rilevata sulla pietanza servita all'ultimo commensale dovrà essere:

- Non inferiore a +60°C per le pietanze da consumarsi calde;
- Non superiore a +10°C per le pietanze da consumarsi fredde, con esclusione della frutta e della verdura fresca.

Il rilevamento della temperatura potrà essere effettuato tramite termometro digitale a sonda, con registrazione a cura del personale addetto o del referente di plesso.

Queste prescrizioni sono conformi a:

- Regolamento CE n. 852/2004, Allegato II, Cap. IX;
- Linee guida ministeriali per la ristorazione scolastica;
- Buone prassi HACCP e sistemi di autocontrollo per la ristorazione collettiva.

Relativamente al rapporto inservienti/commensali, per la sola refezione scolastica, pari a 1/30 in fase di distribuzione, è da intendersi che il 15° (quindicesimo) commensale eccedente i 30 (trenta) determinerà, inderogabilmente, l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva addetta alla somministrazione.

Il tempo previsto per l'impiattamento, ovvero per la somministrazione della prima pietanza, non dovrà eccedere i 15 minuti intercorrenti tra il primo commensale servito e l'ultimo; il tempo previsto per l'impiattamento, ovvero per la somministrazione della seconda pietanza e contorno, non dovrà eccedere i 15 minuti intercorrenti tra il primo commensale servito e l'ultimo; il tempo totale per l'effettuazione del servizio, ovvero somministrazione della prima pietanza, sbarazzo e allontanamento dei piatti sporchi dai tavoli, somministrazione della seconda pietanza e contorno, non dovrà eccedere i 35 minuti. Il superamento dei tempi previsti, per causa imputabile all'Appaltatore, determinerà inderogabilmente l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva (inserviente)

7.5 - Tracciabilità

Per rintracciabilità di filiera (da monte a valle della filiera di produzione) si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di

prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dai Regolamenti comunitari, tra i quali: Reg. CE 17.07.2000 n. 1760, Reg CE 178/2002 e Reg. (CE) 931/2011, nonché dell'Accordo Stato- Regioni sul documento recante «Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio», pubblicato nella G.U. n. 294 del 19 dicembre 2005” e dell’“Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le regioni e le province autonome relativo a «Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale» del 17-12-2009 Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di controllo.

A tale scopo, la Ditta appaltatrice, prima dell'inizio del servizio in oggetto, dovrà redigere specifico Manuale per la gestione della RFP per i servizi di ristorazione del Comune di Sirmione, corredato dalle Linee Guida per gli adempimenti inerenti alla RFP. Inoltre, dovrà redigere e debitamente compilare, a far data sin dal primo giorno di inizio del servizio in oggetto e rispettivamente per ogni giorno di servizio, il Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari; tale documento dovrà identificare, al minimo, le seguenti voci: data di compilazione; n° della settimana corrispondente al menu in produzione; Cliente destinatario (es. Comune di Sirmione refezione scolastica); pietanza prodotta; nome dell'azienda fornitrice del prodotto; prodotto utilizzato; quantità impiegata; data di produzione; data di scadenza; lotto di produzione; rif. Documento di consegna prodotto; numero pasti prodotti; luogo di destinazione pasti (es. Scuola primaria di Sirmione).

In dettaglio, per la rintracciabilità delle carni bovine utilizzate, potrà essere richiesta copia delle “bolle di acquisto”, riportanti le informazioni previste:

- numero auricolare;
- Stato di nascita;
- Stato di allevamento;
- Stato sede del macello e numero di approvazione macello: macellato in (nome dello Stato) (numero di approvazione);
- se la carne è stata acquistata già sezionata deve essere indicato anche lo Stato dove ha sede il laboratorio di sezionamento e il numero di approvazione del laboratorio: sezionato in (nome dello Stato) n. (numero di approvazione).

Per quanto attiene alla rintracciabilità dei prodotti di gastronomia, considerato che tali prodotti sono composti da più ingredienti, e che ognuno di questi - per la normativa in vigore - deve essere comunque rintracciabile, dovrà essere predisposto, quanto meno, un registro indicante tutti gli ingredienti impiegati in ciascuna preparazione e di un altro in cui, per ogni materia prima acquistata, vengano registrati il nome del fornitore e, in concomitanza con ogni approvvigionamento che comporta ragionevolmente una variazione del lotto, la data di acquisto e il lotto (indicato o con la dicitura L, o con la data di preparazione o di scadenza).

La compilazione dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari dovrà avvenire quotidianamente, in modo tale che la data di compilazione coincida con la data di effettiva produzione dell'alimento e/o pietanza interessata, ovvero, non è consentita, e costituisce inadempienza, la compilazione differita dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle

destinazioni dei prodotti alimentari.

Tutti i Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, nonché copia dei Documenti di consegna prodotti (Bolle di consegna), dovranno essere conservate presso il Centro cottura della Ditta appaltatrice, per il periodo di 3 anni, e dovranno essere esibiti, senza indugio, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale e degli organi di controllo di cui all'art. 51 del presente Capitolato d'Appalto.

7.6 - Modalità di cottura

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi.

La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle seguenti regole:

- durante tutte le operazioni di produzione le finestre o le zanzariere devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere tenuto in funzione;
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, per evitare rischi di contaminazioni crociate;
- tutti gli alimenti dovranno essere lavorati e cucinati all'interno del Centro di produzione pasti;
- i prodotti devono accedere alle zone preparazione o cottura privati del loro imballo secondario, che può essere veicolo di contaminazione;
- tutti i prodotti surgelati o congelati, prima di essere sottoposti a lavorazione o cottura, devono essere sottoposti a scongelamento a temperatura controllata (0 / +4°C), in celle o frigoriferi appositi, fatte salve eventuali indicazioni differenti da parte del fornitore. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua. Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido di percolamento. Una volta scongelato un prodotto non deve mai essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive;
- per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature;
- per le cotture deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro pirex; è vietato l'utilizzo di pentolame e recipienti in alluminio;
- la cottura degli alimenti o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, misurata al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microrganismi patogeni;
- i prodotti cotti devono essere conservati esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- è vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua;
- non è permessa la frittura, che dovrà essere sostituita da cottura in forno;
- sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti già cotti;
- è vietata ogni forma di riciclo.

Nella giornata antecedente la distribuzione sono consentite esclusivamente le seguenti lavorazioni:

- la pelatura delle patate e delle carote deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo o comunque entro 24 ore dal consumo, con conseguente conservazione a temperatura compresa tra 0 e +4°C in contenitori chiusi con acqua pulita eventualmente acidulata;
- i legumi secchi sotto forma di granulato o estruso (soia) devono essere posti a mollo per 24 ore. Nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- la cottura di torte casalinghe non a base di creme può essere effettuata nella giornata precedente il consumo, con conseguente conservazione in luogo asciutto e riparato;
- tutte le preparazioni devono essere cotte nella stessa giornata del consumo con l'eccezione di arrosti, roastbeef, bolliti, brasati e degli ingredienti per le lasagne (ragù di carne e besciamella), che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura compresa tra 0 e +4 °C.

Sono invece da effettuarsi nella stessa giornata del consumo le seguenti operazioni:

- il lavaggio e il taglio della verdura e della frutta, previo ammollo e lavaggio;
- il conteggio del pane e della frutta;
- la preparazione del formaggio grattugiato;
- la porzionatura di salumi e di formaggi;
- le impanature (l'immersione in pastelle non può protrarsi per più di 1 ora);
- la mondata, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura delle carni crude;
- la macinatura delle carni crude in tritacarne, montato immediatamente prima dell'uso (non devono trascorrere più di 2 ore tra la macinatura e la cottura);
- la pasta e il riso bolliti devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura;
- la porzionatura a freddo e il rinvenimento delle derrate abbattute nella giornata precedente;
- la cottura delle rimanenti derrate, senza far intercorrere più di 2 ore tra il termine della cottura e la distribuzione, con mantenimento delle temperature costantemente sopra i +60°C.

7.7 - Tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutti le attrezzature/impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienico-sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica. Devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Non devono essere effettuate frittture di alcun tipo.

Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato dall'erogatore del servizio con apposita strumentazione. Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura;
- i vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente con idonee apparecchiature, per l'utilizzo delle quali la Ditta dovrà attenersi alle norme specifiche indicate dai produttori delle stesse; il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con almeno due ricambi d'acqua;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano.

Tutte le operazioni dovranno essere eseguite con l'ausilio delle attrezzature in dotazione al centro di cottura.

7.8 - Preparazione dei piatti freddi

Nel caso di consumo di prodotti crudi o stagionati (come formaggi, verdure e latticini), è necessario garantire:

- il controllo dell'igiene delle attrezzature e degli utensili,
- la corretta gestione dei tempi di lavorazione,
- l'adozione di accorgimenti per la protezione delle pietanze da contaminazioni durante la preparazione, il trasporto e la distribuzione, nel rispetto del D.P.R. 327/1980 e del Regolamento CE n. 852/2004.

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione, e conservate in contenitori puliti e ben asciutti, in regime di refrigerazione controllata.

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di guanti e mascherine monouso, evitando ogni forma di contaminazione crociata con alimenti da cuocere o di diversa tipologia.

Prescrizioni specifiche:

- I preparati cotti da consumare freddi dovranno essere sottoposti a rapido raffreddamento e successivamente conservati in condizioni refrigerate.
- I preparati crudi da consumare tali e quali (es. verdure crude) dovranno essere lavorati adottando tutte le precauzioni necessarie, tenendo in considerazione:
- la freschezza e qualità igienico-sanitaria della materia prima,
- la pulizia e asciugatura dei contenitori di conservazione,
- la separazione fisica dagli alimenti da destinare a cottura o con diversa destinazione d'uso.

7.9 - Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo di pietanze o alimenti già distribuiti effettuata in qualsiasi modo.

7.10 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause delle tossinfezioni alimentari, la Ditta aggiudicataria dovrà prelevare 200 grammi di prodotti somministrati giornalmente e conservare gli stessi, riposti in sacchetti sterili in frigo per un minimo di 72 ore successive ad una temperatura da 0 a 4°C (No surgelazione o congelamento). La Ditta appaltatrice dovrà inoltre obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e per ogni anno solare una campionatura per analisi del tipo e sugli alimenti di seguito elencati:

vegetali freschi: pesticidi; pasta e riso: parassiti; farina di mais: OGM;

prodotti ittici surgelati: mercurio, piombo, cromo.

Le citate operazioni dovranno essere effettuate - per l'intero periodo contrattuale - per tutte le mense servite, comprese quelle dei centri ricreativi estivi.

La Ditta è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti indicati, ovvero, nel caso delle analisi chimiche si rilevasse la presenza dei seguenti elementi: pesticidi per vegetali freschi, parassiti per pasta e riso, ogm per farina di mais, mercurio, piombo, cromo per pesce surgelato, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto. Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dalla Ditta aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dalla Ditta con riserva di adottare tutte le iniziative e

provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici sopra indicati.

7.11 - Quantità degli ingredienti

Gli ingredienti per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi in quantità riportate nelle disposizioni delle singole ATS.

Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menù ATS elaborati per fasce d'utenza (Primarie e di adulti aventi titolo).

Non risulta giustificata la richiesta di eventuali "bis" di preparazioni particolarmente gradite.

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

È fatto obbligo ai gestori dei servizi di ristorazione di garantire la variabilità e l'alternanza di almeno quattro tipologie diverse di frutta nella stessa settimana.

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

Le tabelle dei pesi a cotto necessarie per una corretta porzionatura, relative al menu mensile in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Le tabelle dei pesi a cotto devono essere aggiornate in relazione ad ogni menù mensile ed inviate al Comune. Per la porzionatura dei pasti deve essere previsto l'utilizzo di utensili da cucina (es. mestoli, schiumarole, ecc.) di diverso diametro, corrispondente alle diverse porzioni in base alle fasce d'età.

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

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

8 - PULIZIE

8.1 - Sanificazione

I trattamenti di sanificazione degli ambienti, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto sono regolati dal piano di sanificazione. La Ditta si impegna a adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali (di cucina, di refezione, di servizio) del centro cottura e delle aule adibite anche a mensa scolastica e delle relative attrezzature ed arredi pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/1980 e Reg. CE 852/2004 e comunque non inferiore allo standard minimo.

8.2 - Piano delle pulizie

Tutti i locali e le attrezzature del Centro di produzione pasti, delle aule adibite anche a mensa, e dei locali di pertinenza dovranno essere adeguatamente sanificati e tenuti costantemente puliti da parte dell'IA. Tutte le operazioni di sanificazione ordinaria devono essere effettuate in conformità al piano di sanificazione di seguito riportato, che dovrà essere coerente con quello previsto dal Manuale di autocontrollo igienico.

In caso di eventi particolari dovranno essere adottate ulteriori procedure specifiche.

Operazioni giornaliere

- sanificazione di lavelli e vasche;
- sanificazione di teglie, pentole e bacinelle;
- sanificazione di coltelli, taglieri e utensili;
- sanificazione contenitori termici;
- sanificazione di tavoli e mobili di ogni tipo;
- sanificazione di lavandini, WC del personale ed elementi igienici riferibili agli spazi mensa;
- sanificazione di tavoli, sedie e beverini dei refettori;
- sanificazione di stoviglie, posate e utensili di distribuzione;
- svuotamento, pulizia e riordino cestini porta carta e porta rifiuti.

Operazioni settimanali

- sanificazione di guarnizioni di frigoriferi e celle;
- sanificazione di cappe aspiranti e filtri;
- disincrostazione di attrezzature di cottura, lavorazione e lavaggio e di lavelli e vasche;
- sanificazione di maniglie, spalle delle porte, telefoni e tutto quanto è soggetto all'uso comune;
- sanificazione vano mezzo di trasporto pasti.

Operazioni mensili

- sanificazione di stipiti, davanzali e elementi di riscaldamento;
- lavatura interna ed esterna di tutte le superfici a vetro delle finestre, porte finestre, vetri divisori, con i relativi infissi, copri lampade;
- de ragnatura soffitti e pareti e spolveratura veneziane.

In particolare, la Ditta si impegna ad effettuare una pratica sanitaria ambientale che assicuri, oltre alla sanificazione quotidiana e periodica previste dal piano di sanificazione, anche interventi di sanificazione straordinaria.

Tutti i prodotti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e presenti sulle schede tecniche di sicurezza, che devono essere presenti in loco.

I prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere

contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e durante l'utilizzo devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Durante le operazioni di produzione e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di produzione e consumo prodotti sanificanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di sanificazione devono essere tassativamente quelli che la stazione appaltante ha indicato in fase di offerta ed accettati.

È facoltà della stazione appaltante effettuare periodici controlli sulla qualità delle operazioni di sanificazione anche mediante campionamenti ambientali e tamponi superficiali.

Qualora si riscontrassero inadempienze, omissioni o il mancato rispetto delle scadenze saranno applicate le penali previste dal presente Capitolato speciale di gara.

8.3 - Lotta alle infestanti

In particolare, la Ditta appaltatrice si impegna a far disinfestare, almeno quattro volte ogni anno, i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, facendo ricorso, se non attrezzata, a ditte specializzate. A tale scopo il responsabile designato concorderà tempi e modi di intervenire con il servizio di igiene della ATS competente per territorio. Ad intervento ultimato la Ditta comunicherà al Comune la data in cui è avvenuta la disinfestazione.

8.4 - Rifiuti solidi

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti negli appositi contenitori. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere durante il riassetto e la pulizia alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. La Ditta provvederà in proprio allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti conferendoli alla piattaforma ecologica. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). La fornitura dei sacchi – che dovranno essere biodegradabili per il rifiuto umido - sarà a cura e spese della Impresa Appaltatrice.

Per lo smaltimento dei rifiuti speciali la Ditta appaltatrice potrà affidarsi alla Società partecipata Sirmione Servizi che già si occupa per il Comune di Sirmione dello smaltimento dei rifiuti.

9 - PERSONALE

9.1 - Organizzazione

Ogni servizio inerente alla produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e il trasporto e la distribuzione dei pasti confezionati nei centri di cottura sarà svolto da personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice, salvo verifiche da parte di personale del Comune.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un responsabile avente idonea qualifica. La responsabilità del servizio e i rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato della gestione dei centri di cottura, con mansioni di Direttore e qualifica professionale

adeguata. Il nominativo andrà ufficialmente comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio, allegando anche la documentazione relativa alle caratteristiche professionali possedute. La Ditta dovrà assicurare la presenza di personale idoneo per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente capitolato, garantendo un adeguato rapporto operatore/utente, al momento della distribuzione. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. La Ditta appaltatrice dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Comune.

L'Appaltatore dovrà inoltre:

presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto, completo di curricula e di copia dei titoli di studio, nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio. La società erogatrice dei servizi di ristorazione di cui al presente Capitolato, a tal fine, deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense;
- comunicare annualmente al Comune, a mezzo lettera raccomandata, la consistenza numerica e la qualifica, unitamente a copia dei contratti di lavoro del personale impiegato nell'appalto;
- predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete sotto la costante supervisione del Dietista che dovrà obbligatoriamente essere previsto e mantenuto in organico per tutta la durata dell'appalto.

Il Comune potrà richiedere alla Ditta la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso la Ditta dovrà provvedere a quanto richiestole senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri. La Ditta deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro (in particolare, D.lgs. 81/2008).

9.2 - Organico

La consistenza numerica e nominativa del personale e la sua qualifica, nonché tutte le sue variazioni, dovranno essere preventivamente comunicate, per l'approvazione, all'Amministrazione Comunale a mezzo lettera raccomandata o PEC e dovranno rispettare i parametri numerici offerti in sede di gara. Tale consistenza numerica dovrà comunque essere tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato o i menù richiederanno prestazioni superiori.

Inoltre, tutta l'attività del Centro di cottura dovrà essere coordinata da un operatore della Ditta, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore, che costituirà anche il referente della Ditta per il Comune.

RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La responsabilità del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un soggetto con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio del settore ristorazione scolastica di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto. Lo stesso è responsabile del controllo dell'andamento del servizio.

Inoltre, deve assicurare un contatto continuo con l'apposito ufficio del Comune e partecipare alle riunioni della commissione mensa. Deve essere sempre raggiungibile telefonicamente. Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempimenti fatte in contraddittorio con il responsabile del servizio dovranno intendersi fatte direttamente alla Ditta aggiudicataria.

Lo stesso del servizio dovrà farsi carico di risolvere tutte le problematiche che esulano dalle competenze specifiche del personale operativo, fungendo da garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti al servizio e verificandone costantemente il corretto andamento.

In caso di assenza o inadempimento del responsabile (ferie, malattia, etc.), la Ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione.

La responsabilità della produzione pasti deve essere assunta da un cuoco con una esperienza nel settore della ristorazione scolastica di almeno tre anni.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad individuare e a comunicare il nominativo del Responsabile della Privacy (D.lgs. n. 196/2003 e del GDPR Regolamento UE 2016/679) e della sicurezza (D.lgs. n. 81/2008).

Lo stesso deve essere presente nel Centro Cottura per almeno 18 ore settimanali e ogniqualvolta si renda necessaria la sua presenza e deve essere sempre raggiungibile telefonicamente.

DIETISTA

È richiesta la presenza, sia presso il Centro di produzione pasti che, saltuariamente, presso i terminali di distribuzione, di un/a dietista qualificato/a per titolo ed esperienza nel settore della ristorazione scolastica, responsabile della compilazione di menu personalizzati sulla base di certificati medici per allergie e intolleranze e della produzione delle diete.

Il/la Dietista deve essere presente nel Centro Cottura per almeno dieci ore settimanali e ogniqualvolta si renda necessaria la sua presenza e deve essere sempre raggiungibile telefonicamente.

CUOCO RESPONSABILE

Presso il Centro di produzione pasti, il personale dovrà essere coordinato da un cuoco responsabile, con adeguata competenza professionale ed esperienza almeno triennale in analoghi servizi, in grado di dirigere dal punto di vista organizzativo e gestionale la produzione dei pasti.

Il cuoco dovrà ricevere, risolvere e/o inoltrare ai soggetti competenti tutte le segnalazioni verbali inerenti il servizio in oggetto della gara, comprese le eventuali dichiarazioni di non conformità.

REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

La Ditta aggiudicataria deve assicurare la massima stabilità e la continuità del personale e la sostituzione tempestiva in caso di assenza del personale titolare. Non saranno tollerati turn-over di personale nel corso dell'anno scolastico e da un anno scolastico all'altro, se non per cause di forza maggiore.

La Ditta aggiudicataria dovrà:

- provvedere alla sostituzione del personale adibito al servizio che si assenta per malattia, maternità, ferie, permessi, aspettative, ecc. limitando al minimo il turn-over. La sostituzione deve avvenire il giorno stesso per le assenze "programmate" (ad es. ferie) ed entro il giorno successivo per le assenze improvvise. L'AC si riserva, in qualsiasi momento, la facoltà di richiedere la sostituzione di personale che si dimostrasse per qualsivoglia motivo inidoneo allo svolgimento del servizio;
- mettere preventivamente a conoscenza il Direttore dell'Esecuzione di ogni sostituzione del personale, anche temporanea;
- garantire l'integrale osservanza ed applicazione di tutte le vigenti disposizioni di legge in materia di assistenza, assicurazione, previdenza, prevenzione degli infortuni ed igiene sul lavoro, con particolare riferimento al D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche.

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito.

L'IA deve garantire la sostituzione del personale assente con altro personale avente pari qualifica e capacità professionale. le assenze di personale devono essere reintegrate entro e non oltre un (1) giorno.

9.3 - Rispetto delle normative

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc.). La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

La Ditta si impegna all'osservanza delle condizioni normative e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro nonché delle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori. A tale proposito l'Amministrazione Comunale, con la cadenza stabilita dalla normativa, richiederà la Dichiarazione Unica di Regolarità Contributiva di cui al D.L. 210/2002 e s.m.i., per la verifica della correttezza dei versamenti contributivi, previdenziali, assicurativi, etc.

9.4 - Contratto di lavoro

La Ditta appaltatrice si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora il Comune di Sirmione da ogni onere e responsabilità.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, contestata dal Committente o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'incameramento automatico della cauzione.

La restituzione della cauzione non sarà effettuata fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti.

Per quanto sopra previsto, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Committente né avrà titolo ad indennizzi, risarcimenti ed interessi.

Si applica quanto previsto dal codice dei contratti e in particolare quanto dagli articoli 30 e 105 del D.lgs. n. 50/2016 citato, in relazione alla tutela dei lavoratori e alla regolarità contributiva, nonché la normativa vigente in materia nel corso del periodo d'appalto.

9.5 - Vestiario

La Ditta appaltatrice dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti la denominazione della Ditta ed il nome e cognome del dipendente, corredati di fotografia, anche in ossequio a quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 art. 18, comma 1, lettera u).

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. È vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti orecchini e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

Dovrà inoltre fornire a tutto il personale:

zoccoli anatomici in materiale di facile pulizia e sanificazione;

mascherine e guanti monouso nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

Durante la preparazione dei piatti freddi il personale dovrà usare mascherine e guanti monouso.

9.6 - Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti dovrà essere in possesso dei requisiti professionali previsti dalle norme vigenti in materia di igiene e sanità pubblica.

9.7 - Controlli sulla salute degli addetti

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i suoi addetti ad

analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere mantenuti “strettamente sorvegliati” nel rispetto delle procedure di prevenzione sanitaria. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

Le disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente recepite e applicate.

La inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'Amministrazione di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penali di cui agli articoli successivi.

9.8 - Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 57 del D. Lgs. 36/2023, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore.

9.9 - Infortuni e danni

La Ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della Ditta stessa quanto dell'Amministrazione Comunale o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto, L'Appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

10 - CONTROLLI E PENALITÀ

10.1 - Modalità di controllo

1. La qualità della merce potrà essere accertata, in qualsiasi momento, senza preavviso, con opportuni sopralluoghi nel centro di cottura, sia dal Dirigente e/o Responsabile dell'Ufficio Scolastico, o altro incaricato del Comune, in presenza di un rappresentante della Ditta.
2. Se il prodotto risultasse, in tutto o in parte di qualità o quantità inferiori o di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa, sarà inaccettabile, la Ditta sarà tenuta alla sostituzione dei generi oggetto di osservazione ed al risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente capitolato.
3. Il Comune, con proprio personale o altri esperti, si riserva inoltre di disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini ed a

quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi ed inoltre di eseguire brevi prove scritte e orali al personale presente in mensa. Ciò al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare sulla corrispondenza qualitativa o quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dietetiche, nonché al controllo della preparazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

4. In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004, la Ditta aggiudicataria del presente appalto è tenuta a predisporre, attuare e mantenere per ogni mensa servita e per tutte le fasi/attività previste dal servizio procedure permanenti basate sui principi del sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P. e successivi aggiornamenti normativi.
5. In particolare, dovranno essere documentate dalla Ditta le procedure operative del sistema di autocontrollo e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune.
6. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dalla Ditta non fosse ritenuto adeguato, la Ditta dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Comune, adottando tutte le conseguenti misure attuative.
7. In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 178/2002 e Reg. CE 931/2011, la Ditta aggiudicataria del presente appalto è tenuta a predisporre, attuare e mantenere per ogni mensa servita un sistema che garantisca la rintracciabilità degli alimenti e l'individuazione dei fornitori e se del caso dei produttori; il sistema deve consentire di mettere a disposizione della Amministrazione appaltatrice e delle autorità competenti che le richiedano le informazioni relative.
8. In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della Ditta medesima – la qualifica e le responsabilità proprie dell'“operatore del sistema alimentare” come definito dal Regolamento CE n. 852/2004 per l'intero servizio oggetto di appalto. L'operatore del sistema alimentare è comunque tenuto a adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari e deve essere sempre raggiungibile telefonicamente.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di applicare un piano di controllo qualità e/o di incaricare degli esperti per verificare l'osservanza di tutte le norme previste nel presente capitolato e di tutte le norme vigenti in materia.

L'Amministrazione Comunale dovrà garantire che tutti i componenti gli organi di controllo indossino, all'atto dell'ispezione presso il centro di cottura, indumenti opportuni, messi a disposizione dalla Ditta assegnataria (camici, cuffie, ecc.).

10.2 - Diritto al controllo

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto in qualsiasi momento, anche senza preavviso, di effettuare controlli a locali di produzione e di consumo dei pasti, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite in contratto.

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la Ditta aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta.

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente dal Comune o di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune di Sirmione, sia mediante i

preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare, si prevedono tre tipi di controllo:

- **controllo tecnico-ispettivo** svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna e la distribuzione dei pasti; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della Ditta appaltatrice, visita che dovrà essere consentita anche ai rappresentanti dei genitori che compongono la Commissione Mensa. Il Comune si riserva di effettuare semestralmente o annualmente, indicativamente a conclusione dell'anno scolastico e/o dell'anno solare, per ciascuna annualità di contratto, il riesame della direzione sui servizi di ristorazione comunale affidati. Tali verifiche si intendono fin d'ora parte della verifica di conformità sul servizio, anche ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 114 del D.lgs. 36/2023;
- **controllo igienico-sanitario** svolto dalla competente ATS relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla Ditta;
- **controllo sull'andamento complessivo del servizio** da parte dei componenti la Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica servita; i rappresentanti della Commissione Mensa potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, ecc.), sul rispetto del capitolato e, in generale sull'andamento complessivo del servizio.

Ai fini del controllo igienico-sanitario la Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e per ogni anno solare n. 1 campionatura sul prodotto fornito e n. 1 tampone sulle attrezzature.

L'analisi dovrà essere effettuata su di un campione di prodotti e il tampone dovrà essere effettuato sulle attrezzature/superfici sanificate.

Sarà inoltre lasciata ai responsabili dei servizi comunali preposti la facoltà di procedere a verifiche, controlli, audit, sondaggi anche mediante questionari o rendiconti giornalieri finalizzati al controllo dell'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e in modo particolare dei menù, delle quantità e della qualità dei pasti serviti.

10.3 - Organismi preposti al controllo

L'Amministrazione Comunale, tramite propri incaricati di fiducia, si riserva senza preavviso la facoltà di effettuare in qualsiasi momento, oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto, anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, La Ditta appaltatrice è tenuta al rimborso delle spese sostenute dal Committente per le analisi effettuate,

senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- ✓ Uffici del Comune;
- ✓ Tecnici autorizzati dal Comune e da questo segnalati alla Ditta appaltatrice e/o eventuale Ditta incaricata dell'autocontrollo ai sensi della normativa vigente;
- ✓ Gli organi di vigilanza e ispezione dell'ATS, per quanto di competenza;
- ✓ Gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- ✓ Commissione Mensa, con compiti previsti dal relativo Regolamento Comunale.

La Ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'abbigliamento monouso, per l'accesso al centro di cottura.

La Ditta assegnataria ha l'obbligo di intervenire alle riunioni della Commissione Mensa per fornire indicazioni e chiarimenti sullo svolgimento del servizio.

10.4 - Commissione mensa

La Commissione Mensa può procedere a rilevare:

- mancato rispetto del menù;
- temperature di stoccaggio delle derrate;
- difetto di grammatura da farsi almeno su dieci campioni;
- modalità di stoccaggio delle derrate;
- date di scadenza dei prodotti;
- controllo a vista delle derrate;
- pulizia degli ambienti.

La Commissione Mensa potrà proporre ai competenti organi comunali modifiche al servizio mensa e ai menù, che saranno concordate con l'Appaltatore solo dopo che l'ATS avrà dato il proprio benestare.

Ciascun componente la Commissione Mensa, previa comunicazione telefonica alla scuola, potrà effettuare sopralluoghi nei centri di distribuzione, dove sarà possibile effettuare dei controlli relativi ai punti indicati al comma 1 del presente articolo.

Nelle ispezioni i componenti della Commissione Mensa potranno anche effettuare degli assaggi di piccole porzioni del pasto. Di ogni ispezione dovrà essere comunicato all'Ufficio di riferimento un breve resoconto, anche mediante appositi stampati predisposti dall'Ufficio stesso.

È fatto comunque divieto ai membri della Commissione Mensa di interferire in qualsiasi modo con le attività della scuola o relative al servizio mensa.

I sopralluoghi presso il centro di cottura della Ditta dovranno essere concordati con la Ditta stessa e con l'Amministrazione.

Nel caso in cui i componenti della Commissione Mensa, al momento della consegna o nei termini previsti, riscontrino alimenti crudi, semilavorati, cotti, che a loro giudizio non presentino, all'esame a vista le condizioni contrattuali previste, informeranno, anche in via informale (ma con successivo obbligo di relazione dettagliata per iscritto e controfirmata), il responsabile dell'Amministrazione. Gli alimenti in questione verranno messi in cella (se deperibili), o in un magazzino con l'applicazione di un

cartellino, ad opera della Commissione Mensa, con la scritta “in attesa di accertamento”.

10.5 - Accertamenti

L'Amministrazione Comunale in seguito ai rilievi effettuati dai tecnici incaricati o dalla Commissione Mensa provvederà immediatamente a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento, e darne tempestiva comunicazione alla Ditta appaltatrice; qualora i responsi diano esito positivo, alla Ditta appaltatrice verranno addebitate le spese di analisi, fermo restando le eventuali applicazioni di penali previste.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta appaltatrice, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 7 giorni dalla data della comunicazione il gestore non fornirà per iscritto nessuna giustificazione provante che il disservizio oggetto della contestazione è derivato da eventi imprevedibili e non è dipeso neppure dalla volontà o dalla imperizia o negligenza degli addetti della Ditta stessa, l'Amministrazione Comunale applicherà le norme e le penali previste dal presente Capitolato Speciale e/o dal contratto.

10.6 - Tempistiche di controllo

L'intervento può avvenire in qualsiasi momento senza preavviso e riguardare tutte le fasi del processo produttivo e di distribuzione in relazione alle norme in materia di igiene della produzione e somministrazione di alimenti, alle regole che la Ditta si è data attraverso gli strumenti di autocontrollo aziendale e alle regole fissate dal capitolato d'appalto.

10.7 - Prelievo campioni

I tecnici effettueranno i prelievi nel modo che riterranno più opportuno. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

10.8 - Rilievi tecnici

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale addetto al servizio.

Il personale non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale.

10.9 - Penalità

In caso di inadempienze o non conformità a quanto previsto dal presente Capitolato, la stazione appaltante farà pervenire per iscritto alla Ditta aggiudicataria eventuali osservazioni e contestazioni rilevate dagli organi di controllo. La Ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro sette giorni dalla data di ricezione della contestazione.

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

La stazione appaltante a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penali, fino ad un massimo di:

Sezione	Inadempienza	Penalità max euro
Qualità derrate e pasti	<ul style="list-style-type: none"> accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge e di capitolato fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche, chimiche, merceologiche effettuate dalla Ditta spontaneamente o dal Comune (che si riserva fin d'ora questa facoltà) 	3.500,00
	<ul style="list-style-type: none"> per ogni caso di rinvenimento di prodotti scaduti o in stato di conservazione non idoneo nelle cucine o nei locali oggetto del presente Capitolato speciale di gara 	1.500,00
	<ul style="list-style-type: none"> per ogni caso di utilizzo o distribuzione di derrate non conformi alle tabelle merceologiche riportate nel presente Capitolato speciale di gara per ogni caso di mancato utilizzo dei prodotti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, a denominazione protetta o del Mercato Equo e Solidale previsti nel presente Capitolato o nell'offerta tecnica, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata 	1.000,00
	<ul style="list-style-type: none"> per ogni rinvenimento di corpi estranei o infestanti nei pasti distribuiti 	1.000,00
Pasti	<ul style="list-style-type: none"> per ogni caso di mancata corrispondenza delle temperature di conservazione dei pasti a quanto previsto dalla normativa vigente 	1.000,00
	<ul style="list-style-type: none"> mancato rispetto della somministrazione delle diete speciali 	3.000,00
	<ul style="list-style-type: none"> fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal presente capitolato o difformi dal menu vigente o di derrate/pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dal presente capitolato, da verificarsi col seguente sistema: fino a 10 porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo mancato rispetto del menù e delle prescrizioni nella composizione dei pasti, calendarizzazione della frutta, menù speciali 	1.500,00
	<ul style="list-style-type: none"> fornitura di pasti/derrate in numero inferiore a quanto ordinato senza immediata reintegrazione, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata per ogni caso di mancata consegna dei pasti o di materiale a perdere 	500,00
	<ul style="list-style-type: none"> per ogni mancata conservazione dei campioni 	500,00



Servizio	<ul style="list-style-type: none">per mancata erogazione del servizio nei giorni richiesti e, comunque, per tutti quegli inconvenienti che non consentono l'utilizzo del servizio agli utenti, oltre al non pagamento dei pasti ordinati	2.000,00
	<ul style="list-style-type: none">mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti e/o di distribuzione alle mense terminalimancato rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento di inizio della distribuzione in ogni refettorio	500,00
	<ul style="list-style-type: none">per ogni caso di mancato preavviso nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedire la preparazione e/o distribuzione di pasti	1.000,00
	<ul style="list-style-type: none">inosservanza di disposizioni di cui al presente capitolato e/o impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/ derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, ecc., ivi inclusa la mancata osservanza degli obblighi previsti dal Regolamento (CE) 178/2002 e dal Regolamento (CE) n. 852/2004	2.500,00
	<ul style="list-style-type: none">per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata	500,00
	<ul style="list-style-type: none">per ogni caso di mancato rispetto del piano di sanificazione o per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza previstaper ogni caso di grave e duratura carenza di igiene nei terminali di distribuzione	1.000,00
	<ul style="list-style-type: none">per ogni caso di mancata effettuazione di operazioni di manutenzione ordinaria e/o per mancata riparazione/sostituzione delle attrezzature entro il termine richiesto dall'AC	1.000,00
	<ul style="list-style-type: none">per ogni mancato avviso all'Amministrazione della produzione pasti per conto terzi (solo per mensa interna)	500,00
Personale	<ul style="list-style-type: none">per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e/o delle qualifiche previste per il servizio	500,00
	<ul style="list-style-type: none">irreperibilità del Responsabile di servizio	1.000,00
	<ul style="list-style-type: none">per ogni caso di mancato rispetto delle "Norme di Buona Fabbricazione" (GMP, vestiario, comportamenti, ecc.)	500,00
	<ul style="list-style-type: none">per ogni caso di mancato rispetto delle norme sul personale oper inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi	1.000,00
Esecuzione del contratto	<ul style="list-style-type: none">ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente o indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti	2.500,00

In caso di mancata esecuzione del servizio, la stazione appaltante si riserva la facoltà:

- di richiedere la prestazione ad altra impresa, addebitando il maggior costo alla Ditta aggiudicataria;
- di applicare un'ulteriore penale di euro 1.000,00;
- di addebitare il doppio dell'importo dei pasti non consegnati.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto, con raccomandata, via PEC, alla Ditta appaltatrice e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione. Valutate le controdeduzioni della Ditta, il Dirigente applicherà le penalità. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento - seppure accertato - non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'Amministrazione Comunale, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni). Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile. Il totale delle penali annue non potrà comunque superare il 10% del totale del contratto. L'importo della penale sarà regolato nel mese di emissione del provvedimento, con emissione di regolare fattura da parte dell'AC, sulla quale verrà applicata l'imposta di bollo. Nel caso in cui tale procedura non risulti possibile, la penale verrà trattenuta rivalendosi sulla cauzione.

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

La Ditta appaltatrice prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'Amministrazione Comunale di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione dei servizi di ristorazione, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura di cui al presente Capitolato, addebitando alla Ditta appaltatrice i relativi costi sostenuti.

11 - REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE - REQUISITI DI CAPACITA'

ECONOMICA E FINANZIARIA - REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

a) Requisiti di capacità tecnico organizzativa (art.100, comma 1, lett. b) D.Lgs. n. 36/2023)

Avvenuto espletamento negli ultimi dieci anni (di servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto, ovvero servizi resi nell'ambito del settore merceologico della ristorazione (commerciale o collettiva) che abbiano complessivamente determinato un fatturato non inferiore all'importo a base d'asta;

In conseguenza alla legge n. 40 del 5 giugno 2020, **iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa** (c.d. white list di cui all' art. 1 commi 52 e 53 della L. 190/2012) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016), per l'esecuzione delle attività di "i-ter) ristorazione, gestione delle mense e catering".

12 - CAUZIONI

È richiesta la garanzia provvisoria, ai sensi dell'articolo n.106 del D. Lgs. n.36/2023, pari al 2% dell'importo dell'appalto. La garanzia provvisoria può essere costituita sotto forma di cauzione oppure di fideiussione. Ai sensi dell'art. 106 c. 2, la cauzione è costituita, presso l'istituto incaricato del servizio di tesoreria o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore della stazione appaltante, esclusivamente con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici previsti dall'ordinamento vigente. Se costituita sotto forma di fideiussione, tale garanzia deve obbligatoriamente essere emessa e firmata digitalmente, nonché verificabile telematicamente presso l'emittente, ovvero gestita mediante ricorso alle piattaforme di cui all'art.106 c.3 del codice.

13- GARANZIA DEFINITIVA

1. In ottemperanza a quanto prescritto dall'art. 117 del D.lgs. n. 36/2023, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto compiuto dalla ditta appaltatrice causante inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'Impresa stessa sarà tenuta a costituire, ai fini della sottoscrizione del contratto, apposita cauzione definitiva pari al 10% del valore contrattuale.
2. La cauzione definitiva dovrà essere prodotta come previsto dall'art.117 del D.lgs.36/2023.
3. L'efficacia della garanzia decorre dalla data di stipula del contratto e termina alla data di emissione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni.
4. La garanzia definitiva viene progressivamente svincolata, nel rispetto della disposizione di cui al comma 8 dell'art. 117, con l'avanzamento dell'esecuzione per un importo massimo pari all'80% dell'iniziale importo garantito. Il restante 20% viene trattenuto fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque per 12 mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato.
5. È riconosciuta all'amministrazione comunale la possibilità di richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

6. La garanzia è operativa entro 15 giorni a decorrere dalla richiesta scritta dell'amministrazione comunale, inviata per conoscenza anche al Contraente.

14 - ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

Pertanto, l'IA deve stipulare apposita assicurazione RCT con un massimale non inferiore ad euro 5.000.000,00 per sinistro e di euro 3.000.000,00 per persona, nella quale venga indicato che l'AC debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

La stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. La Ditta assumerà a proprio carico l'onere di sollevare la stazione appaltante da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa per infortuni o danni arrecati a terzi od ai dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio. Il già menzionato contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti o errate somministrazioni di diete speciali subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori manutentivi previsti dal presente Capitolato ed a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

15- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale può procedere alla risoluzione anticipata del contratto:

- per motivi di pubblico interesse, in qualsiasi momento; in caso di frode, accertata evasione fiscale, fallimento; per grave negligenza, abituali deficienze e infrazioni nell'adempimento del servizio, debitamente accertate e contestate; contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'Appaltatore o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- in caso di inosservanza degli obblighi previsti dal presente capitolato e in particolare:
 - in caso di inosservanza degli obblighi assicurativi;
 - in caso di cessione parziale o totale del contratto o di sub appalto nei casi esclusi;
 - in caso di arbitraria interruzione, sospensione o abbandono del servizio;
 - in caso di ogni altra inadempienza non contemplata nel presente Capitolato o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'Appalto, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata/PEC.

Nei casi di risoluzione previsti dal presente articolo, l'aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Committente, salvo il risarcimento dei danni per eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

E' riservata alle parti la possibilità di risoluzione consensuale anticipata del contratto, con preavviso di almeno sei mesi sulla scadenza annuale, con lettera raccomandata A/R o PEC.

In caso di risoluzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di appaltare il servizio al secondo classificato, alle condizioni offerte in sede di gara.

16 - RECESSO DAL CONTRATTO

1. L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di recedere dal contratto nei modi e termini disciplinati dall'art. 123 del D.lgs. 36/2023.

2. È riconosciuta facoltà all'amministrazione comunale di procedere alla revoca dell'appalto, recedendo dal relativo contratto, per motivi di pubblico interesse e qualora ricorrano le condizioni previste dalla Legge n. 241/1990.

17- TRATTAMENTO DATI PERSONALI

L'Impresa appaltatrice si obbliga ad effettuare i trattamenti di dati personali acquisiti e trattati in connessione con l'esecuzione del presente capitolato, in conformità al Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 sulla protezione dei dati personali (GDPR) e alla normativa nazionale applicabile in materia. L'Impresa medesima è pertanto designata quale Responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del GDPR e si impegna sin d'ora a sottoscrivere all'atto di perfezionamento della stipula del contratto d'appalto, l'allegato provvedimento (A.1) disciplinante il rapporto derivante da detta nomina con validità per il tempo necessario ad eseguire le operazioni affidate dal Titolare.

18- STIPULAZIONE FORMALE E SPESE CONTRATTUALI

La formale stipulazione del contratto avverrà in forma pubblica amministrativa, con modalità elettronica a cura dell'ufficiale rogante dell'Ente.

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto d'appalto, nessuna esclusa od eccettuata e comprese le eventuali spese derivanti da integrazioni e modifiche del contratto d'appalto sottoscritto dalle parti, sono poste a carico esclusivo dell'Impresa appaltatrice.

19 FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto, non risolte in via amministrativa, è competente il Foro di Brescia

20- DISPOSIZIONI FINALI

Il Contratto è soggetto oltre che all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e con particolare riferimento al rispetto della normativa in materia di trasporti pubblici e al possesso dei requisiti per i conducenti di autobus adibiti al servizio appaltato.

In caso di contrasto o difficoltà interpretativa tra quanto contenuto nel presente capitolato da una parte, e quanto dichiarato nell'Offerta Tecnica, dall'altra parte, prevarrà quanto contenuto nel primo, fatto comunque salvo il caso in cui l'Offerta Tecnica contenga, a giudizio dell'Amministrazione comunale, previsioni migliorative rispetto a quelle contenute nel presente Capitolato.

Le clausole del presente capitolato sono sostituite, modificate od abrogate automaticamente per effetto di norme aventi carattere cogente contenute in leggi o regolamenti che entreranno in vigore successivamente, fermo restando che in ogni caso, anche ove intervengano modificazioni autoritative dei prezzi migliorativi per l'Impresa appaltatrice, quest'ultima rinuncia a promuovere azioni o ad opporre eccezioni rivolte a sospendere o a risolvere il rapporto contrattuale in essere.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi, derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Per quanto non previsto dal presente capitolato, si fa espresso riferimento ai documenti di gara, alle norme e disposizioni del codice civile, nonché alle norme vigenti in materia di appalti.

21- OSSERVANZA DI LEGGI E DI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme richiamate dal presente capitolato, l'affidatario avrà l'obbligo di osservare e far osservare costantemente dal personale addetto tutte le disposizioni di legge e regolamenti in vigore che potessero venire emanati durante il corso della convenzione, comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali e, specialmente, quelle aventi rapporti con servizi oggetto del presente appalto.

L'Amministrazione potrà in circostanze eccezionali, sentiti i responsabili del competente servizio e su proposta di questi, emanare norme speciali sulle modalità di espletamento del servizio.

22- RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato o erroneamente regolato, si fa riferimento alle disposizioni di legge e regolamenti in materia nonché ad ogni altra norma di carattere generale, In quanto compatibile. L'appaltatore dichiara accettare in modo specifico, ai sensi dell'art. 1341 del codice civile, gli articoli aventi od oggetto:

- cessione;
- canone d'appalto e pagamenti;
- cauzione;
- spese contrattuali;
- personale;
- osservanza di leggi e di regolamenti;
- penalità';
- controversie;
- Infortuni e Danni.

L'appalto, oltre che dalle norme previste nel Capitolato, è disciplinato dal Codice Civile. In particolare l'aggiudicatario con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli articoli 1341 e 1342 del c.c., tutte le clausole del presente capitolato.

23- SOPRALLUOGO

Ai fini dell'effettuazione dell'offerta è richiesto **OBBLIGATORIO** un sopralluogo accompagnato da un dipendente del Comune di Sirmione previo appuntamento da concordare. La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara.

24 - ALLEGATI

1. DUVRI
2. CONTENUTO DELL'OFFERTA TECNICA

**Il Responsabile del Settore Servizi alla Persona
Dott.ssa Marta Destro**

*(Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate,
il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)*



Comune
di Sirmione

Settore Servizi alla Persona

Comune di Sirmione
P.zza Virgilio, 52 – Sirmione (BS)
t 030 9909115/237/186/156
www.comune.sirmione.bs.it
m.destro@sirmionebs.it
comune.sirmione.pec@legalmail.it

