

# **COMUNE DI PISOGNE**

PROVINCIA DI BRESCIA

VIA VALLECAMONICA 2 - 25055 PISOGNE (BS) ITALIA

Tel. 0364 883011- fax. 0364 8830240

Sito Internet: [www.comune.pisogne.bs.it](http://www.comune.pisogne.bs.it) - mail: [protocollo@pec.comune.pisogne.bs.it](mailto:protocollo@pec.comune.pisogne.bs.it)

## **CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**

### **PER LA GESTIONE**

**DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA BIOLOGICA (DECRETO  
MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI  
N. 14771 DEL 18 DICEMBRE 2017 “CRITERI E REQUISITI DELLE MENSE  
SCOLASTICHE BIOLOGICHE”), A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE,  
NELLA SCUOLA DELL’INFANZIA STATALE E NELLA SCUOLA  
PRIMARIA DI PISOGNE CAPOLUOGO.**

### **PERIODO CONTRATTUALE:**

**ANNI SCOLASTICI: 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024**

### **CON POSSIBILITA’ DI ESECUZIONE**

**DI ULTERIORI DUE ANNI SCOLASTICI (2024/2025 E 2025/2026)**

CIG:

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

## **INDICE:**

*ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO*

*ART. 2 - SEDE DEL CENTRO COTTURA, SEDI CONSUMO PASTI E NUMERO PRESUNTO.*

*ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO.*

*ART. 4 – LOCALI E STRUMENTAZIONE DEI PUNTI DI SOMMINISTRAZIONE*

*ART. 5 - PREZZO DEL PASTO - VALORE DELL'APPALTO.*

*ART. 6- DISPOSIZIONI GENERALI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO*

*ART. 6- DISPOSIZIONI GENERALI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO*

*ART. 7 – CARATTERISTICHE DEL MENU'*

*ART. 8 - DIETE SPECIALI, IN BIANCO E MENU' ALTERNATIVI*

*ART. 9 - MENSA SCOLASTICA BIOLOGICA: DISPOSIZIONI DI CONFORMITA' E CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E DEGLI ALIMENTI*

*ART. 10 – MODALITA' DI CONSERVAZIONE, MANIPOLAZIONE, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI*

*ART. 11 - NORME E MODALITA' DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI*

*ART. 12 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI - MODALITA'*

*ART. 13 – FORNITURA DI STOVIGLIE, UTENSILI E MATERIALE A PERDERE*

*ART. 14 – OPERAZIONI DI RIORDINO E PULIZIA*

*ART. 15 - INTERRUZIONI E SOSPENSIONI DEL SERVIZIO*

*ART. 16 – ATTIVITA' DI CONTROLLO*

*ART. 17 - SOFTWARE PER RILEVAZIONE PRESENZE E ADDEBITO PASTI*

*ART. 18 - RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO*

*ART. 19 – DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO*

*ART. 20 – INDUMENTI DI LAVORO E DISPOSITIVI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)*

*ART. 21 – ORGANICO E FORMAZIONE DEL PERSONALE*

*ART. 22 – RAPPORTO DI LAVORO E CLAUSOLA SOCIALE*

*ART. 23 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO*

*ART. 24 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE*

*ART. 25 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)*

*ART. 26 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO*

*ART. 27 - IGIENE DEL PERSONALE E DELLA PRODUZIONE*

*ART. 28 – CARATTERISTICHE E UTILIZZO DEI PRODOTTI PER LA PULIZIA*

*ART. 29 – PULIZIA DI IMPIANTI, MACCHINARI, ARREDI ED ATTREZZATURE*

*ART. 30 - ONERI ECONOMICI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO*

*ART. 31 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI*

*ART. 32 - DIVIETO DI SUBAPPALTO O CESSIONE DI CONTRATTO*

*ART. 33 - CARTA DEI SERVIZI*

*ART. 34 – TUTELA DELLA PRIVACY*

*ART. 35 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA*

*ART. 36 - INADEMPIENZE E PENALITA'*

*ART. 37 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO*

*ART. 38 - PREVENZIONE DA INTERFERENZE ILLECITE*

*ART. 39 – SPESE CONTRATTUALI*

*ART. 40 - CONTROVERSIE*

*ART. 41 - ELEZIONE DI DOMICILIO*

*ART. 42 - VARIAZIONE RAGIONE SOCIALE*

*ART. 43 - RINVIO AD ALTRE FONTI*

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

## **ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di ristorazione a favore degli alunni e del personale docente autorizzato delle scuole dell'Infanzia Statale e Primaria di Pisogne Capoluogo. La preparazione dei pasti avverrà presso centro cottura centralizzato, adeguatamente attrezzato ed arredato e munito di tutte le autorizzazioni necessarie a norma di legge, messo a disposizione dall'impresa aggiudicataria.

A titolo di sintesi non esaustiva, di seguito si elencano le attività che il servizio deve comprendere:

- preparazione (approvvigionamento delle derrate alimentari, loro stoccaggio, lavorazione e cottura) e fornitura dei pasti attraverso il sistema del legame fresco-caldo presso il centro cottura di proprietà o nella disponibilità dell'appaltatore, nel rispetto delle cautele previste dalle normative di legge vigenti sul rischio alimentare e codificate nel manuale HACCP adottato dall'Aggiudicatario;
- fornitura del corredo necessario alla consumazione del pasto;
- trasporto dei pasti dal centro cottura ai terminali di consumo, con mezzi dell'Appaltatore, in idonei contenitori termici a tenuta ermetica, certificati;
- allestimento dei refettori e/o locali di consumo dei pasti e interessati al servizio, comprendente: sistemazione dei tavoli e delle sedie, sanificazione e apparecchiatura dei tavoli;
- somministrazione dei pasti mediante distribuzione da carrello e scodellamento;
- interventi di pulizia e sanificazione del locale "cucina/dispensa", degli elettrodomestici e attrezzature ivi presenti, del locale annesso di esclusivo utilizzo da parte del personale di distribuzione, sparcchiamento, pulizia e sanificazione dei tavoli, lavaggio e pulizia delle attrezzature, delle stoviglie, degli utensili e di quant'altro utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- rimozione dei rifiuti dai terminali di produzione e distribuzione attraverso la raccolta differenziata, nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge e dalla regolamentazione comunale in materia.

Sono altresì a carico dell'Appaltatore:

- la fornitura di tutti i prodotti, i materiali e le attrezzature necessarie per il corretto svolgimento dei servizi sopra descritti, tenuto conto della possibilità, da parte dell'appaltatore, di utilizzare le attrezzature già presenti di cui al successivo art. 4;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio, compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità;
- la realizzazione e distribuzione a proprie spese, ad ogni inizio di anno scolastico, del calendario con i menù stagionali ed eventuali informazioni inerenti il servizio;
- predisposizione (da parte di personale qualificato e specificatamente formato), fornitura e distribuzione di diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari o stati patologici;
- la fornitura e la gestione di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle iscrizioni degli utenti, delle prenotazioni giornaliere, del pagamento dei pasti con sistema prepagato conforme a PagoPA e dei solleciti di pagamento per prevenire morosità (detto sistema dovrà poter essere utilizzato dal Comune anche per la prenotazione e il pagamento del Servizio Trasporto alunni);
- l'acquisizione delle autorizzazioni, nulla osta o pareri previsti dalla normativa vigente per lo svolgimento dell'attività oggetto del servizio.

Sono a carico del Comune le manutenzioni inerenti alle parti murarie e agli impianti elettrici e idraulici dei refettori e/o locali di consumo dei pasti, e le spese per le forniture di elettricità, acqua e riscaldamento dei medesimi locali. L'Appaltatore è tenuto ad un consumo corretto e consono con le attività prestate nel servizio, delle utenze sopra citate.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

**ART. 2 - SEDE DEL CENTRO COTTURA, SEDI CONSUMO PASTI E NUMERO PRESUNTO.**

I pasti dovranno essere preparati dall'appaltatore nella stessa giornata di consumo, caldi multi porzione, presso un centro cottura di proprietà o nella disponibilità dello stesso, **sito ad una distanza percorribile entro un arco temporale massimo di 20 minuti - verificabile a cura del Comune di Pisogne mediante l'applicazione Google Maps in assenza di traffico** - dalla sede di consumo dei pasti e con capacità produttiva idonea all'espletamento del servizio.

Nel caso in cui i locali del centro di cottura non siano di sua proprietà, l'impresa dovrà dimostrare di averne la piena disponibilità per la durata corrispondente all'intero periodo contrattuale.

A tal fine, in sede di partecipazione alla gara, il concorrente dovrà presentare formale dichiarazione di impegno a procurarsi un centro di cottura in luogo raggiungibile nei tempi massimi sopra indicati. Sulla base di detto impegno, ai fini della stipula e della successiva esecuzione del contratto d'appalto, l'appaltatore dovrà fornire alla stazione appaltante prova della disponibilità effettiva di un centro cottura sito ad una distanza percorribile entro un arco temporale massimo di 20 minuti dalla sede di consumo dei pasti e con capacità produttiva idonea all'espletamento del servizio.

Il centro di cottura dovrà possedere le autorizzazioni e/o abilitazioni sanitarie, amministrative ecc. necessarie per l'esercizio dell'attività e il regolare funzionamento del servizio.

I pasti dovranno poi essere trasportati con il sistema del legame fresco-caldo in multi porzione presso i refettori e/o locali nei quali viene consumato il pasto (terminali di consumo) dei seguenti plessi scolastici dove è presente un'utenza così distribuita:

PLESSO SCOLASTICO	NUMERO PASTI COMPLESSIVI PER ANNO SCOLASTICO
Scuola Primaria Pisogne Capoluogo: Via Padre Luigi Cagni, 1 (5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì)	16.655
Scuola dell'Infanzia Statale: Via Padre Luigi Cagni, 1 (5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì)	10.566
TOT. PASTI	27.221

Il quantitativo di pasti indicato in tabella è meramente indicativo e potrà variare in funzione del numero di alunni che ogni anno scolastico richiederanno di usufruire del servizio, del numero di insegnanti autorizzati al servizio mensa nonché da esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici.

L'utenza è composta da alunni ed insegnanti della Scuola Primaria e dell'Infanzia Statale di Pisogne e da quanti specificatamente autorizzati dall'Amministrazione Comunale e qui non individuati.

A titolo meramente indicativo si informa che, sulla base dei dati degli scorsi anni, circa ulteriori 15 alunni della Scuola Primaria, annualmente autorizzati dal Comune, accedono giornalmente privatamente al servizio di mensa scolastica (in quanto, pur non iscritti al tempo pieno, fruiscono di un servizio educativo pomeridiano) per un ulteriore numero di pasti complessivi annui pari a 2.000, sostenendone direttamente il costo.

L'Amministrazione Comunale si riserva di dare attuazione parziale o totale al presente appalto, di togliere o aggiungere altre sedi di destinazione e consumo dei pasti, nel caso di una diversa modulazione di orario scolastico o realizzazione di sedi più idonee al consumo del pasto.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

### **ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO.**

L'Appalto ha durata di tre anni scolastici consecutivi a partire dalla data di effettivo inizio del servizio (anno scolastico 2021/2022). E' prevista la possibilità di esecuzione di ulteriori due anni scolastici (2024/2025 e 2025/2026) ai sensi dell'art. 63 comma 5, D.Lgs. n. 50/2016.

Pertanto, ai fini del presente capitolato l'impresa concorrente dovrà tenere conto della predetta possibilità, ai fini della propria partecipazione alla gara.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto in qualunque momento, senza ulteriori oneri per l'Ente medesimo, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, qualora per ridefinizione dell'orario scolastico non fosse più prevista l'erogazione/il consumo della mensa scolastica, ovvero negli altri casi stabiliti nel contratto medesimo.

Per ogni annualità il servizio prende avvio con l'inizio dell'anno scolastico, secondo il calendario scolastico regionale e le integrazioni ad esso apportate dall'Istituto Comprensivo di Pisogne e ne rispetta la cadenza fino all'ultimo giorno di frequenza definito per ciascuna scuola. L'Appaltatore si impegna ad attivare il servizio alla data che sarà comunicata dall'Amministrazione Comunale in funzione del calendario scolastico.

La data di inizio del servizio di ristorazione è comunque correlata alle decisioni assunte dalla Dirigenza Scolastica, preposta a definire gli adattamenti al calendario scolastico regionale ritenuti più opportuni sulla base delle esigenze del piano dell'offerta formativa.

Eventuali sospensioni dovute a cause di forza maggiore o a disposizioni superiori, delle quali, ove possibile, l'Amministrazione Comunale o l'Istituzione Scolastica si adopereranno a dare comunicazione, non costituiscono motivo di risarcimento né per danno né per mancato guadagno, né per altro motivo addotto.

### **ART. 4 – LOCALI E STRUMENTAZIONE DEI PUNTI DI SOMMINISTRAZIONE**

Il Comune mette a disposizione per espletamento del servizio sale mensa dotate di tavoli e sedie in numero adeguato agli alunni e agli insegnanti frequentanti la mensa, oltre che un punto di arrivo e di somministrazione dei pasti dotato di acqua fredda/calda;

E' presente nei locali mensa e quindi è messa dal Comune a disposizione dell'appaltatore, che ne può usufruire nell'esecuzione del servizio, la seguente attrezzatura:

- vassoi (da utilizzarsi in caso lo richieda lo stato di emergenza sanitaria)
- brocche per acqua
- mestoli e attrezzi da cucina
- numero 2 scaldavivande
- numero 3 carrelli
- numero una lavastoviglie
- posate in acciaio, piatti in ceramica e in plastica rigida lavabili (tondi e piani), bicchieri;

Gli strumenti e l'attrezzatura possono essere visionati (non più tardi di 5 giorni prima della data di scadenza per la presentazione delle offerte) nel luogo in cui si trovano previo appuntamento con il personale dell'Ufficio Istruzione Comunale (uff.servizisociali@comune.pisogne.bs.it – 0364 8830220)

L'attrezzatura mancante e tra questa almeno numero una lavastoviglie, al fine di consentire il corretto funzionamento del Servizio, dovrà essere integrata dalla Ditta appaltatrice, la quale dovrà altresì provvede a cura e spese proprie, a sostituire l'attrezzatura non più funzionante.

Le manutenzioni ordinarie e straordinarie di attrezzature, macchine e apparecchiature presenti presso i locali oggetto dell'appalto e per l'esecuzione di esso utilizzati, sono a carico dell'appaltatore.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

In caso di guasti e/o inadeguatezza che richiedono la sostituzione delle attrezzature di proprietà comunale, la ditta appaltatrice, dopo averne dato immediata comunicazione al Comune e averne ottenuto l'autorizzazione, provvede alla sostituzione. Solo la/le lavastoviglie, eventualmente acquistate dall'appaltatore, al termine del periodo di utilizzo e comunque al termine dell'appalto, potrà/potranno essere ritirata/e dall'appaltatore medesimo.

L'appaltatore è tenuto a dotarsi di lavastoviglie adeguate e funzionali all'utilizzo rispetto al tipo e al numero di stoviglie da lavare, ai tempi in cui vi deve provvedere, nonché compatibili agli impianti idrico ed elettrico presenti.

#### **ART. 5 - PREZZO DEL PASTO - VALORE DELL'APPALTO.**

L'importo unitario a base di gara è fissato in euro 4,80 il per ogni pasto fornito, oltre IVA e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad €. 0.01.

L'importo dell'appalto per singolo anno scolastico è stimato in €. 130.933,00 (iva esclusa). L'importo complessivo dell'appalto - valore indicativo per i tre anni di appalto (2021/2022-2022/2023-2023/2024) è pari ad €. 392.799,00 IVA e oneri per la sicurezza esclusi (€. 130.933,00 x 3 anni).

Il valore complessivo presunto dell'Appalto, comprensivo della possibilità di proroga di cui al precedente art. 3, ammonta a €. 654.665,00 IVA esclusa.

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati all'Appaltatore da parte dell'Amministrazione Comunale, tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il prezzo del pasto offerto in sede di gara è unico per tutto il servizio di fornitura pasti richiesto. Il pasto è pagato in ragione del numero effettivamente fruito dall'utenza.

Il prezzo del singolo pasto, quale risulterà dalla determinazione di aggiudicazione definitiva della gara, non potrà subire variazioni per tutto il periodo contrattuale e sarà pagato in ragione di quelli effettivamente fruiti dall'utenza.

#### **ART. 6- DISPOSIZIONI GENERALI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

L'approvvigionamento e lo stoccaggio delle materie prime e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti, nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi devono essere effettuati in conformità alle vigenti normative nazionali e comunitarie che si intendono tutte richiamate.

L'Appaltatore dovrà attenersi a quanto stabilito nelle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità n. 14833 del 1 agosto 2002 (allegato 6 al presente capitolato d'appalto).

Il pasto dovranno essere preparati presso il centro cottura messo a disposizione dall'Appaltatore e distribuiti in giornata; è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo.

La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti norme in materia igienico-sanitaria dei prodotti.

L'Appaltatore è tenuto a porre in essere tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (Hazard Analysis And Critical Control Point) H.A.C.C.P. e dovrà predisporre, aggiornare e presentare il piano di autocontrollo previsto dal D.Lgs. n. 193/2007.

#### **ART. 7 – CARATTERISTICHE DEL MENU'**

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

I menù proposti per tutta l'utenza scolastica, con la suddivisione tra estivo/invernale e l'articolazione in quattro settimane, dovranno essere formulati secondo le tabelle dietetiche e le indicazioni predisposte da ATS della Montagna/ASST di Vallecamonica, allegati al presente capitolato rispettivamente con i numeri **1, 3, 4, 5**.

L'Appaltatore è tenuto ad affiggere in apposita bacheca presso le mense scolastiche il menù stagionale approvato.

Ogni pasto è composto da un "primo", un "secondo", verdura cruda e/o cotta, pane, frutta fresca e deve comunque essere conforme a tutto quanto previsto dai menù, dalle tabelle dietetiche, dalle grammature delle derrate utilizzate per la produzione e il consumo dei pasti, formulate al crudo e al netto degli scarti, allegate al presente capitolato e dalle disposizioni di ATS/ASST (allegati con i numeri 1, 2, 3, 4, 5).

Eventuali variazioni proposte e concordate all'interno della Commissione Mensa, prima di essere adottate, dovranno essere preventivamente sottoposte ad ATS/ASST per il parere di competenza e comunicate al Comune.

In via eccezionale saranno consentite variazioni del menù nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione, per cause di sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica o dell'erogazione del gas;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, l'Appaltatore dovrà assicurare la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico rispetto a quelli abitualmente previsti nel menù, dandone tempestiva comunicazione al Comune.

L'Appaltatore dovrà inoltre garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei piatti che risultassero poco graditi dall'utenza e conseguentemente causa di forte spreco.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'Appaltatore variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari previa acquisizione di nuove, diverse indicazioni o direttive fornite da ATS/ASST.

All'alunno dovrà essere messa a disposizione acqua di rete e, solo in via straordinaria (interruzione di acqua potabile, lavori, o altro), la fornitura di acqua minerale naturale.

#### ***ART. 8 - DIETE SPECIALI, IN BIANCO E MENU' ALTERNATIVI***

L'Appaltatore si impegna ad approntare diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e/o stati patologici, nonché diete in bianco per periodi di tempo limitati.

Le diete speciali dovranno essere elaborate dal Dietista/Dietologo messo a disposizione dall'Appaltatore seguendo le tabelle/indicazioni dietetiche predisposte da ATS/ASST.

Per le diete temporanee in bianco il richiedente dovrà presentare certificazione compilata dal Medico Pediatra del SSN con specificazione della durata della dieta. Le diete in bianco di durata non superiore a due giorni non necessitano di certificato medico e potranno essere richieste per iscritto direttamente dal genitore. L'Appaltatore si impegna alla predisposizione della dieta in bianco qualora venga fatta richiesta entro l'orario di prenotazione dei pasti.

L'Appaltatore dovrà altresì garantire l'erogazione di menù vegetariani/vegani o menù speciali per motivi etico religiosi, richiesti al Comune dal genitore o persona avente la potestà nei confronti dell'alunno.

L'elaborazione delle diete in bianco, delle diete a carattere religioso e i menù vegetariani/vegani dovrà essere effettuata nel rispetto delle indicazioni fornite da ATS/ASST all. 5 al presente capitolato.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

I relativi pasti saranno trasportati usando vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il nominativo del destinatario.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

## **ART. 9 – MENSA SCOLASTICA BIOLOGICA: DISPOSIZIONI DI CONFORMITA' E CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E DEGLI ALIMENTI**

Le materie prime e gli alimenti utilizzati per la produzione dei pasti devono essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate.

L'Amministrazione Comunale intende qualificare la propria mensa scolastica come **"MENSA SCOLASTICA BIOLOGICA"** ai sensi del Decreto n. 14771 del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e il Ministro della Salute.

Durante tutta la durata del contratto, la mensa scolastica dovrà poter essere qualificata biologica e tale da consentire all'Amministrazione Comunale di Pisogne di utilizzarne il marchio, pertanto l'appaltatore dovrà garantire che la mensa scolastica rispetti tutti i requisiti e le specifiche tecniche di cui all'*allegato 1 "Percentuali minime, requisiti e specifiche tecniche della mensa scolastica biologica"* del predetto Decreto. In particolare **dovrà rispettare:**

1) con riferimento alle materie prime di origine biologica, le seguenti percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto stabilite:

- frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: 70%
- uova, yogurt e succhi di frutta: 100%
- prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura: 30%

Le deroghe eventualmente previste nel presente capitolato, in relazione alle percentuali di cui sopra non potranno essere superiori al 20% e dovranno essere adeguatamente motivate.

2. Con riguardo alle norme di preparazione dei piatti dovranno essere rispettate le seguenti disposizioni:

- a) gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008;
- b) gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n. 1334/2008.
- c) e' vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
- d) sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità predisposto da ATS della Montagna (v. allegati 3 e 4 del presente capitolato) e secondo linee guida che dovessero essere pubblicate dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
- e) i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del regolamento (CE) 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento.
- f) nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

3. Criteri di separazione:

a) nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli; tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

b) nelle fasi del trasporto (con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del regolamento CE n. 889/08), i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso, i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segni indelebili.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....



Nell'ambito dell'offerta tecnica prevista nel bando di gara, al fine di ridurre lo spreco alimentare e di ridurre l'impatto ambientale, sono inseriti, tra gli altri, e con il massimo punteggio nella valutazione qualitativa dell'offerta, i seguenti criteri di premialità:

a) impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166;

b) percentuale di utilizzo di alimenti biologici di cui al punto 1 del presente allegato prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio (l'area di produzione e' considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km), al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, con particolare riferimento alla riduzione delle emissioni di gas effetto serra.

Le materie prime biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti che si intende qui integralmente richiamata.

In caso di mancato impiego dei prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la Ditta aggiudicataria dovrà:

- fornire immediata comunicazione al Comune;
- fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo.

L'iscrizione da parte del Comune nell'elenco di cui all'art. 3 comma 5 del predetto decreto non esonera l'appaltatore, quale operatore del settore alimentare, dal rispetto delle normative vigenti in materia di salute e dai relativi controlli.

L'Appaltatore deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili, a richiesta del Comune, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche o qualitative di cui sopra.

La suddetta documentazione e certificazione deve essere idonea a:

- comprovare la rispondenza della qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
- consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali);
- dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta produttrice dei pasti;
- dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non devono essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.) o derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Le derrate alimentari utilizzate/fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete o non in lingua italiana.

L'Appaltatore dovrà anche attenersi a quanto previsto nei seguenti documenti:

- "Indicazioni per l'elaborazione dei menù e la gestione della refezione scolastica" edizione 2017 del Dipartimento Igiene e Prevenzione Sanitaria u.o. Igiene degli Alimenti e Nutrizione di ATS Montagna (Allegato 5 al presente capitolato d'Appalto).
- "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" approvate con Decreto n. 14833 01/08/2002 della Direzione Generale della Sanità (Allegato 6 al presente capitolato d'Appalto).
- Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute - Conferenza Unificata Provvedimento 29 aprile 2010 - intesa ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11.06.2010 (Allegato 7 al presente capitolato d'Appalto).

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

## **ART. 10 – MODALITA' DI CONSERVAZIONE, MANIPOLAZIONE, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI**

La conservazione delle derrate alimentari, la preparazione e la cottura degli alimenti dovranno essere condotte in modo tale da salvaguardare le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti, nel rispetto delle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate e secondo le modalità previste nell'Allegato 9 – “Principali modalità operative nelle diverse fasi di lavorazione del pasto” alle “Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica” approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità 01/08/2002 n. 14833 e allegate al presente capitolato con il numero “6”.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti: uno per le carni, uno per le verdure, uno per i salumi ed i formaggi.

Le carni rosse o bianche, non confezionate devono essere conservate in celle frigorifere distinte e separate.

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili dovrà avvenire in adeguati locali freschi, asciutti ed in buono stato igienico.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata il contenuto sarà immediatamente consumato.

I prodotti a lunga conservazione come la pasta, il riso, la farina, ecc. saranno conservati in confezioni ben chiuse; una volta aperti saranno riposti in adatti contenitori di vetro o plastica per alimenti.

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori andranno conservati in luoghi idonei ed al riparo da agenti atmosferici; in particolare si eviterà l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in PET.

I prodotti iniziati (formaggio, prosciutto, salumi ecc.) saranno confezionati o richiusi ermeticamente utilizzando idonea carta stagnola, posti in appositi contenitori e riposti immediatamente nei frigoriferi; dovrà essere scritta sull'etichetta la data di scadenza e di apertura del prodotto.

In presenza di pesce surgelato, lo stesso sarà posto in idonee buste per alimenti avendo cura di apporvi l'etichetta con la data di scadenza.

Le uova fresche o pastorizzate saranno conservate in frigorifero, nella loro confezione originale.

Tutti i prodotti ortofrutticoli saranno posti in idonei contenitori avendo cura di apporvi l'etichetta.

I prodotti dietetici per utenti celiaci dovranno essere conservati ben chiusi e separatamente dagli altri alimenti. Tutti i contenitori dovranno essere etichettati.

Le confezioni degli alimenti sottovuoto dovranno essere visibilmente integri fino al momento dell'utilizzo.

Tutti i prodotti non conformi e destinati alla resa devono essere custoditi nella dispensa, nel congelatore o nel frigorifero con appositi cartelli ben visibili con la dicitura “Prodotto non conforme in attesa della resa”.

Per quanto non espressamente previsto dai precedenti punti si fa espresso riferimento alla normativa vigente in materia di controlli di sicurezza alimentare – H.A.C.C.P.

L'Appaltatore deve porre particolare cura nella preparazione e cottura delle verdure; le preparazioni al vapore dei contorni previsti nel menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura preferenziale rispetto alla cottura per immersione in acqua.

E' vietata la somministrazione di alimenti fritti e di piatti elaborati mediante uso di uova crude.

E' vietato l'utilizzo di preparati e dadi per brodo, fatto salvo l'utilizzo di prodotti biologici.

E' vietata la somministrazione di verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

L'Appaltatore deve porre a disposizione dell'utenza in ciascuna mensa terminale formaggio da grattugia "parmigiano reggiano" o "grana padano", olio extravergine di oliva, aceto di vino, sale, pepe e condimenti vari.

Il pane deve essere di formato diversificato nell'arco del mese prevedendo, una volta la settimana, pane ai cereali o integrale.

Il dolce deve essere preparato nel centro cottura.

## **ART. 11 - NORME E MODALITA' DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI**

L'Appaltatore dovrà provvedere con i propri mezzi al trasporto dei cibi cotti dal centro cottura ai terminali di consumo. I mezzi utilizzati non possono avere omologazione ambientale inferiore ad euro 5. La consegna dovrà avvenire in tempo utile all'organizzazione della distribuzione e comunque non prima di 20 minuti dall'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo; per anticipi o ritardi nella consegna senza specifiche e gravi giustificazioni, verranno applicate penali.

L'attuale orario di inizio del servizio di mensa nei singoli plessi scolastici, che viene fornito a titolo meramente indicativo, è così strutturato:

- Scuola dell'Infanzia – Pisogne, Via Padre Cagni 1: turno unico ore 12,00;
- Scuola Primaria – Pisogne, via Padre Cagni 1: turno unico ore 13,00;

In relazione a esigenze specifiche o modifica degli orari scolastici i sopracitati orari del servizio mensa potranno subire variazioni senza che l'Appaltatore possa vantare diritti.

L'Appaltatore dovrà organizzare un "Piano dei trasporti" facendo sì che i tempi tra produzione dei pasti e distribuzione nei luoghi di ristorazione siano ridotti al minimo e dovrà tenere conto delle indicazioni contenute nelle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" (Allegato 6 al presente capitolato). In ogni caso l'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'inizio della distribuzione per il consumo, con riferimento agli alunni della Scuola Primaria, non potrà essere superiore a 90 minuti.

I mezzi, le attrezzature e i recipienti utilizzati per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti dovranno essere conformi alle disposizioni contenute nella vigente normativa nazionale e comunitaria in materia che si intende integralmente richiamata.

L'Appaltatore dovrà eseguire un'accurata pulizia giornaliera dei mezzi di trasporto al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti trasportati. Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalle normative vigenti in materia ed eseguite almeno due volte alla settimana.

I pasti in multi-porzione devono essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente. Detti contenitori chiusi devono essere dotati di sistemi adatti a garantire il mantenimento delle temperature di cui all'art. 31 del D.P.R. 327/80 e al D. Lgs. 155/97 e ss.mm.ii..

Devono comunque essere rispettate le seguenti regole:

- i cibi caldi sono da mantenere a una temperatura non inferiore a +65 °C sino alla distribuzione, evitando di aprire, anche per tempi ridotti, i contenitori termici, di cui deve essere verificata costantemente l'integrità strutturale e funzionale;
- i cibi da consumare freddi devono arrivare nei locali di distribuzione a temperatura non superiore a +10 °C;
- la pasta e il riso asciutti o i risotti destinati al trasporto devono essere conditi solo con olio, mentre verranno aggiunti presso i terminali periferici i sughi precedentemente condizionati in contenitori termici;
- i condimenti quali formaggio e olio extravergine verranno inviati al terminale in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.

La frutta, lavata al centro di cottura, deve essere trasportata in contenitori muniti di coperchio.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

L'Appaltatore deve provvedere quotidianamente al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto e per la porzionatura dei pasti ai terminali di consumo.

#### ***ART. 12 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI - MODALITA'***

Alla consegna presso i plessi scolastici le pietanze devono essere inserite in appositi contenitori termici per la conservazione dei cibi, che l'Appaltatore deve installare a proprie spese presso i locali adibiti al consumo dei pasti, se non già presenti.

Presso i terminali di consumo l'Appaltatore deve provvedere all'allestimento dei tavoli, alla porzionatura dei pasti mediante distribuzione al carrello, allo scodellamento, alla pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti (sparecchiamento), al lavaggio delle stoviglie, alla raccolta differenziata dei rifiuti.

Il personale addetto alla distribuzione deve seguire costantemente tutte le prescrizioni di legge in ordine alla garanzia assoluta di salvaguardia igienica delle procedure del servizio; in particolare deve indossare camice, copricapo e guanti monouso.

Nell'espletamento del servizio l'Appaltatore deve ispirare la propria presenza all'interno degli istituti scolastici a principi di collaborazione verso il personale docente e non docente e di discrezione e sensibilità nei confronti degli utenti.

#### ***ART. 13 – FORNITURA DI STOVIGLIE, UTENSILI E MATERIALE A PERDERE***

L'Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura di tovaglie e tovaglioli in materiale cartaceo del tipo monouso.

L'Appaltatore è tenuto, altresì, a fornire presso ogni centro scolastico tutte le attrezzature e i materiali necessari per la distribuzione e il consumo dei pasti (contenitori termici, carrelli porta vivande, carrelli termici, utensileria di cucina, stoviglie, brocche per acqua, vassoi, pinze, mestoli, palette e qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio) se quelli presenti di proprietà comunale non sono in numero sufficiente. In particolare si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

Per tutti i terminali di consumo è richiesta, se gli elementi presenti sono in numero insufficiente, la fornitura di posate in acciaio inox e la fornitura di piatti in ceramica e bicchieri in vetro infrangibile.

Al termine dell'appalto per il materiale fornito l'Appaltatore non comporterà pretese economiche nei confronti dell'Amministrazione Comunale (fatta eccezione per la/le lavastoviglie che avrà dovuto acquistare).

#### ***ART. 14 – OPERAZIONI DI RIORDINO E PULIZIA***

La Ditta Appaltatrice deve provvedere dopo la consumazione dei pasti da parte degli utenti e in loro assenza, al riassetto dei refettori e/o locali di consumo dei pasti.

Le attività da eseguire presso i locali di consumo del servizio consistono in sparecchiatura, pulizia dei tavoli e delle sedie, lavaggio, pulizia e disinfezione delle stoviglie e di tutti gli utensili utilizzati per la somministrazione. La fornitura e il reintegro delle attrezzature necessarie per il lavaggio (lavastoviglie) è a carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore deve altresì provvedere alla rimozione dei rifiuti dai terminali di distribuzione attraverso la raccolta differenziata, nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge e dalla regolamentazione comunale in materia.

Le predette attività devono essere svolte con scrupolosità e diligenza e raccordate con quelle di competenza degli operatori scolastici.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

## **ART. 15 - INTERRUZIONI E SOSPENSIONI DEL SERVIZIO**

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Appaltatore e del Comune che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della diligenza richiesta nel presente capitolato (terremoti, inondazioni, disordini civili, emergenze sanitarie ecc.). In occasione di tali eventi se l'interruzione del servizio non è già decretata dalle Istituzioni pubbliche superiori (Stato, Regione), il Comune e la Ditta si riservano la possibilità di sospendere l'esecuzione del servizio senza alcun preavviso.

In caso di sciopero del personale dipendente dall'Appaltatore o di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti etc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'Appaltatore dovrà assicurare la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico rispetto a quelli abitualmente previsti nel menù.

In caso di sciopero del personale dipendente dall'Appaltatore questi è tenuto a comunicare il disservizio al Comune nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali impegnandosi a garantire la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Appaltatore e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative.

In caso di sciopero del personale scolastico per l'intera giornata o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il Comune si impegna a dare preavviso all'Appaltatore con il massimo anticipo possibile.

## **ART. 16 – ATTIVITA' DI CONTROLLO**

L'Appaltatore deve garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo, compreso il centro di cottura, ed in ogni orario per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare controlli in qualsiasi momento e senza preavviso all'Appaltatore, con proprio personale o tramite incaricati e/o consulenti specializzati.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'Appaltatore è tenuto 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 soggetti a ciò incaricati* ed in rapporto di collaborazione con l'Amministrazione Comunale 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 nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti.

In particolare, qualora lo ritenga necessario, l'Amministrazione Comunale potrà effettuare nel corso di ciascun anno scolastico, controlli sull'operato dell'Appaltatore anche mediante:

- tamponi superficiali presso il centro cottura e/o i terminali di consumo e/o sul personale;
- analisi microbiologiche e/o chimiche su alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Le suddette analisi saranno effettuate da un Laboratorio scelto dall'Amministrazione Comunale ed il relativo costo, fino a un massimo di 6 tamponi e 6 analisi, sarà posto a carico

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

dell'Appaltatore.

- *Controllo igienico-sanitario svolto dall'ATS/ASST* relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, per i pasti, le derrate fornite e per le strutture e i mezzi utilizzati dall'impresa;
- *Controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti della Commissione Mensa* i quali, possono effettuare, secondo le modalità di accesso previste dal proprio Regolamento di funzionamento, controlli sulla conformità dei pasti/derrate consegnati al menù e su elementi quali aspetto, temperature all'assaggio, gusto, servizio, ecc..), sul rispetto del capitolato e in generale sull'andamento complessivo del servizio.

Nello svolgimento dell'attività di controllo si dovrà assolutamente evitare che la procedura provochi una qualsiasi interferenza con il buon andamento del servizio stesso.

L'Amministrazione farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando le eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Appaltatore sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi formulati. Sono fatte salve le norme relative alle applicazioni delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

#### **ART. 17 – SOFTWARE PER RILEVAZIONE PRESENZE E ADDEBITO PASTI**

Attualmente il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti ed addebito viene gestito in modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo del software *School E-Suite* della Progetti e Soluzioni S.p.A. che gestisce ogni fase del processo: carico anagrafiche, codifica diete personali, prenotazione e contestuale addebito pasto, contabilizzazione pagamenti, generazione di estratti-conto nominali, predisposizione di molti utili report, stampa di lettere sollecito personalizzabili, storicizzazioni.

Al fine di evitare disagi alle famiglie, molte delle quali hanno imparato a fatica e con il supporto del personale comunale, ad utilizzare le nuove modalità di pagamento con prepagata, si ritiene importante proseguire con l'utilizzo del medesimo software. L'impresa appaltatrice dovrà farsi carico del canone annuo e dell'assistenza tecnica via web e dovrà utilizzare il suddetto sistema mediante credenziali di accesso predisposte dal gestore del software il quale concederà al Comune di Pisogne la licenza d'uso.

L'impresa dovrà provvedere, inoltre, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Ente, all'ampliamento del software per la gestione informatizzata del modulo relativo alle "iscrizioni on-line". Il software dovrà poter essere usato dal Comune e dai fruitori del Servizio Trasporto Alunni per la prenotazione e il pagamento del servizio medesimo. Il software è collegato al nodo dei pagamenti Pago PA. Il software dovrà anche riprodurre la certificazione riepilogativa dei pagamenti annui effettuati e richiesti dalle famiglie ai fini della relativa detrazione fiscale.

L'Amministrazione Comunale si riserva di ampliare il servizio agli adempimenti resi obbligatori dal C.A.D. (app. IO e accesso tramite SPID/CIE) con onere a suo carico.

Poiché la gestione informatizzata da parte dell'Impresa comporta il trattamento di dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne e considerando che il Comune non dispone di facoltà decisionale sulle strutture e sul personale della Ditta, questa verrà designata "Responsabile del Trattamento in ordine alle modalità di trattamento dei dati affidati, ai sensi dell'Art. c. 1 n. 8) e ai sensi dell'art. 28 del GDPR", per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei relativi servizi. In virtù di tale designazione, la Ditta sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto dell'Art. c. 1 n. 8) e ai sensi dell'art. 28 del GDPR.

Prestazioni a carico dell'Amministrazione Comunale:

- la definizione delle tariffe secondo proprie modalità;
- la gestione delle iscrizioni al servizio tramite il modulo informatizzato "Iscrizioni On Line", integrato al software;
- l'incasso delle rette tramite il nodo dei pagamenti Pago PA;

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

- la messa a ruolo degli utenti insolventi.  
Saranno a carico e cura dell'appaltatore:
- l'implementazione del programma;
- la gestione della rilevazione presenze/assenze, prenotazione pasti, fornitura tablet;
- messaggi sms di avviso limite soglia credito/debito prepagata;
- l'assistenza e la manutenzione;
- la formazione del personale (proprio e comunale). Tale attività dovrà essere tenuta da personale specializzato della ditta fornitrice del Sistema;

La procedura di iscrizione e registrazione degli utenti al servizio, la rilevazione delle presenze (che può materialmente avvenire anche con la collaborazione del personale scolastico), la prenotazione e pagamento dei pasti e l'invio di sms con invito a ripristinare la soglia prepagata al fine di evitare insoluti, l'attività di informazione all'utenza e la gestione dei reclami e/o segnalazioni dell'utenza sono a totale carico e cura dell'Appaltatore.

I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti come previsto dalle vigenti normative sulla privacy.

Il sistema dovrà essere operativo prima dell'inizio dell'anno scolastico 2021/2022.

Nel corso del periodo contrattuale il sistema o le procedure potranno essere adeguate alle esigenze emerse nel corso della loro attuazione previa acquisizione del parere favorevole dell'Amministrazione Comunale.

Tutti i costi connessi alla gestione informatizzata, sono a totale carico dell'Appaltatore.

L'Aggiudicatario sarà tenuto, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto prescritto dal D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e s.m.i. e dal regolamento UE 2016/679.

La banca dati e l'intero sistema adottato deve garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.

Tutti i dati contenuti negli archivi informatici restano di proprietà del Comune ed al termine del contratto devono essere trasferiti all'ente su supporti informatici secondo le indicazioni che saranno a suo tempo comunicate.

## ***ART. 18 - RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO***

L'Appaltatore trasmetterà al Comune, una relazione semestrale sull'andamento dell'intero servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative alle eventuali criticità o problemi riscontrati e alle soluzioni adottate.

## ***ART. 19 – DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO***

L'Appaltatore deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa vigente.

Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, l'Appaltatore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli Infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza e disoccupazione, invalidità e vecchiaia e malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

tal fine il Comune si riserva il diritto di richiedere all'impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale dell'Appaltatore o per attività inerenti il servizio da esso svolto, restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra la Ditta e il personale dipendente ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze dell'Appaltatore nei confronti del personale stesso.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo l'Appaltatore di attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui D. Lgs. 9/04/2008, n. 81 e s.m.i., assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere sollevato e indenne il Comune.

Prima dell'inizio delle attività l'Appaltatore deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi della citata normativa.

#### ***ART. 20 – INDUMENTI DI LAVORO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)***

L'Appaltatore deve fornire a ciascun operatore indumenti di lavoro (camici, davanti, copricapo, guanti monouso ecc.), come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi (mascherine, guanti ecc.) di cui al D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dovrà esporre, in modo che sia visibile, il cartellino di identificazione riportante la ragione sociale dell'Appaltatore, il nome e cognome del dipendente.

Tutti gli indumenti di lavoro, ivi compresi i dispositivi di protezione individuale, dovranno essere custoditi all'interno di specifici armadietti conformi alle prescrizioni di legge. E' a carico dell'Appaltatore la fornitura degli armadietti per il personale dipendente in servizio presso i locali di consumo dei pasti.

#### ***ART. 21 – ORGANICO E FORMAZIONE DEL PERSONALE***

L'Appaltatore, per l'effettuazione del servizio, deve impiegare il proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il personale impiegato, l'organizzazione dello stesso e il rapporto tra unità di personale addetto al servizio ai tavoli e gruppo servito che dovrà essere dichiarato in sede di offerta tecnica/qualitativa e sarà oggetto di valutazione, dovrà prevedere un numero adeguato di personale addetto alla produzione, al trasporto e alla distribuzione/somministrazione dei pasti nonché all'espletamento delle altre mansioni previste dal presente capitolato.

E' richiesta la presenza nell'organico di un/una Dietista e/o Dietologo,

Deve essere garantita la presenza costante dell'organico in forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, conformemente a quanto proposto dall'Appaltatore in sede di offerta tecnica.

A tale proposito, in fase di offerta, deve essere indicato, relativamente ad ogni terminale di consumo mensa, il numero del personale presente nelle fasi del servizio di distribuzione e di pulizia che dovrà essere complessivamente non inferiore a n. 4 addetti, per numero di ore tali da consentire una distribuzione ottimale sia in termini di tempo impiegato che di qualità nella modalità di distribuzione.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale, da esso dipendente, ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi. In tal caso, l'Appaltatore

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....



provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per il Comune.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere in regola con quanto stabilito dalla legislazione vigente e dall'autorità sanitaria.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà aver seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione, dovrà essere costantemente aggiornato sulle tecniche inerenti il servizio ed attenersi alle procedure operative previste nel manuale di autocontrollo HACCP adottato.

L'Appaltatore dovrà prevedere un programma di addestramento e formazione per il personale addetto al servizio cucina oltre che per il personale addetto alla distribuzione in servizio presso le scuole, ed è tenuto ad informare il Comune della loro effettuazione.

Detti corsi di formazione e aggiornamento dovranno affrontare temi riguardanti il servizio di ristorazione, di sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro e quant'altro previsto nella gestione del presente appalto.

I corsi dovranno essere ripetuti ad ogni sopravvenuto inserimento di nuovo personale nel servizio durante il periodo di validità dell'appalto.

L'attività di formazione da attivare nei confronti del proprio personale sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

Prima dell'inizio del servizio l'Appaltatore dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro, nonché della posizione contributiva. Per il personale con responsabilità dovrà essere trasmesso anche il curriculum professionale. Ogni variazione deve essere comunicata per iscritto al Comune entro 5 giorni.

## ***ART. 22 – RAPPORTO DI LAVORO E CLAUSOLA SOCIALE***

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Appaltatore e quindi indicato nel libro paga dell'Appaltatore medesimo.

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza delle norme di legge, di regolamento e dei contratti collettivi nazionali di categoria che disciplinano il trattamento giuridico ed economico dei propri dipendenti, nonché delle norme in materia di sicurezza, prevenzione infortuni ed igiene del lavoro.

L'Appaltatore, anche se non aderente alle associazioni firmatarie degli accordi, dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria di inquadramento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo di lavoro che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa, in sede nazionale e/o provinciale.

L'Appaltatore si obbliga, compatibilmente con le esigenze tecnico organizzative, al rispetto della clausola sociale per il personale (n. 4 addette) impiegato sull'appalto precedente e ad assumere gli addetti alla fase di distribuzione dei pasti (scodellamento e pulizia) eventualmente necessari, tra i lavoratori svantaggiati segnalati dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Pisogne previa verifica e valutazione congiunta dell'adequazione degli stessi ad eseguire le mansioni richieste.

Per quanto riguarda il personale addetto alla preparazione dei pasti presso il Centro Cottura, l'Appaltatore si obbliga ad assumere il personale, costituito da un cuoco, già in servizio e presente nella precedente gestione con adeguato livello, salvo espressa rinuncia da parte di quest'ultimo.

Anche per detto personale l'Appaltatore dovrà garantire il rispetto degli accordi scaturenti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore, nonché quella integrativa aziendale e sottoscritti dagli attuali appaltatori e dalle OO.SS.LL

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Il numero di lavoratori di cui si compone l'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Appaltatore, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, in ragione delle variazioni del numero dell'utenza. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal Comune.

In caso di assenza del personale la Ditta deve provvedere alla sostituzione entro 24 ore.

#### ***ART. 23 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO***

L'Appaltatore deve nominare e comunicare all'Amministrazione il nominativo del Responsabile del Servizio a cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso.

Il Responsabile del Servizio, il cui curriculum sarà oggetto di valutazione nell'offerta qualitativa, sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale e avrà quindi la capacità di rappresentare ad ogni effetto la Ditta appaltatrice.

Il Responsabile del Servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Il Responsabile del Servizio deve garantire altresì la massima collaborazione ai referenti comunali.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia, ecc.) la Ditta provvederà tempestivamente a nominare un sostituto di pari professionalità dandone comunicazione al Comune.

#### ***ART. 24 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE***

Il personale impiegato nel servizio è tenuto a:

- mantenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- collaborare con il personale comunale e il personale docente e non docente in servizio presso i locali di consumo dei pasti;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dal Comune;

#### ***ART. 25 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)***

La Ditta, prima dell'inizio delle attività deve provvedere a redigere il Manuale di Autocontrollo per l'igiene in conformità al D. Lgs. 193/07 e successive modificazioni.

L'Aggiudicatario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e dal Manuale di Autocontrollo HACCP adottato.

In particolare l'aggiudicatario assume la piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 193/2007, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure previste di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

In relazione alle attività di cui sopra, l'Appaltatore dovrà designare prima dell'inizio del servizio un proprio rappresentante tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari e di formazione ed informazione professionale degli addetti.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Nell'ambito del sistema di monitoraggio adottato per il controllo dei punti critici, l'Appaltatore deve effettuare periodicamente analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, comprendente i principali parametri microbiologici anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Inoltre, presso il centro cottura (o i centri cottura) e in ciascun locale in cui avviene la distribuzione del pasto dovranno essere effettuate analisi sulle superfici e utensili utilizzati per la somministrazione. I risultati delle analisi dovranno essere comunicati all'Amministrazione Comunale.

#### ***ART. 26 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO***

L'Appaltatore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, deve prelevare quotidianamente, nel centro di cottura individuato, un campione di 150 grammi edibili di ogni preparazione somministrata, confezionarlo in sacchetti sterili, sigillati con fascetta attestante la data del pasto e riporlo in cella frigorifera a +4°C per 72 ore; i campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Tali campioni potranno essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Valgono in ogni caso le eventuali disposizioni più rigide previste nel Manuale di Autocontrollo HACCP adottato.

#### ***ART. 27 - IGIENE DEL PERSONALE E DELLA PRODUZIONE***

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, conservazione e al trasporto e alla somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione, smistamento, trasporto e distribuzione.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate con diagrammi di flusso dei diversi processi condotti con chiara indicazione dei responsabili per le diverse fasi, firmati dal responsabile legale, come previsto nel manuale di Autocontrollo HACCP adottato.

#### ***ART. 28 – CARATTERISTICHE E UTILIZZO DEI PRODOTTI PER LA PULIZIA***

L'Appaltatore deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni.

Deve inoltre garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti sugli appositi carrelli a ciò adibiti.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi a chiave.

Presso i locali di distribuzione dei pasti l'Appaltatore, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento; i relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del personale incaricato dal Comune.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

## ***ART. 29 – PULIZIA DI IMPIANTI, MACCHINARI, ARREDI ED ATTREZZATURE***

Al termine delle operazioni di preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature dovranno essere deterse e disinfettate.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite in contemporanea con la preparazione alimentare e/o di somministrazione e distribuzione dei pasti. Dette operazioni vanno svolte distintamente e in tempi diversi.

## ***ART. 30 - ONERI ECONOMICI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO***

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio oggetto del capitolato sono interamente a carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore non potrà sollevare eccezioni e/o modificare i prezzi concordati, a causa di errata o insufficiente valutazione dell'onerosità del servizio e dei tempi occorrenti per eseguirlo, adducendo a pretesto la presenza di fatti di cui non era stato precedentemente informato o che non aveva previsto.

È inoltre inteso che l'Appaltatore riconosce che deficienze di dati, indeterminazione e discordanza delle condizioni dell'appalto accettate, oltre a non poter in alcun modo giustificare richieste di maggiori compensi, non possono in alcun modo essere motivo di esoneri di responsabilità per difetti o anomalie delle prestazioni oggetto del contratto. E' comunque obbligo/diritto dell'Appaltatore segnalare tempestivamente tali deficienze o discordanze e richiedere chiarimenti o proporre preventivamente idonee soluzioni direttamente all'Amministrazione Comunale.

L'Appaltatore è, altresì, tenuto ad accettare le eventuali variazioni delle sedi e/o degli orari di erogazione del servizio dovute ad oggettive esigenze organizzative scolastiche o comunque motivate dall'Amministrazione Comunale.

Anche la riduzione del numero dei pasti, non essendo quantificabili con certezza per tutta la durata dell'appalto in quanto dipendenti, da un lato dalla volontà dei genitori di iscrivere i propri figli alla Scuola di Pisogne e al servizio mensa e da un altro lato dall'organizzazione dell'orario scolastico dell'Istituto Comprensivo Ten. G. Corna Pellegrini, non possono essere motivo di richieste di indennizzo o di aumento del costo /pasto da parte dell'appaltatore.

## ***ART. 31 - RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI***

L'Appaltatore è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio. Di conseguenza, risponderà nei confronti dei terzi e dell'Amministrazione per inadempimento alle obbligazioni contrattuali e per risarcimento danni.

Durante l'esecuzione del contratto, l'Appaltatore è responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei suoi dipendenti e pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie, con obbligo di controllo.

E' fatto dunque obbligo all'Appaltatore di mantenere l'Amministrazione Comunale e i dipendenti comunali sollevati e indenni da azioni legali e richieste risarcitorie per danni, avanzate da terzi danneggiati.

L'Appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti dalla consumazione da parte dei fruitori di eventuali cibi contaminati e/o avariati e pertanto risponde direttamente dei relativi danni alle persone.

Grava altresì sull'Appaltatore l'obbligo, da ritenersi sempre compensato nel corrispettivo contrattualmente definito, di stipulare apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile per tutti i danni cagionati a Terzi (R.C.T.) e Prestatori d'Opera (R.C.O.) durante il predetto servizio, stipulata presso compagnia di assicurazione e riferita specificamente al presente appalto, con espressa conferma di copertura, per la R.C.T. dei danni da avvelenamento, ingestione di  
Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto; la copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.T. dovrà prevedere un massimale non inferiore al minimo UNICO inderogabile di euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro/persona/cosa. Nel novero dei "terzi" della Copertura R.C.T. dovranno essere espressamente inclusi gli Utenti del Servizio.

La polizza dovrà risultare estesa almeno ai seguenti rischi:

- RC personale dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;
- Danni a terzi da interruzioni o sospensioni totali o parziali di attività;
- Danni a terzi da incendio;
- Danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dell'appalto.

La copertura contro i rischi R.C.O. dovrà prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro, con un sottolimito di Euro 1.500.000,00 per Persona.

La polizza R.C.T. /R.C.O. dev'essere mantenuta in vigore fino alla scadenza dell'appalto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione Comunale.

Qualora l'appaltatore disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, potrà ottemperare agli obblighi di cui al presente articolo corredando le medesime di appendice dalla quale risulti che i massimali e le garanzie richieste s'intendono espressamente operanti per il servizio svolto per il Comune di Pisogne, specificatamente per il presente contratto.

I suddetti contratti assicurativi devono essere depositati, in copia, presso il Comune almeno cinque giorni prima della data di inizio del servizio.

#### ***ART. 32 - DIVIETO DI SUBAPPALTO O CESSIONE DI CONTRATTO***

E' vietata, sotto pena di rescissione "de jure" del Contratto, la cessione e qualsiasi altra forma di sub-affidamento totale o parziale del servizio, salva la preventiva autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

#### ***ART. 33 - CARTA DEI SERVIZI***

L'Appaltatore dovrà predisporre apposita "Carta della qualità dei Servizi" così come previsto dall'art. 2, comma 461, della Legge 24/12/2007 n. 244, secondo le modalità indicate nel medesimo articolo.

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, l'Appaltatore dovrà consegnare all'Amministrazione Comunale la Carta della qualità dei Servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti.

Entro 30 giorni dal ricevimento l'Amministrazione potrà richiedere integrazioni a cui l'Appaltatore sarà tenuto a conformarsi.

La Carta sarà sottoposta a revisione biennale su iniziativa dell'Appaltatore.

Quest'ultimo dovrà altresì predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazione continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio.

Di quanto sopra dovrà essere data comunicazione all'Amministrazione Comunale.

#### ***ART. 34 - TUTELA DELLA PRIVACY***

L'Appaltatore sarà tenuto, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

E' fatto divieto all'Appaltatore e al personale impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa. Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme del D.L.vo 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali"

A tutti gli effetti di legge l'Appaltatore è riconosciuto quale soggetto Responsabile della raccolta e trattamento dei dati acquisiti in relazione all'espletamento del servizio in oggetto.

#### **ART. 35 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA**

##### **a) "GARANZIA PROVVISORIA".**

Per partecipare alla gara è necessaria la costituzione una garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria" pari al 2 per cento del prezzo base indicato nel bando, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1 a scelta dell'appaltatore può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia, che deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta, copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159. La garanzia provvisoria è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto. L'importo della garanzia provvisoria e' ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo e' ridotto del 30 per cento, cumulabile con la riduzione di cui al precedente periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento(CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO 14001. L'importo della garanzia e' ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento(CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo e' ridotto del 15 per cento, cumulabile con le precedenti riduzioni per gli operatori economici che sviluppino un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire delle riduzioni l'operatore economico deve segnalare, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. L'importo della garanzia è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità e rating di impresa o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni. In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.

L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 104, qualora l'offerente risultasse affidatario. La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia di cui al comma 1, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di efficacia della garanzia.

b) "GARANZIA DEFINITIVA".

L'appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale e tale obbligazione è indicata negli atti e documenti a base di affidamento. Al fine di salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire e' aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento e' di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento. La cauzione e' prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. La stazione appaltante può 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. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste per la garanzia provvisoria. La stazione appaltante ha diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento del servizio nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore e ha il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni del contratto collettivo, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio. La stazione appaltante può incamerare la garanzia per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal soggetto aggiudicatario per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria. La garanzia fideiussoria definitiva, a scelta dell'appaltatore può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 93, comma 3 D. Lgs 50/2016. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia definitiva è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, di documento, in originale o in copia autentica, attestante l'avvenuta esecuzione. L'omesso o il ritardato pagamento delle somme dovute a titolo di premio o di commissione da parte dell'esecutore non comporta l'inefficacia della garanzia nei confronti della stazione appaltante. La garanzia fideiussoria deve essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti (D.I. n. 31 del 19/01/2018) e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze. In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

#### **ART. 36 - INADEMPIENZE E PENALITÀ**

Se durante lo svolgimento del servizio dovessero essere rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale applicherà, senza pregiudizio di ogni altra azione di merito, nei casi di seguito indicati e per ogni singolo caso accertato le seguenti penali:

- accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche: fino a € 1.500,00;
- violazione del rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa: fino a € 1.500,00;
- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti: fino a € 1.500,00;
- fornitura di pasti/derrate in numero inferiori a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: fino a € 1.500,00;
- fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative oppure di derrate/pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto nel presente capitolato e relativi allegati: fino a € 500,00;
- mancato rispetto del menù previsto: fino a € 500,00;
- mancata presenza di alimenti BIO obbligatori senza adeguate preventive comunicazioni e giustificazioni: fino a € 1.500,00;
- rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti: fino a € 1.500,00;
- preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato: € 250,00;
- inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine a confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, condizioni igienico-sanitarie degli addetti e condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, delle attrezzature, ecc.: fino a € 1.500,00;
- malfunzionamenti o carenze rilevanti del sistema di gestione delle prenotazioni e pagamento dei pasti: fino a € 500,00;

La misura della penale sarà determinata dal Responsabile dell'Area Servizi alla Persona in funzione della gravità dell'inadempienza e dell'eventuale ripetizione della stessa.

In caso di inadempienze diverse da quelle sopra espressamente indicate, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, verrà applicata, secondo gravità, una sanzione da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 2.500,00.

Ogni applicazione delle penalità deve essere preceduta da regolare contestazione scritta da parte del responsabile p.o. del Comune al quale l'appaltatore avrà facoltà di presentare le sue

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....



controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dal ricevimento della contestazione. Trascorso il suddetto termine senza che siano pervenute osservazioni o qualora le controdeduzioni dell'Appaltatore non siano ritenute valide l'Ente appaltante procederà all'applicazione delle penali.

L'applicazione della penale non solleva l'appaltatore dall'obbligo di eliminare subito le cause oggetto del rilievo.

In caso di mancato pagamento della penale da parte della Ditta, il Comune potrà procedere all'incameramento della cauzione per il valore corrispondente.

### ***ART. 37 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO***

In presenza d'inadempienze gravi e ripetute, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per l'effetto degli artt. 1453 e 1454 c.c, fatta salva l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e con riserva altresì di risarcimento dei danni cagionati e di procedere all'incameramento del deposito cauzionale. Costituiscono motivo per la risoluzione di diritto del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 c.c., le seguenti ipotesi:

- applicazione di almeno tre penalità per i casi di inadempienza contrattuale
- apertura di una procedura fallimentare a carico dell'appaltatore;
- arbitrario abbandono dei servizi oggetto del presente capitolato da parte dell'appaltatore;
- cessione, ad altri, da parte della ditta aggiudicataria, degli obblighi relativi al contratto senza il preventivo consenso dell'Amministrazione comunale;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi, nonché ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- interruzione non motivata del servizio;
- ripetute violazioni delle norme di sicurezza e prevenzione;
- utilizzo ripetuto di materie prime/alimenti in violazione delle norme previste dal capitolato e relativi allegati con particolare riguardo alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche quali, tra le altre, il mancato rispetto delle prescrizioni di cui al precedente art. 9 del presente capitolato;
- casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata responsabilità dell'Appaltatore;
- eventi di frode accertata dalla competente autorità giudiziaria;
- reiterate e persistenti irregolarità del servizio, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti all'Impresa dal capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di interpellare la seconda Ditta classificata per procedere all'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche proposte dalla stessa in sede d'offerta e, in caso di rifiuto della seconda classificata, di interpellare le successive ditte classificate utilmente in graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto.

Nel caso di non disponibilità delle ditte in graduatoria interpellate, l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla ditta inadempiente d'ogni conseguente spesa o danno.

### ***ART. 38 - PREVENZIONE DA INTERFERENZE ILLECITE***

L'Appaltatore si impegna ad osservare le clausole d'impegno da interferenze illecite sottoscritte con autodichiarazione in sede di partecipazione alla gara.

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

La Ditta si impegna altresì ad assumere ogni opportuna misura organizzativa, anche attraverso ordini di servizio al proprio personale, per l'immediata segnalazione dei tentativi di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale, in qualunque forma essi vengano posti in essere.

Il mancato rispetto delle clausole d'impegno determinerà la risoluzione del contratto stesso (clausola risolutiva espressa).

#### **ART. 39 – SPESE CONTRATTUALI**

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese inerenti il contratto, che sarà stipulato nella forma dell'atto pubblico amministrativo.

Sono altresì a carico dell'aggiudicatario le spese relative alla pubblicazione obbligatoria del bando di gara, che dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di 60 giorni dall'aggiudicazione.

#### **ART. 40 - CONTROVERSIE**

Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra l'Amministrazione Comunale e l'Appaltatore, sia durante il periodo di concessione, sia al suo termine, qualunque sia la natura giuridica civile, penale o amministrativa, nessuna esclusa, il Foro competente sarà quello di Brescia.

#### **ART. 41 - ELEZIONE DI DOMICILIO**

L'Appaltatore eleggerà a domicilio legale, per tutti gli effetti, il recapito fissato in offerta.

#### **ART. 42 - VARIAZIONE RAGIONE SOCIALE**

Qualsiasi variazione intervenuta nella denominazione o ragione sociale dell'Appaltatore dovrà essere tempestivamente comunicata al Comune indicando il motivo della variazione.

#### **ART. 43 - RINVIO AD ALTRE FONTI**

Tutti gli allegati sopra citati e di seguito elencati sono parte integrante e sostanziale del presente capitolato:

- “Allegato 1” Grammature alimenti per pasto - ATS Montagna”.
- “Allegato 2” Proposta Menù Invernale ed Estivo di ATS Montagna”.
- “Allegato 3” Calendario stagionalità ortofrutticoli di ATS Montagna”.
- “Allegato 4” Calendario stagionalità pesce - Ats Montagna”.
- “All. 5” Indicazioni per menù e refezione scolastica - ATS della Montagna ed. 2017.
- “All. 6” Linee Guida Regione Lombardia ristorazione scolastica a.2002.
- “All. 7” Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica 2010.
- “All. 8” Duvri.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Pisogne,

IL RESPONSABILE P.O.  
Gianpiero Mascarino

Firma del Legale Rappresentante per accettazione

.....

Firma del Legale Rappresentante per accettazione  
.....