

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI GESTIONE
DELLE MENSE AZIENDALI DI BRESCIA TRASPORTI SPA
(VIA SAN DONINO N. 34 – BRESCIA E
VIA FAUSTINELLA N. 29 – DESENZANO DEL GARDA – BRESCIA)
E DI METRO BRESCIA
(VIA L. MAGNOLINI N. 3 – BRESCIA)**

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
AI SENSI DEL D.M. 10/03/2020**

1. INTRODUZIONE

Il presente Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale disciplina il servizio di gestione delle mense del Gruppo Brescia Mobilità (nella fattispecie Metro Brescia srl e Brescia Trasporti spa), situate rispettivamente presso gli immobili di Brescia in via L. Magnolini n. 3, Brescia in via San Donino n. 34, Desenzano del Garda (BS) in via Faustinella n. 29.

Per gli aspetti tecnici si rinvia ai Disciplinari Tecnici specifici per ciascuna delle due mense aziendali di Metro Brescia srl e di Brescia Trasporti spa.

Il corrispettivo per l'erogazione dei servizi mensa verrà versato a seguito di registrazione per mezzo di sistemi di timbratura tramite badge aziendali o moduli cartacei, come meglio indicato successivamente.

A seguito di gara d'appalto, l'attuale gestore del servizio di mensa aziendale è CAMST SCRL, via Tosarelli n. 318 - Villanuova di Castenaso (BO).

2. OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto un servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, in linea con i principi del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP).

Detto Piano ha fissato dei "criteri ambientali minimi" (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva, adottati dal Gruppo Brescia Mobilità in qualità di stazione appaltante, con riguardo alle seguenti fasi:

- selezione dei candidati
- specifiche tecniche di base
- specifiche tecniche premianti
- condizioni di esecuzione (clausole contrattuali).

Il Ministero dell'Ambiente ha approvato i Criteri Ambientali Minimi utilizzati nel presente appalto con DM 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020). Più precisamente, per quel che riguarda ciascuna delle fasi:

- **Selezione dei candidati:** vengono indicati nel disciplinare di gara i requisiti di qualificazione soggettiva atti a provare la capacità tecnica del candidato ad eseguire l'appalto in modo da arrecare i minori danni possibili sull'ambiente.
- **Specifiche tecniche di base:** vengono indicate nei Disciplinari Tecnici le specifiche tecniche di carattere ambientale richieste che, unitamente alle "condizioni di esecuzione/clausole contrattuali", qualificano l'appalto come "verde".
- **Specifiche tecniche premianti:** vengono indicate nel disciplinare di gara le considerazioni ambientali introdotte nella gara d'appalto, esperita con il criterio di aggiudicazione dell'offerta "economicamente più vantaggiosa", sulle quali è stato attribuito un punteggio tecnico.
- **Condizioni di esecuzione/clausole contrattuali:** sono descritte nei Disciplinari Tecnici le condizioni di esecuzione/clausole contrattuali dell'appalto di carattere ambientale richieste che, unitamente alle "specifiche tecniche di base", qualificano l'appalto come "verde".

Le attività oggetto dell'appalto consistono principalmente in:

2.1 GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA PRESSO SEDE DI BRESCIA TRASPORTI, VIA SAN DONINO 34

- a) reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate;
- b) preparazione e cottura degli alimenti per la produzione dei pasti presso la cucina della mensa di via San Donino n. 34, Brescia;
- c) collocazione delle vivande nella apposita catena self-service;
- d) distribuzione dei pasti agli utenti;
- e) lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate;
- f) pulizia dei locali cucina, della sala mensa, delle pertinenze, dei locali funzionalmente annessi, degli spazi e dei servizi destinati all'utenza;
- g) predisposizione del menù giornaliero da affiggere nei locali destinati alla mensa;
- h) gestione rifiuti.

2.2 GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA PRESSO LA SEDE DI BRESCIA TRASPORTI A DESENZANO DEL GARDA, VIA FAUSTINELLA N. 29

- a) predisposizione del menù giornaliero e ricevimento delle prenotazioni per la preparazione dei pasti preconfezionati;
- b) preparazione dei pasti presso centri cottura;
- c) consegna in orario stabilito dei pasti preconfezionati in contenitori sigillati presso la sede di via Faustinella n. 29 a Desenzano del Garda (BS) in appositi contenitori termici;
- d) fornitura periodica di condimenti in bottiglia e buste monoporzione sigillate.

2.3 GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA PRESSO LA SEDE DI METRO BRESCIA A BRESCIA, VIA L. MAGNOLINI N. 3

- a) reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate;
- b) preparazione e cottura degli alimenti per la produzione dei pasti presso la cucina della mensa di via Magnolini n. 3, Brescia;
- c) collocazione delle vivande nella apposita catena self-service e confezionamento dei pasti per i "cestini";
- d) distribuzione dei pasti agli utenti;
- e) lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate;
- f) pulizia dei locali cucina;
- g) predisposizione del menù giornaliero da affiggere nei locali destinati alla mensa;
- h) gestione dei rifiuti;
- i) fornitura e gestione piattaforma software di prenotazione.

2.4. OBBLIGO DI SOPRALLUOGO

Al fine di valutare correttamente le condizioni particolari di ogni mensa è obbligatorio che ogni offerente effettui sopralluogo presso ciascuna sede; in tale occasione verranno compilati i verbali di sopralluogo indispensabili per la partecipazione alla gara d'appalto.

3. DEFINIZIONI

Si conviene che le seguenti dizioni ed espressioni menzionate nei documenti contrattuali stiano rispettivamente ad indicare:

Appaltante: Metro Brescia srl e Brescia Trasporti spa del Gruppo Brescia Mobilità spa.

Appaltatore: l'impresa che, con la firma del contratto, si impegna all'esecuzione del servizio.

Contratto: l'ordine o atto contenente l'accordo fra i contraenti per l'espletamento del servizio in appalto. Nella fattispecie saranno formalizzati ordini/contratti da Brescia Trasporti spa e Metro Brescia srl.

Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale: il presente documento contenente le norme generali e particolari che regolano entrambi gli ordini/contratti.

Disciplinari Tecnici: i documenti, uno per ciascuna delle società Metro Brescia srl e Brescia Trasporti spa, contenenti le modalità tecniche per la conduzione dell'appalto.

4. DURATA

Con l'Appaltatore verrà stipulato un contratto della durata di 3 (tre) anni con opzione di rinnovo di ulteriori 3 (tre) anni.

Per entrambe le società Brescia Trasporti spa e Metro Brescia srl il contratto cesserà automaticamente i suoi effetti in caso di cessazione, a qualsiasi titolo, del contratto di servizio in essere tra il Comune di Brescia e Brescia Trasporti spa o Metro Brescia srl per il servizio di TPL nell'area urbana di Brescia, senza che l'Appaltatore possa pretendere alcunché a titolo di risarcimento e/o indennizzo.

5. IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

5.1 BRESCIA TRASPORTI SPA

Attualmente, nella sede di Brescia, via San Donino n. 30, prestano servizio circa 450 dipendenti mentre nella sede distaccata di Desenzano del Garda (BS), via Faustina n. 29, prestano servizio 10 dipendenti.

Per ogni utile riferimento, si fa presente che attualmente la media giornaliera dei pasti consumati dagli utilizzatori della mensa interna di Via San Donino è di circa 145 dal lunedì al sabato per complessivi 45.000 pasti/anno (con andamento variabile nei giorni della settimana e differenze significative tra periodo estivo e periodo invernale, con massimo 210 pasti/giorno).

Per la mensa presso la sede di Desenzano del Garda i pasti giornalieri sono mediamente 9 dal lunedì al sabato, per complessivi 2.000 pasti/anno.

Le quantità in questione vanno però rivalutate tenendo conto degli incrementi di personale in organico a Brescia Trasporti e cautelativamente, ai fini della stima del valore massimo dell'appalto si può giungere all'importo di Euro 1.072.500,00 (IVA esclusa) per l'intero triennio (Euro 2.145.000,00 in caso di rinnovo per ulteriori tre anni).

Per il servizio mensa è stata considerata come base di calcolo l'importo della base d'asta del pasto richiesto presso Brescia (tipologia A) = Euro 6,50 x 52.000 pasti/anno x 3 anni. (Euro 1.014.000,00 per i primi tre anni oppure Euro 2.145.000,00 in caso di rinnovo per ulteriori tre anni).

Per il servizio di mensa con pasti veicolati presso la Sede di Desenzano del Garda è stata considerata come base di calcolo l'importo della base d'asta del pasto veicolato (tipologia B) = Euro 6,50 x 3.000 pasti/anno x 3 anni. (Euro 58.500,00 oppure Euro 117.000,00 in caso di rinnovo per ulteriori tre anni).

L'importo stimato per la manodopera, compreso nel sopraindicato importo a base di gara è pari a Euro 386.998,80 per contratto con validità triennale oppure Euro 773.997,60 con contratto validità 6 anni (importi calcolati con riferimento ai costi della manodopera riportati nelle tabelle di costo orario

lavoro per i dipendenti di aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo – tabelle del Ministero del Lavoro e Politiche Sociali - dicembre 2021 aggiornate sulla base degli aumenti previsti dall'Accordo di Rinnovo del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro sottoscritto in data 5 giugno 2024).

L'importo stimato per i costi della sicurezza non soggetti a ribasso è pari a Euro 590,39 per contratto di validità triennale oppure Euro 1.180,78 con contratto validità 6 anni.

L'utilizzo della mensa potrà essere concesso insindacabilmente da Brescia Trasporti, previa specifica autorizzazione, anche a soggetti esterni e/o non dipendenti, alle medesime condizioni contrattuali riservate ai dipendenti.

5.2. METRO BRESCIA SRL

Attualmente, nella sede di Metro Brescia srl in via Magnolini n. 3 prestano servizio circa 200 dipendenti tra personale impiegatizio, che svolge la propria attività dal lunedì al venerdì, e personale operativo, che svolge la propria attività in turni che comprendono tutti i giorni dell'anno in orario H24. Nel Disciplinare Tecnico (paragrafo 1 – oggetto dell'appalto) sono riportati, in una apposita tabella, i numeri dei pasti mediamente consumati nella mensa. Tali valori numerici sono desunti dai dati storici e scaturiscono dall'attuale organico e dalla attuale formulazione dei turni lavorativi del personale e si tratta, pertanto, di numeri indicativi che non costituiranno quindi obbligo alcuno per Metro Brescia srl.

Si segnala comunque che è in previsione un trasferimento di personale del Gruppo Brescia Mobilità da alcune sedi decentrate verso la sede di via Magnolini, in data ancora non nota, con un possibile incremento dei pasti (indicativamente n. 15-20 pasti aggiuntivi a pranzo nei giorni feriali).

Per quanto sopra si può stimare che saranno consumati complessivamente n. 40.000 pasti/anno circa (con differenze tra periodo estivo e periodo invernale).

Per il servizio mensa è stato considerato come base di calcolo l'importo della base d'asta del pasto pari ad Euro 6,50 (IVA esclusa).

In base a tale media giornaliera e a tale importo a base d'asta è stato possibile stimare un valore complessivo dell'appalto di Euro 780.000,00 (IVA esclusa) per l'intero triennio e di Euro 1.560.000,00 (IVA esclusa) in caso di rinnovo per ulteriori tre anni.

L'importo stimato per la manodopera, compreso nel sopraindicato importo a base di gara, è stimato pari a Euro 282.560,40 (IVA esclusa) per l'intero triennio e di Euro 565.120,80 (IVA esclusa) in caso di rinnovo per ulteriori tre anni (importo calcolato con riferimento ai costi della manodopera riportati nelle tabelle di costo orario di lavoro per i dipendenti di aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo – tabelle del Ministero del Lavoro e Politiche Sociali – dicembre 2021 – aggiornate sulla base degli aumenti previsti dall'Accordo di Rinnovo del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro sottoscritto in data 5 giugno 2024).

L'importo stimato per i costi della sicurezza non soggetti a ribasso è pari a Euro 501,13 per l'intero triennio e di Euro 1.002,26 in caso di rinnovo per ulteriori tre anni.

L'utilizzo della mensa potrà essere concesso insindacabilmente da Metro Brescia, previa specifica autorizzazione, anche a soggetti esterni e/o non dipendenti alle medesime condizioni contrattuali riservate ai dipendenti.

5.3 Brescia Trasporti spa e Metro Brescia srl non si assumono alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati in totale e quotidianamente.

L'Appaltatore non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati.

Si ribadisce che i quantitativi dei pasti sopra riportati sono puramente indicativi e presuntivi ai soli fini della formulazione dell'offerta e che non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti, riservandosi la facoltà di riorganizzare il proprio servizio secondo le eventuali future esigenze.

6. RIFERIMENTI NORMATIVI RELATIVI ALL'APPALTO VERDE

La redazione dei CAM si è basata sugli indirizzi politico - programmatici comunitari e nazionali e su quanto già previsto da specifiche norme di settore, in modo che fossero coerenti con l'attuale assetto normativo e con le esigenze strategiche di medio-lungo periodo.

Si riportano di seguito i principali riferimenti normativi richiamati nel documento suddivisi per tematiche.

a) qualificazione dei prodotti e i sistemi di produzione agricola e di allevamento:

- Regolamento (UE) n. 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio;
- Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;
- Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio;
- D. Lgs. 14 agosto 2012 n. 150 Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi;
- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento delegato (UE) n. 665/2014 della Commissione 11 marzo 2014, che completa il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni d'uso dell'indicazione facoltativa di qualità «prodotto di montagna»;
- Legge 3 febbraio 2011, n. 4 Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari;
- Legge 6 ottobre 2017, n. 158 Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni;
- D. Lgs 24 giugno 2014 n. 91 Disposizioni urgenti per il settore agricolo, la tutela ambientale e l'efficientamento energetico dell'edilizia scolastica e universitaria, il rilancio e lo sviluppo delle imprese, il contenimento dei costi gravanti sulle tariffe elettriche, nonché per la definizione immediata di adempimenti derivanti dalla normativa europea, così come convertito dalla L. 11 agosto 2014, n. 116;
- D.M. Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con il Ministero dell'Università, dell'Istruzione e della Ricerca e della Salute del 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche";
- D.M. 29/07/2004 "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame";

- DM 26 luglio 2017 Indicazione dell'origine, in etichetta, del grano duro per paste di semola di grano duro;
- DI 22 gennaio 2014 del Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Ministro dell'ambiente e tutela del territorio e del mare, Ministro della Salute, in attuazione della Direttiva 2009/128/CE Piano d'azione nazionale per l'uso dei prodotti fitosanitari;
- Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico del Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali, approvato in conferenza Stato-Regioni il 25 marzo 2016;
- Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica e Ospedaliera e Assistenziale del Ministero della Salute (G.U. n. 37 del 15 febbraio 2011);
- Dieta mediterranea - Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR25-2016;
- LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione.

b) Pesca e i prodotti ittici:

- Regolamento (CE) n. 1967/2006 del 21 dicembre 2006 relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel Mar Mediterraneo e recante modifica del Regolamento (CEE) n. 2847/93 e che abroga il regolamento (CE) n. 1626/94;
- Regolamento (UE) N. 1221/2014 del Consiglio del 10 novembre 2014 che stabilisce, per il 2015, le possibilità di pesca per alcuni stock o gruppi di stock ittici applicabili nel Mar Baltico e che modifica i regolamenti (UE) n. 43/2014 e (UE) n. 1180/2013;
- Regolamento (UE) n. 1367/2014 del Consiglio, del 15 dicembre 2014, che stabilisce, per il 2015 e il 2016, le possibilità di pesca dei pescherecci dell'Unione per determinati stock ittici di acque profonde;
- Regolamento (UE) 2015/106 del Consiglio, del 19 gennaio 2015 che stabilisce, per il 2015, le possibilità di pesca per alcuni stock e gruppi di stock ittici applicabili nel Mar Nero;
- Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i Regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la Direttiva 87/250/CEE della Commissione, la Direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la Direttiva 1999/10/CE della Commissione, la Direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le Direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il Regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;

c) Acqua:

- D. Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31 Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano;

d) Stoviglie, materiali a contatto con gli alimenti, tovaglie e tovaglioli:

- Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;
- Regolamento (CE) n. 2023/2006 della Commissione, del 22 dicembre 2006, sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

- Regolamento (UE) n. 284/2011 della Commissione, del 22 marzo 2011, che stabilisce condizioni particolari e procedure dettagliate per l'importazione di utensili per cucina in plastica a base di poliammide e di melamina originari della Repubblica popolare cinese e della regione amministrativa speciale di Hong Kong, Cina, o da esse provenienti;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 321/2011 della Commissione, del 1 °aprile 2011, che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 per quanto riguarda le restrizioni d'uso del bisfenolo A nei biberon di plastica;
- D.M. 21/03/1973 Ministero Sanità, Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale;
- Direttiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente.

e) Eccedenze alimentari:

- Legge 19 agosto 2016, n. 166 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi";
- D. Lgs. 4 dicembre 1997, n. 460 "Riordino della disciplina tributaria degli enti non commerciali e delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale";

g) Veicoli e combustibili

- Direttiva (UE) 2018/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 dicembre 2018 sulla promozione dell'uso dell'energia da fonti rinnovabili;
- Direttiva (UE) 2019/1161 del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 giugno 2019 che modifica la Direttiva 2009/33/CE relativa alla promozione di veicoli puliti e a basso consumo energetico nel trasporto su strada;

h) Lavoro e aspetti sociali

- Legge 29 ottobre 2016, n. 199 "Disposizioni in materia di contrasto ai fenomeni del lavoro nero, dello sfruttamento del lavoro in agricoltura e di riallineamento retributivo nel settore agricolo";
- Legge 18 agosto 2015, n. 141 Disposizioni in materia di agricoltura sociale;
- Convenzioni fondamentali dell'OIL sui diritti umani e sul lavoro dignitoso.

7. RAPPRESENTANZA DELL'APPALTANTE

L'Appaltante delegherà un suo rappresentante per ciascuna delle due società e per ciascuna sede operativa al quale sarà devoluto il compito di effettuare le verifiche di cui all'Art. 1662 del Codice Civile e di controllare la perfetta osservanza da parte dell'Appaltatore di tutte le prescrizioni e disposizioni contenute nel contratto di appalto.

Il rappresentante dell'appaltante sarà in genere designato come Direttore di esecuzione del Contratto (di seguito "DEC").

L'appaltante comunicherà il nominativo del DEC all'Appaltatore prima della data di inizio della gestione.

Il DEC, direttamente o tramite suoi delegati o tramite altri enti o funzioni all'uopo designate dall'Appaltante, provvederà quindi a:

1. fornire le informazioni pertinenti sugli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e di condizioni di lavoro;

2. seguire l'esecuzione del contratto curando il rispetto delle disposizioni contrattuali e dei programmi concordati con l'Appaltatore;
3. controllare ed attestare la quantità e la qualità dei prodotti e delle risorse impiegate, lo stato e la conformità della gestione ai patti contrattuali;
4. denunciare i vizi, le difformità, i ritardi e le altre eventuali inadempienze riscontrate;
5. rilevare le attività svolte, compilare la documentazione giustificativa ed effettuare la contabilità;
6. effettuare verifiche ed ispezioni usuali e/o contrattuali, o comunque fossero a suo giudizio necessarie, relative al modo di esecuzione della attività ed ai prodotti forniti.

Il DEC, direttamente o tramite suoi delegati, per l'espletamento dei sopracitati compiti avrà diritto, in qualsiasi momento o circostanza, ad accedere nei luoghi dove l'Appaltatore esegue le prestazioni oggetto del contratto.

La presenza del personale dell'Appaltante, i controlli e le verifiche da esso eseguiti nonché le disposizioni o prescrizioni da esso emanate non liberano l'Appaltatore dagli obblighi e responsabilità inerenti la buona esecuzione delle attività e la loro rispondenza alle prescrizioni contrattuali, né liberano l'Appaltatore dagli obblighi incombenti in forza delle leggi, regolamenti e norme in vigore. Tutti i poteri, facoltà e prerogative del DEC, spettano altresì alla "Commissione mensa", (art. 16) che li potrà esercitare congiuntamente o separatamente dal delegato committenza, anche attraverso la compilazione di apposita scheda di controllo della qualità del servizio.

8. RAPPRESENTANZA DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore, prima dell'inizio della gestione e comunque entro 15 giorni dall'aggiudicazione, propone per la direzione dell'attività un proprio rappresentante idoneo, che assumerà tutte le responsabilità che la Legge pone a suo carico, e dovrà essere preferibilmente presente nel luogo ove si svolgono le attività, o in alternativa, in grado di garantire la presenza giornaliera per i controlli di propria competenza e per gli eventuali incontri con il rappresentante dell'Appaltante.

L'Appaltatore potrà individuare anche due rappresentanti, uno per ciascuna società.

Il rappresentante dell'Appaltatore, al quale competono tutte le responsabilità sia di natura civile che di natura penale derivanti a norma delle vigenti disposizioni, dovrà essere in possesso dei requisiti di Legge, avere adeguata competenza tecnica e piena conoscenza delle norme che disciplinano il contratto di appalto ed essere munito delle necessarie deleghe per lo svolgimento dell'attività.

Qualora l'Appaltante ritenga che il Rappresentante dell'Appaltatore non possieda tutti i necessari requisiti di idoneità potrà esigerne la sostituzione immediata.

L'Appaltatore si impegna alla sua sostituzione su richiesta motivata.

9. COMUNICAZIONI

Le comunicazioni dell'Appaltatore riguardanti l'interpretazione della documentazione contrattuale, le modalità di svolgimento delle prestazioni, l'applicazione delle eventuali penali e le contestazioni dovranno essere fatte per iscritto e trasmesse a mezzo Raccomandata A/R o P.E.C. all'Appaltante. Le comunicazioni dell'Appaltatore relative a controversie, risoluzione del contratto e recesso saranno inviate mediante raccomandata A/R o P.E.C.

Eventuali contestazioni che l'Appaltatore intendesse avanzare in merito ad una comunicazione ricevuta dovranno essere presentate al DEC entro 5 (cinque) giorni dalla data della comunicazione,

intendendosi, in mancanza di controdeduzione, che essa è stata accettata integralmente e senza alcuna eccezione.

Le comunicazioni di esercizio, relative all'organizzazione ordinaria del lavoro, modifiche dei menù, sostituzioni temporanee di personale, richieste di manutenzione, ecc. potranno essere gestite tramite scambio di e-mail tra Appaltatore ed Appaltante utilizzando la posta elettronica, con richiesta di avviso di lettura dei messaggi ricevuti.

10. PROGRAMMA DI EMERGENZA

10.1 In caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, l'Appaltatore deve darne notizia all'Appaltante (Brescia Trasporti spa e/o Metro Brescia srl) possibilmente con un anticipo di almeno 2 giorni. Verranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati.

10.2 In situazioni di emergenza, come ad esempio la mancanza di acqua o di energia elettrica, e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa, la ditta produrrà i pasti necessari utilizzando un centro di cottura esterno che avrà cura di indicare all'interno dell'offerta tecnica. Tali pasti dovranno essere trasportati presso la mensa interessata in contenitori termici sigillati conformi agli standard di qualità previsti per tale tipo di servizio; i cibi saranno conformi, per qualità e quantità, a quanto stabilito nel presente Capitolato nonché nei Disciplinari Tecnici e serviti caldi.

Nel caso in cui si renda oggettivamente impossibile procedere alla preparazione del menù del giorno, l'Appaltatore dovrà predisporre un pasto sostitutivo la cui composizione ed il cui valore energetico devono avvicinarsi il più possibile a quelli del pasto sostituito. A tale scopo le scorte di magazzino saranno adeguatamente rifornite per far fronte alle situazioni di emergenza.

11. NORME IGIENICO-SANITARIE

11.1 Raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani – vedere i relativi Disciplinari Tecnici

11.2 Pulizie – vedere i relativi Disciplinari Tecnici

12. CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI

12.1 – VERIFICHE

L'Appaltatore dovrà essere in possesso di un proprio sistema di gestione qualità.

Fatto salvo che i controlli igienico sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS competente per territorio e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la stazione Appaltante si riserva la più ampia facoltà di sottoporre al controllo dell'igiene della somministrazione dei pasti e del rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato sia direttamente, attraverso propri incaricati, sia attraverso organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti. In particolare, potrà effettuare o disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, verifiche e controlli sulle seguenti attività ed elementi:

a) andamento del servizio al fine di rilevare la corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature;

- b) pulizia del personale e degli ambienti di somministrazione dei pasti, nonché la presenza di altre irregolarità che non richiedano il campionamento e l'analisi degli alimenti somministrati;
 - c) controlli qualitativi e quantitativi per verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore alle prescrizioni del Capitolato d'appalto e suoi allegati; in tali controlli sono comprese le verifiche sull'impianto di microfiltrazione dell'acqua di rete;
 - d) validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali;
 - e) caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;
 - f) modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
 - g) termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
 - h) modalità di distribuzione dei pasti e rispetto della temperatura, compresa tra i 60/65°C (minimo) per i piatti caldi, e di 8/10°C (massimo) per i piatti freddi (es. roastbeef);
 - i) stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
 - j) organizzazione delle attività di somministrazione e trasporto dei pasti;
 - k) modalità di sgombero dei rifiuti;
 - l) modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
 - m) caratteristiche dei detersivi e disinfettanti utilizzati;
 - n) professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
 - o) quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nei Disciplinari Tecnici ed allegati;
 - p) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
 - q) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale.
- Durante le ispezioni il personale dell'Appaltatore non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievo di campioni, nulla può essere richiesto all'Appaltante per la quantità di alimento prelevata. I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza. Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali delle Aziende Sanitarie o dello Stato sono adottati i provvedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'ordinamento.

12.2 – PRELIEVO DI CAMPIONI

L'Appaltante si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente Capitolato; ha la facoltà di commissionare ad una propria struttura di fiducia controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolte è addebitato all'Appaltatore. Qualora tali accertamenti documentino la non accettabilità del prodotto, si riserva la facoltà di risolvere anticipatamente il contratto.

Le analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche commissionate dall'Appaltante non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo qualità indicate in sede di offerta tecnica. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, una porzione di ogni pasto preparato presso la cucina della mensa dovrà essere confezionata in vaschetta monoporzione (sia per il primo sia per il secondo sia per il contorno), dovrà essere depositata in frigorifero presso la cucina stessa e conservata almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli (pasto-test). Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con le indicazioni del pasto contenuto e della data di confezione. Trascorso il termine senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

12.3 – PROGRAMMA DI AUTOCONTROLLO

L'Appaltatore dovrà attenersi a tutta la normativa vigente in materia ed in particolare a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.Lgs. n. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari. Ai sensi di tale normativa dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articolano i servizi oggetto dell'appalto. L'Appaltatore deve adottare misure adeguate a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate. Le eventuali irregolarità, accertate dalla società nell'ambito del programma di autocontrollo ed i provvedimenti da essa adottati, devono essere segnalati all'Appaltante (Brescia Trasporti spa e/o Metro Brescia srl) che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, può richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

13. DISPOSIZIONI SUL PERSONALE DELL'APPALTATORE

13.1 PERSONALE DELL'APPALTATORE

Il personale impiegato dall'Appaltatore dovrà essere costantemente in numero adeguato ai fini della tempestiva, ordinata e perfetta erogazione del servizio. Dovrà essere in grado di servire almeno 3 persone al minuto per evitare intasamenti lungo la linea di distribuzione dei pasti.

L'Appaltatore dovrà indicare nella relazione tecnica da presentare in sede di offerta il numero, la qualifica, l'esperienza del personale che predisporrà per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato, con indicazione dell'organizzazione della giornata di lavoro, in riferimento a modalità, tempi e numero di addetti che la ditta intende impiegare nella mensa, al fine di garantire il regolare, efficace ed efficiente svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato. In ogni caso la ditta dovrà destinare ai servizi appaltati, per ogni sede con cucina, almeno 1 (uno) cuoco, in possesso del prescritto titolo di studio previsto dalla normativa vigente in materia.

Il restante personale (aiuti-cuoco, addetti mensa, ecc.) dovrà essere in numero e qualifica adeguati. L'Appaltatore garantisce l'assorbimento del personale attualmente impiegato nell'esecuzione del servizio, ai sensi del CCNL per le aziende che svolgono attività nel settore del turismo e pubblici esercizi; inoltre, si impegna a garantire la stabilità del personale esistente, assicurando in tal modo continuità relazionale con gli utenti del servizio. L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta, fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate ed approvate dall'Appaltante. In mancanza di tale approvazione formale non può essere effettuata alcuna variazione di organico. Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, l'Appaltatore è tenuto a sostituirlo entro 24 ore e si impegna, in ogni caso, a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo. Nel caso venissero effettuate sostituzioni, il nuovo personale dovrà essere preventivamente addestrato e una volta collocato nel servizio, dovrà fare riferimento per l'attività operativa all'altro personale presente o al responsabile nominato dall'Appaltatore presso la struttura. Qualsiasi variazione nominativa del personale impegnato, rispetto a quanto trasmesso in sede di prima istanza, dovrà essere tempestivamente comunicata all'Appaltante.

L'Appaltatore nominerà un proprio Responsabile del servizio con l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio di ristorazione vengano eseguiti puntualmente e diligentemente. Il personale dovrà presentarsi in servizio in ordine e munito di apposita divisa; gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione del pasto sono distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.; dovrà inoltre portare ben visibile la tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza. L'Appaltatore si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore ed a retribuirlo in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale e da quello Provinciale di lavoro della categoria, nonché ad assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali. E' fatto obbligo all'Appaltatore di avere una posizione contributiva INPS e di esibire, a semplice richiesta dei funzionari dell'Appaltante il mod. DM 10, le ricevute dei versamenti INAIL, il libro matricola ed ogni altro documento comprovante la regolarità contributiva. Almeno cinque giorni prima dell'attivazione del servizio l'Appaltatore dovrà fornire all'Appaltante la seguente documentazione relativa al personale che impiegherà nel servizio:

- elenco nominativo di tutto il personale con l'indicazione del luogo e data di nascita, della qualifica, del numero di matricola e degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali;
- copia dell'estratto del libro matricola riguardante il personale applicato all'appalto;
- copia dei libretti di lavoro e dei libretti sanitari del suddetto personale;
- copia del modello DM10 relativo al mese antecedente la formale comunicazione di aggiudicazione definitiva.

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si verificano modifiche nell'organico impiegato. L'Appaltante si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che l'Appaltatore osservi le prescrizioni suddette.

L'Appaltante si riserva la facoltà di richiedere, con nota motivata, la sostituzione del responsabile della cucina, qualora il servizio prestato non riscontri il gradimento degli utenti.

13.2 FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

L'Appaltatore deve garantire a tutto il personale che sarà impiegato nelle prestazioni in oggetto, lo svolgimento di attività di formazione, addestramento ed aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto, di durata congrua. In particolare, i temi trattati durante la formazione dovranno riguardare, tra l'altro:

- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- 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.

La ditta dovrà dare descrizione all'interno della relazione tecnica da presentare in sede di offerta della formazione pregressa del proprio personale.

L'aggiornamento della formazione e dell'addestramento del personale sarà oggetto di valutazione in sede di gara; a tale fine la ditta dovrà darne descrizione all'interno della relazione tecnica da presentare in sede di offerta, come indicato nel bando di gara. Alla fine di ogni anno l'Appaltatore dovrà esibire i documenti attestanti le ore di formazione erogate a favore di ciascuno degli addetti al servizio impiegati nell'appalto.

13.3 NORME DI SICUREZZA

L'Appaltatore è tenuto all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante la durata dell'appalto. Si ricorda in particolare che l'Appaltatore è tenuto al rispetto degli obblighi connessi all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e, a tale fine, dovrà sottoscrivere il verbale di coordinamento redatto congiuntamente alla Stazione appaltante inerente alla valutazione degli eventuali rischi interferenziali e le relative misure di prevenzione e protezione.

L'Appaltatore dovrà impegnarsi affinché tale documento sia noto, insieme alla procedura di emergenza fornita, a tutto il proprio personale assegnato all'appalto.

L'Appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche e a dotare il proprio personale di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni e la tutela della salute, in conformità alla vigente normativa in materia. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto

14. ASSICURAZIONI-RESPONSABILITA'

A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente capitolato, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, l'Appaltatore dovrà consegnare all'Appaltante polizze assicurative, con specifico riferimento al presente contratto, stipulate con una primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, per responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e per i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO), nelle quali venga esplicitamente indicato che l'Appaltante viene considerato "terzo" a tutti gli effetti. Dette polizze, della durata del servizio, dovranno prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

- 4 milioni di Euro per sinistro, col limite di 2,5 milioni di Euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di 1 milione di Euro per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (RCT);
- 2,5 milioni di Euro per sinistro, col limite di 1,5 milioni di Euro per persona infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso prestatori d'opera (RCO). L'anzidetta polizza dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati) e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto dell'appalto, prestano la loro opera a qualunque titolo per conto dell'Appaltatore.

Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente appalto con esclusione di polizze generali dell'Appaltatore già attive.

L'Appaltatore si impegna a fornire all'Appaltante le polizze all'atto della firma del contratto. All'Appaltatore fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare all'Appaltante o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto nonché per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione. L'Appaltante non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare alla società o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato o per qualsiasi altra causa.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

15. LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

Sono a carico dell'aggiudicatario tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla volturazione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

16. COMMISSIONE MENSA

L'Appaltante, sia per Brescia Trasporti spa che per Metro Brescia srl, ha istituito un'apposita Commissione di vigilanza Mensa incaricata di effettuare verifiche sulla qualità dei servizi prestati e sull'osservanza degli obblighi contrattuali. Successivamente all'aggiudicazione, la Commissione procederà a verifiche periodiche sulla qualità e la rispondenza del menù offerto dalla Società ai requisiti di Capitolato, anche mediante la somministrazione di questionari di gradimento agli utenti della mensa. La Commissione ha inoltre facoltà di procedere in ogni tempo a: ispezioni, verifiche tecniche, igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura ed alle pulizie dei locali e delle attrezzature.

17. PAGAMENTI

La timbratura mediante passaggio del badge in un apposito lettore o la compilazione di buoni cartacei (Brescia Trasporti spa) o di moduli cartacei (Metro Brescia srl) attestano l'utilizzo del servizio mensa da parte del personale dell'Appaltante.

Il controllo dell'avvenuta timbratura o della corretta compilazione dei buoni/moduli è a carico dell'Appaltatore e, di norma, non vengono accettate né doppie timbrature con lo stesso badge nell'arco della stessa giornata né buoni/moduli compilati parzialmente.

Per la definizione del corrispettivo dovuto, l'Appaltatore dovrà attendere la consuntivazione dei pasti, che avviene tramite verifica dei dati informatici relativi alle timbrature e degli eventuali buoni/moduli cartacei compilati manualmente dal personale non in possesso di badge (per quanto riguarda i buoni cartacei dovranno essere consegnati all'Appaltante, mentre la matrice resterà in possesso all'Appaltatore).

All'Appaltatore, per le verifiche di proprio interesse, è resa disponibile la stampa immediata di ogni timbratura effettuata.

È compito dell'Appaltatore segnalare eventuali disservizi, per quanto riscontrabili, delle apparecchiature di controllo (stampante, lettore badge) mentre restano a carico di Brescia Trasporti o di Metro Brescia gli interventi di manutenzione delle stesse.

I pagamenti verranno effettuati mediante accredito bancario sul conto corrente che verrà indicato dall'appaltatore ed a 60 giorni fine mese data fattura.

La liquidazione della fattura avverrà previo benestare positivo del DEC.

18. CAUSE DI FORZA MAGGIORE

Sono considerate cause di forza maggiore: guerre, rivoluzioni, sommosse, scioperi, catastrofi naturali, incendi, inondazioni.

Gli scioperi saranno presi in considerazione solo se attinenti direttamente all'organizzazione di lavoro dell'Appaltatore, esclusi gli scioperi dipendenti da vertenze che riguardano esclusivamente l'azienda dell'Appaltatore.

Le cause di forza maggiore dovranno essere comunicate per iscritto all'Appaltante con la massima tempestività e comprovate.

19. INADEMPIENZE E PENALITA'

Costituiscono inadempienza agli obblighi contrattuali (salve le cause di forza maggiore):

- a) sospensione del servizio - anche per una sola giornata lavorativa - per cause imputabili all'Appaltatore;
- b) la non corretta modalità di conservazione delle derrate (presenza in dispensa/celle frigorifere/freezer, frigoriferi di prodotti scaduti o mal conservati);
- c) l'utilizzo di derrate difformi o per qualità o per quantità da quanto previsto nel Disciplinare Tecnico, dall'allegato "grammature e tabelle dietetiche" e dall'allegato "caratteristiche merceologiche dei generi alimentari";
- d) il mancato rispetto di quanto dichiarato in fase di gara riguardo alle specifiche premianti che hanno dato punteggio per l'aggiudicazione dell'appalto;
- e) minor presenza, anche provvisoria, del personale in quantità e qualifica così come dichiarato nella documentazione di gara;
- f) l'omessa, incompleta o imperfetta esecuzione dei lavori di pulizia, così come previsto nel Disciplinare Tecnico e dal piano di sanificazione predisposto dall'Appaltatore;
- g) il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie e/o il mancato utilizzo di abbigliamento idoneo da parte del personale dell'Appaltatore;
- h) la mancata segnalazione di eventuali irregolarità accertate nell'ambito del programma di autocontrollo;
- i) la mancata segnalazione di eventuali malfunzionamenti o problemi riguardanti locali o attrezzature delle mense aziendali;
- j) l'utilizzo delle attrezzature in modo non conforme alle prescrizioni delle normative vigenti, nonché alle disposizioni di volta in volta impartite dall'Appaltante;
- k) il mancato rispetto di quanto previsto nel Disciplinare Tecnico relativamente alla gestione dei rifiuti;
- l) la somministrazione di pasti a persone che non siano dipendenti del Gruppo Brescia Mobilità senza preventiva specifica autorizzazione della stessa;
- m) il mancato rispetto del menù senza preventiva specifica autorizzazione da parte del DEC;
- n) il non corretto confezionamento dei pasti mediante monoporzioni refrigerate (cestini);
- o) il mancato rispetto delle prescrizioni previste dal Disciplinare Tecnico.

Tali inadempienze, da contestare per iscritto all'Appaltatore, daranno luogo all'applicazione delle seguenti sanzioni:

- 1. diffida scritta: alla prima rilevazione delle violazioni di cui ai punti c), d), e), f), g), h), i), j), k), l), m), n), o)**
- 2. penale:**
 - di euro 2.500,00 = al primo verificarsi di una delle violazioni di cui ai punti a), b);
 - di euro 500,00 = al secondo verificarsi delle violazioni di cui ai punti c), d), e), f), g), h), i), j), k), l), m), n), o)
 - di euro 2.500,00 = al terzo verificarsi delle violazioni di cui ai punti c), d), e), f), g), h), i), j), k), l), m), n), o)
 - di euro 5.000,00 = al quarto verificarsi e successivi di una delle violazioni di cui ai punti c), d), e), f), g), h), i), j), k), l), m), n), o) e alla seconda violazione dei punti a), b).
- 3. risoluzione del contratto per colpa dell'Appaltatore**

20. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Appaltante ha la facoltà di risolvere il contratto nei seguenti casi:

- a) qualora, l'attività non fosse condotta secondo le prescrizioni di Capitolato o le condizioni contrattuali, o rimanesse sospesa per cause imputabili all'Appaltatore, se, in seguito ad una formale diffida, nel termine perentorio ed improrogabile di cinque giorni non venisse provveduta la regolare e continuativa esecuzione della stessa;
- b) al terzo verificarsi della violazione di cui al punto b) dell'art. 19;
- c) nel caso in cui l'importo delle penalità applicate ai sensi dell'art. 19 superi il 10% del valore del contratto;
- d) se l'Appaltatore cedesse a terzi l'esecuzione dell'attività o parte di essa senza la prescritta autorizzazione scritta dell'appaltante;
- e) se l'Appaltatore fosse dichiarato in stato fallimentare o di insolvenza o avesse richiesto un concordato giudiziale o extragiudiziale;
- f) nell'ipotesi di frode da parte dell'Appaltatore o di sua collusione con il personale del committente;
- g) nell'ipotesi di accertata inadempienza o irregolarità nei versamenti dei contributi INAIL, INPS, etc.;
- h) nell'ipotesi in cui l'Appaltatore si avvalga di personale non iscritto nei suoi libri paga.

In tutti gli altri casi previsti dalla normativa vigente.

In caso di risoluzione del contratto ai sensi dei punti precedenti l'Appaltante si riserva il diritto di affidare lo svolgimento dell'attività ad altro appaltatore, mantenendo, per quanto possibile, le disposizioni del capitolato e le condizioni contrattuali in atto con l'appaltatore inadempiente. Gli eventuali maggiori oneri per i nuovi contratti verranno addebitati all'appaltatore, il quale risponderà inoltre di ogni altro danno che potesse derivare all'appaltante dalla stipulazione di un nuovo contratto d'appalto o dall'esecuzione diretta dei lavori e perderà ogni diritto a pretendere un indennizzo per spese sostenute o per mancato guadagno.

21. CONTROVERSIE

Al sorgere di qualsiasi controversia circa l'interpretazione, la validità o l'esecuzione del presente documento e/o dei rimanenti documenti contrattuali allo stesso allegati il Committente ha la facoltà di proporre una conciliazione per l'immediata soluzione della controversia medesima.

Qualora le Parti non raggiungano un accordo entro 60 giorni dalla comunicazione della citata proposta di conciliazione, la soluzione è attribuita al giudice competente.

Il Foro esclusivamente competente è quello di Brescia.

22. PRIVACY

Ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679, si informa che i dati personali contenuti nel contratto saranno trattati da Brescia Mobilità e dalle altre società del Gruppo Brescia Mobilità (Brescia Trasporti spa e Metro Brescia srl) - in virtù dell'accordo di contitolarità tra tali società stipulato - unicamente per le finalità connesse all'esecuzione del contratto stesso.

Le attività di gestione della mensa aziendale determinano il trattamento di dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679 e l'affidatario verrà nominato quale Titolare Autonomo del trattamento dei dati secondo lo schema di nomina ("Sub All.3").