



COMUNE DI PADERNO FRANCIACORTA

Provincia di Brescia

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER LA SCUOLA PRIMARIA E PER LA FORNITURA
DI PASTI PRONTI A DOMICILIO.**

ART. 1 – OFFERTE E PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

La procedura di aggiudicazione, le modalità di presentazione dell'offerta, nonché la documentazione da presentare per la partecipazione alla gara sono indicate nell'avviso pubblico.

ART. 2 – OGGETTO, DURATA, LUOGO E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Costituiscono oggetto dell'affidamento il servizio di ristorazione scolastica e la fornitura di pasti pronti a domicilio.

	Servizio di ristorazione scolastica	Fornitura pasti a domicilio
<u>OGGETTO DEL SERVIZIO</u>	Fornitura di pasti in pluriporzione agli alunni ed al corpo docente della Scuola primaria. Per il caso di necessità derivanti dall'emergenza epidemiologica sarà richiesta la somministrazione in monoporzione; in tale ultimo caso verrà corrisposto il ristoro pari a max 0,11 cent per pasto (oltre Iva). Trasporto dei pasti dal centro di cottura della ditta appaltatrice al plesso scolastico. Allestimento del refettorio, la distribuzione dei pasti e lavaggio delle stoviglie.	Fornitura di pasti in monoporzione ad anziani o utenti in condizioni di non-autosufficienza, disabilità, di fragilità e/o disagio sociale residenti nel Comune di Paderno Franciacorta. Trasporto dei pasti dal centro di cottura della ditta appaltatrice al domicilio degli utenti.
<u>DURATA</u>	32 mesi <u>continuativi</u> dal momento dell'affidamento	32 mesi <u>continuativi</u> dal momento dell'affidamento
<u>LUOGO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO</u>	Scuola primaria statale di Paderno Franciacorta, Viale Europa n. 20.	Consegna al domicilio dei singoli utenti
<u>MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO</u>	Da lunedì a venerdì, secondo il calendario scolastico. Le date di effettivo inizio e cessazione del servizio saranno stabilite dall'Istituto comprensivo e comunicate alla ditta aggiudicataria, in tempo utile, a cura del Comune di Paderno Franciacorta.	Tutto l'anno. Da lunedì a sabato. Non sono ammesse interruzioni del servizio per chiusura o ferie della ditta aggiudicataria.

ART. 3 – NUMERO PRESUNTO DI PASTI

Servizio di ristorazione scolastica	Fornitura pasti a domicilio
Il numero dei pasti giornalieri è stimato in 130/135. Il numero stimato per anno scolastico dei pasti è di 22.000 (alunni e docenti).	Il numero dei pasti giornalieri è stimato in 28/32. Il numero stimato annuale dei pasti monoporzione degli adulti è 9.600.

Si precisa che il numero dei pasti sopra esposto è indicativo, in quanto il consumo effettivo è subordinato al numero degli utenti che richiedono il servizio, che può subire variazioni durante l'anno e ad altre circostanze non dipendenti dal committente.

Laddove circostanze oggettive, imprevedibili ed eccezionali derivanti dal fenomeno epidemiologico "Covid 19" rendano necessari adeguamenti di carattere igienico-sanitario (ad. es. somministrazione pasti del servizio di ristorazione scolastica in monoporzione e non in pluriporzione), potrà esser riconosciuto all'appaltatore, su discrezione della stazione appaltante, un indennizzo a titolo di ristoro per le maggiori spese sostenute per un ammontare non superiore ad euro 0,11 per pasto + iva.

I quantitativi di somministrazione possono essere ridotti o aumentati del 20% da parte dell'Amministrazione comunale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

ART. 4 – RESPONSABILITÀ - ASSICURAZIONI.

Senza eccezioni o riserve sarà a totale carico del gestore ogni responsabilità sia civile che penale per eventuali danni al Comune o a terzi derivanti dall'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse.

L'Impresa, prima dell'inizio del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT/RCO, con pagamento del premio a proprio carico, presso primaria Compagnia di Assicurazione nella quale deve essere esplicitamente indicato che il Comune di Paderno Franciacorta debba essere considerato "terzi" a tutti gli effetti, con espressa rinuncia da parte di detta Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti del Comune di Paderno Franciacorta.

L'Assicurazione R.C.T./O, che dovrà avere validità non inferiore alla durata del servizio, dovrà prevedere i seguenti massimali, vincolati a favore del Comune di Paderno Franciacorta:

Euro 3.000.000,00 per sinistro col limite di:

A) Responsabilità Civile verso Terzi (R.C.T.)

- Euro 1.500.000,00 per persona che abbia subito danni corporali
- Euro 1.000.000,00 per danni a cose anche se appartenenti a più persone

B) Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.)

– Euro 1.500.000,00 per prestatori di lavoro.

Il massimale deve essere rideterminato in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 15% del dato iniziale.

Si ribadisce che il Comune di Paderno Franciacorta e i dipendenti dello stesso dovranno rientrare nel novero dei terzi e che la Compagnia assicuratrice dovrà rinunciare al diritto di surrogazione spettante ai sensi dell'art. 1916 del Codice Civile, nei confronti dei soggetti suindicati.

La polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte della ditta aggiudicataria.

La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e rischi accessori o per danni a qualsiasi titolo causati dalla ditta aggiudicataria.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata al Comune di Paderno Franciacorta prima della firma del contratto.

ART. 5 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'Impresa deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, a propria cura e spese, tutte le prescritte autorizzazioni rilasciate da parte delle autorità competenti preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e di igiene. Tali autorizzazioni dovranno essere rinnovate anche in base alle eventuali nuove disposizioni di legge in materia, che dovessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'Impresa sarà inoltre tenuta agli adempimenti burocratici inerenti la presentazione della SCIA - Segnalazione Certificata di Inizio Attività - relativa al servizio di somministrazione pasti.

ART. 6 – GARANZIA DEFINITIVA

Ai fini della stipula del contratto l'operatore economico aggiudicatario deve prestare, ai sensi dell'art. 103, comma 1, d.lgs. 50/2016, una garanzia, denominata “**garanzia definitiva**”, sotto forma di cauzione o fideiussione, pari al 10% dell'importo contrattuale.

L'importo della garanzia sopra indicato è ridotto nelle misure ed alle condizioni indicate dall'art. 93, comma 7, del d.lgs. n. 50/2016.

In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della Stazione appaltante, che aggiudica

l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria (art. 103, comma 3, d.lgs. 50/2016).

La fideiussione deve essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico.

Si richiamano le altre previsioni di cui all'art. 103 del d.lgs. 50/2016, nelle parti applicabili alla presente procedura.

ART. 7 – STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI.

La ditta aggiudicataria è tenuta alla stipulazione del contratto e al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le vigenti leggi (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, diritti di segreteria ed eventuali imposte di registro).

L'inadempimento degli obblighi di cui al presente articolo, oltre alla decadenza dell'aggiudicazione della ditta inadempiente, fa sorgere a favore dell'Amministrazione il diritto di affidare il servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria. Sono a carico della ditta inadempiente le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione. L'esecuzione in danno non esime la ditta da eventuali responsabilità civili.

Se dagli accertamenti previsti dalla normativa vigente risulti che la ditta aggiudicataria non sia in possesso dei requisiti per l'assunzione dell'appalto, non si farà luogo alla stipulazione del contratto.

ART. 8 - ESECUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Nelle more di stipula del contratto, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere, per motivi di pubblico interesse, l'esecuzione anticipata del contratto per un periodo massimo di 45 giorni e comunque fino alla stipula del contratto definitivo. Costituisce clausola risolutiva espressa del predetto contratto l'avvenuto annullamento da parte del TAR dell'affidamento del servizio. Il gestore nulla ha da pretendere nel caso in cui l'aggiudicazione sia annullata dal competente TAR, fatto salvo il diritto alla remunerazione delle prestazioni effettuate.

ART. 9 – RINNOVO DEL CONTRATTO

E' vietato il rinnovo tacito del contratto.

ART. 10 – CORRISPETTIVO - REVISIONE PREZZI

Nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente capitolato a carico dell'impresa, saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente somministrati.

Non è ammessa la revisione prezzi pertanto i prezzi offerti dall'impresa aggiudicataria in sede di gara rimarranno fissi e invariati per tutta la durata dell'appalto.

ART. 11 – CESSIONE DEL CONTRATTO

Il contratto non può essere ceduto pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita dell' Cauzione definitiva di cui al precedente art. 6.

ART. 12 – PAGAMENTI.

Il prezzo unitario dei pasti sarà quello offerto in sede di procedura.

Al termine di ogni mese il gestore presenterà le fatture elettroniche relative alla refezione scolastica e al servizio pasti a domicilio, corredate delle bolle di consegna dei pasti serviti.

Nelle fatture i pasti erogati devono essere suddivisi in:

- pasti alunni scuola primaria e pasti docenti scuola primaria;
- pasti pronti a domicilio.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare la corrispondenza di bolle e fatture anche attraverso la compilazione di schede delle presenze giornaliere degli alunni.

Le fatture dovranno essere intestate a Comune di Paderno Franciacorta, Via E. Toselli n. 7., codice fiscale e partita IVA 00454430174.

Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate, che non siano accompagnate dalle bolle di consegna.

Le fatture saranno liquidate e pagate entro 30 giorni dalla data di acquisizione al protocollo del Comune, a mezzo mandato del tesoriere comunale.

Eventuali ritardi dei pagamenti dovuti all'espletamento di formalità amministrative, o a cause di forza maggiore, non danno luogo ad alcuna maturazione di interessi a favore della ditta aggiudicataria.

La Ditta si impegna ad assolvere gli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010.

ART. 13 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Regolamento CE n. 178/2002;
- Regolamento CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Regolamento CE n. 834/2007 (produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici e s.m.i. e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91);
- Regolamento CE n. 889/2008 (produzione biologica, etichettatura e controlli);
- D.Lgs. n. 114/2006 (allergeni alimentari);
- D.M. n. 18354 del 27/11/2009 (produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici);

- Disciplina comunque applicabile, anche se introdotta successivamente all'affidamento dei servizi.

ART. 14 – OBBLIGHI NORMATIVI RELATIVI ALL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività l'Impresa deve redigere e applicare presso la cucina e presso i refettori il piano di autocontrollo igienico, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs.155/97 e dal Regolamento CE n. 852/2004 concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Tale manuale dovrà essere tenuto a disposizione nei locali di svolgimento del servizio. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

ART. 15 - GARANZIE DI QUALITÀ

Su richiesta del Comune, la Ditta deve consegnare l'elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, ecc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato e/o dalla vigente legislazione.

ART. 16 - PREPARAZIONE PIATTI E CRITERI DI SEPARAZIONE

Nel rispetto di quanto stabilito dall'Allegato 1 del Decreto del Mipaaf del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche", è necessario rispettare le seguenti disposizioni in materia di preparazione dei piatti:

- è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e prodotti derivati ottenuti da OGM;
- sono ammessi solo gli additivi e coadiuvati impiegabili inclusi nell'Allegato VIII (A e B) del Regolamento CE n. 889/2008;
- gli aromi naturali eventualmente impiegati devono consistere in preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali come definiti dal Regolamento CE 1334/2008;
- sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del Calendario della stagionalità, che qui si allega, secondo apposite linee guida che saranno pubblicate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento.

Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo

ingrediente prodotti biologici e non biologici.

Quanto alla 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).

Con riferimento a quanto stabilito agli artt. 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto 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 segnali indelebili.

ART. 17 – OGGETTO DELLE PRESTAZIONI.

Servizio di ristorazione scolastica	Fornitura pasti a domicilio
<p>Comprende le seguenti prestazioni:</p> <ul style="list-style-type: none">- acquisto delle derrate alimentari;- preparazione, confezionamento, trasporto, consegna presso il plesso scolastico di pasti pronti, in pluriporzione, a legume fresco – caldo;- fornitura di piatti e bicchieri in melamina e posateria in acciaio inox;- fornitura tovaglie e tovagliette a perdere;- tutte le altre prestazioni interne al plesso scolastico specificate nel successivo art. 30. <p>La somministrazione dei pasti si svolgerà in due turni: primo turno dalle ore 12:15 alle ore 13:00, secondo turno dalle ore 13:00 alle 13:45.</p>	<p>Comprende le seguenti prestazioni:</p> <ul style="list-style-type: none">- acquisto delle derrate alimentari;- preparazione, confezionamento, trasporto, consegna al domicilio di ogni singolo utente di pasti pronti in monoporzione, a legume fresco-caldo;- fornitura di contenitori termici e piatti monouso adeguatamente sigillati in conformità ai requisiti previsti dalla legge e idonei al trasporto.

ART. 18 – CENTRO DI COTTURA

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei pasti in un proprio centro di cottura, con requisiti strutturali rispondenti alla normativa igienica e ubicato ad una distanza non superiore a 30 KM dalla mensa scolastica di Paderno Franciacorta sita in Viale Europa n. 20.

La distanza è intesa in effettivi chilometri stradali e non in linea d'aria.

Il centro dovrà possedere specifica ed aggiornata autorizzazione sanitaria, rilasciata dalla Autorità competente.

E' necessaria, inoltre, la disponibilità di un centro di cottura di emergenza ad una distanza che garantisca comunque, in caso di suo utilizzo, lo stesso livello qualitativo del servizio.

ART. 19 – MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E CONSEGNA

Fatto salvo quanto indicato al punto 3, di regola i pasti devono essere confezionati in appositi contenitori pluriporzione per le scuole e monoporzione per gli adulti, di dimensioni diversificate a seconda del contenuto, in perfette condizioni e con chiusura ermetica, di proprietà della ditta.

La ditta deve effettuare il trasporto e la consegna dei pasti con appositi automezzi aventi idoneità sanitaria, appositamente predisposti per il trasporto alimenti e in grado di garantire la temperatura di almeno 65°C per i pasti caldi e quella inferiore a 10°C per le pietanze fredde. I pasti forniti dovranno essere accompagnati da apposita bolla sulla quale dovranno essere indicati l'ora di consegna e il numero dei pasti consegnati.

Il tempo di trasporto dal centro di cottura ai plessi scolastici non deve essere superiore a 40 minuti. La consegna del pasto presso i plessi scolastici deve avvenire non oltre 15 minuti dall'inizio dell'orario della mensa stabilito. Eventuali modifiche dell'orario, concordate tra il Comune e gli Istituti scolastici saranno tempestivamente comunicate alla ditta appaltatrice.

La consegna dei pasti a domicilio deve essere effettuata fino alla porta di ingresso dell'abitazione, a qualunque piano essa sia ubicata. La consegna dovrà avvenire nell'arco temporale compreso tra le 11:30 e le 12:30.

In caso di consegne non accettabili (per problemi di qualità o di mancato rispetto dei menù previsti) o inferiori in quantità ai pasti ordinati, la ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 40 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti necessari. In caso di ritardo o di non rispetto di quanto sopra evidenziato, si provvederà a defalcare dalla fatturazione, a titolo di penale, un importo pari al costo del doppio dei pasti interessati.

I contenitori devono essere sanificati presso il centro di cottura.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia dei mezzi di trasporto adoperati, in maniera tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

E' assolutamente vietato il trasporto di materiale di pulizia e/o di contenitori sporchi insieme

agli alimenti.

ART. 20 – ORDINAZIONE DEI PASTI

Servizio di ristorazione scolastica	Fornitura pasti a domicilio
<p>Gli ordini, con l'esatta determinazione dei quantitativi, verranno comunicati telefonicamente dalle scuole entro le ore 9.30 del giorno di fruizione del pasto. Al gestore, inoltre, deve essere trasmesso nella stessa mattinata (anche tramite gli operatori della ditta operanti all'interno del plesso scolastico), copia di un elenco scritto a conferma di quanto ordinato telefonicamente.</p> <p>In caso di totale assenza degli alunni, i pubblici dipendenti della scuola non hanno diritto alla consegna dei pasti.</p>	<p>Le modalità per l'ordinazione dei pasti e la consegna a domicilio verranno definite in accordo con l'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Paderno Franciacorta.</p>

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.

In caso di sciopero del personale dipendente della ditta appaltatrice, di chiusura delle scuole con sospensione del servizio di refezione o per altre cause suddette, la controparte deve essere avvisata entro le ore 12:00 del giorno precedente a quello in cui si verificherà l'evento.

ART. 21 – CONTROLLI

La vigilanza sul servizio competerà all'Amministrazione comunale, agli Organismi scolastici e ad altri soggetti specificatamente delegati dall'Amministrazione comunale per tutto il periodo di affidamento con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei. Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio, l'ispezione al Centro di cottura, alle attrezzature, ai locali e magazzini e a quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, nonché effettuare il controllo della preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti.

La ditta dovrà garantire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo il libero accesso ai locali e ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti richiesti e la relativa documentazione anche per il servizio interno al plesso.

Per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario si

potrà accedere ai locali di preparazione dei pasti e alle dispense solo nei momenti di non operatività.

I soggetti delegati ai controlli saranno muniti di apposita autorizzazione rilasciata dal Comune di Paderno Franciacorta o dalla Direzione didattica.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, il personale preposto redigerà verbali con l'indicazione delle irregolarità riscontrate.

I verbali verranno sottoscritti anche dal gestore o da un suo rappresentante.

I verbali vanno inoltrati all'Ufficio Protocollo del Comune di Paderno Franciacorta. Una copia del verbale sarà inviata alla ditta appaltatrice.

Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire all'Amministrazione comunale entro 8 giorni. L'Amministrazione comunale, sulla base dei verbali ricevuti provvederà alle comminatorie e diffide.

ART. 22 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato alla temperatura di + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

ART. 23 – INADEMPIENZE E PENALITÀ

L'Impresa, nell'esecuzione del servizio, ha l'obbligo di rispettare tutto quanto indicato nel presente capitolato e tutte le disposizioni di legge e regolamenti vigenti in materia.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, l'Impresa sarà gravata di una penalità pari all'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dall'Amministrazione comunale per assicurare il servizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi del presente capitolato.

In caso di riscontrate irregolarità e inadempienze nell'esecuzione del servizio, salvo cause di forza maggiore debitamente comprovate e riconosciute valide dal Comune di Paderno Franciacorta, saranno applicate penalità, per ogni violazione rilevata, da un minimo di € 100,00 a un massimo di € 500,00, a seconda della gravità e della ripetitività della inadempienza. L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante nota scritta (notificata con raccomandata o tramite PEC) e l'assegnazione di un termine di giorni 5 (cinque) lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe.

Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto o mediante escussione del deposito cauzionale con impegno da parte dell'impresa al reintegro del medesimo.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 24 – COMPOSIZIONE DEL MENÙ PER LE SCUOLE

Il menù di alunni e docenti della Scuola primaria deve essere elaborato su 4 settimane, a rotazione, e diversificato almeno per il periodo autunno-inverno e primavera-estate.

Il menù settimanale è così composto:

- primo piatto a base di cereali preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e associati a verdure, ortaggi e legumi;
- secondi piatti (carne, pesce, salumi, uova, formaggi e legumi);
- contorno di verdure/ortaggi di stagione;
- pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale;
- frutta fresca di stagione di almeno tre tipologie differenti nell'arco della settimana;
- acqua di rete (la ditta dovrà provvedere alla fornitura di bottiglie/caraffe per la distribuzione).

Il menù deve garantire una varietà qualitativa, definire grammature idonee e soddisfare le caratteristiche qualitative e le frequenze di consumo secondo quanto indicato nelle Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica - scaricabili dal sito:

<https://www.ats-brescia.it/linee-di-indirizzo-per-la-refezione-scolastica>

I menù dovranno essere accompagnati da ricetta e computo nutrizionale.

L'Amministrazione si riserva di sottoporre i menù alla validazione da parte dell'ATS competente.

La ditta aggiudicataria si impegna sin da ora ad adeguare i menù ad eventuali variazioni che venissero introdotte dall'ATS, senza alcun ulteriore onere per il Comune.

ART. 25 – DIETE SPECIALI

Se un alunno ha la necessità di mangiare cibi particolari per motivi di salute, il genitore o chi ne fa le veci, può segnalarlo consegnando alla scuola o al Comune il certificato medico che indichi il tipo di alimentazione richiesta.

In caso di allergie o intolleranze alimentari, il certificato medico deve essere rilasciato da uno specialista in allergologia.

Nel rispetto delle tradizioni alimentari legate alle diverse religioni è prevista la sostituzione di alcuni alimenti, previa richiesta scritta dei genitori.

La dieta leggera, comunemente definita "dieta in bianco" può sostituire il menù del giorno solo per brevi periodi (2-3 giorni) se il bambino non sta bene.

Le modifiche ai menù per le diete speciali di cui sopra devono essere attuate senza alcun ulteriore onere per il Comune.

ART. 26 – COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE DEI PASTI PRONTI A DOMICILIO.

Il servizio pasti a domicilio per gli adulti comprende solo la fornitura del pranzo.

Il pasto giornaliero per gli adulti, da fornirsi in contenitori monoporzioni, è così composto:

- primo piatto a scelta tra 3 proposte;
- secondo piatto a scelta tra 3 proposte;
- contorno a scelta tra 3 proposte;
- frutta di stagione o yogurt o dolce;
- pane.

Il menù dovrà tener conto della stagionalità dei prodotti.

Il menù deve essere diversificato almeno per il periodo autunno-inverno e primavera-estate, con rotazione di almeno 4 settimane.

Nel corso della settimana per i primi piatti, i secondi piatti e i contorni dovrà essere garantita un'ampia varietà di pietanze di almeno 12 sulle 18 settimanali.

Per la frutta devono essere previsti almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana.

Il menù degli adulti deve garantire una varietà qualitativa e definire grammature idonee in conformità ai LARN (Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana — della Società Italiana di Nutrizione Umana) e in coerenza con quanto previsto dalle linee guida nazionali e regionali di settore.

I pasti devono essere confezionati in piatti monouso sigillati.

Sono escluse le posate, bicchieri e tovaglioli, in quanto il pasto è consumato a domicilio.

L'amministrazione si riserva di sottoporre i menù proposti al visto del Dipartimento di igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ATS competente per zona.

La ditta aggiudicataria si impegna sin da ora ad adeguare i menù ad eventuali variazioni che venissero introdotte dall'ATS, senza alcun ulteriore onere per il Comune.

ART. 27 – DIETE SPECIALI

Per i pasti pronti a domicilio, in presenza di specifiche necessità e patologie dell'utente e dietro richiesta inoltrata dal Comune, devono essere forniti pasti per diete speciali.

Le modifiche ai menù per le diete speciali di cui sopra devono essere attuate senza alcun ulteriore onere per il Comune.

ART. 28 – QUALITÀ DEL PASTO

Per tutti gli alimenti indicati nei menù, si richiedono prodotti di ottima qualità e in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.

Per la preparazione dei piatti e criteri di separazione si rinvia a quanto stabilito nel presente capitolato.

Nel caso che i controlli evidenzino più di una volta la scadente qualità di un prodotto di una certa marca, tale prodotto dovrà essere tassativamente ed immediatamente sostituito con altro di tipo, marca e provenienza diversa.

La ditta appaltatrice dovrà garantire la più ampia disponibilità per la sostituzione dei pasti che risultassero poco graditi al gusto degli alunni e degli utenti in generale.

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi in tipo e quantità da quelli previsti nel menù.

È consentita tuttavia una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti necessari alla preparazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, incidenti, black out, ecc.);
- avaria di strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In ogni caso qualsiasi variazione del menù previsto deve essere segnalata tempestivamente al Comune di Paderno Franciacorta per l'autorizzazione del caso.

E' tassativamente vietata la preparazione dei piatti il giorno precedente a quello di consumo e la conseguente conservazione in celle frigorifero, salvo diverse disposizioni specifiche dell'Amministrazione comunale per particolari piatti la cui preparazione non consenta altre soluzioni.

ART. 29 – PRESTAZIONI DA SVOLGERE ALL'INTERNO DEL PLESSO SCOLASTICO

Le prestazioni richieste agli addetti della ditta in servizio all'interno del plesso scolastico sono le seguenti:

- Apparecchiatura dei tavoli della mensa;
- Ricevimento dei contenitori dei pasti pronti e di tutto quanto concerne la ristorazione quotidiana;
- Conservazione dei pasti in temperatura nei contenitori termici ben chiusi o nei carrelli termici, in modo tale da non interrompere il legame caldo;
- Porzionamento e distribuzione pasti. Le operazioni di distribuzione degli alimenti dovranno essere effettuate solo con l'ausilio di appositi utensili;
- Sparecchiatura, pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- Pulizia e rigoverno della cucina e delle attrezzature, pentolame e stoviglie utilizzate per il servizio;
- Gestione dei rifiuti della mensa.

Sono a carico della ditta aggiudicataria i materiali di pulizia e attrezzature atte ad assicurare la perfetta e tempestiva esecuzione dei servizi appaltati (detersivi per stoviglie, detersivi, strofinacci, canovacci, sacchi per l'immondizia, ecc.).

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detersivi e sanificanti siano conformi alle

normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. In particolare i prodotti detergenti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e

D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. La stessa inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici e adottare altresì prodotti ecocompatibili.

In particolare l'impresa aggiudicataria dovrà fornire, a propria cura e spese, idonea lavastoviglie per il lavaggio di piatti, bicchieri, posate ecc.

La ditta dovrà inoltre provvedere alle riparazioni delle attrezzature, macchinari e arredi presenti presso i locali oggetto dell'appalto, di piccola entità che non richiedono interventi straordinari o necessità di sostituzione.

ART. 30 – PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI INTERNI AL PLESSO SCOLASTICO

Ogni incombenza inerente il servizio in questione verrà svolta dal personale alle dipendenze della ditta aggiudicataria, che rimarrà alle esclusive dipendenze del gestore e non dovrà aver alcun rapporto di dipendenza con il Comune di Paderno Franciacorta.

Per le prestazioni da svolgere all'interno del plesso scolastico deve essere garantita la presenza di almeno 2 addetti con idonea qualificazione.

L'aggiudicatario, data la particolare utenza, dovrà esigere la massima educazione ed attenzione da parte del personale da lui dipendente, obbligandosi ad intervenire nell'ipotesi di comportamento scorretto o non consono nei confronti degli utenti.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire, all'inizio del servizio ed in ogni altro caso a richiesta del Comune di Paderno Franciacorta la lista nominativa del personale addetto al servizio, corredata dalle qualifiche individuali e dei relativi numeri di matricola. L'aggiudicatario dovrà altresì provvedere a tener aggiornata detta lista rendendo tempestivamente edotta l'Amministrazione Comunale sulle variazioni intervenute.

La ditta dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale che si renda responsabile di gravi negligenze, ovvero ritenuto inidoneo allo svolgimento del servizio a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale o assente per malattia, ferie, permessi ecc.

Deve essere garantito l'uso corretto e diligente delle attrezzature pertinenti alla mensa.

La ditta risponde direttamente dei danni alle persone o alle cose, provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento. Essa è perciò tenuta ad osservare tutte le vigenti disposizioni in materia di prevenzione di infortuni sul lavoro. Sono inoltre a suo totale carico gli obblighi e gli oneri dettati dalla normativa vigente in materia di assicurazioni antinfortunistiche, assistenziali, previdenziali.

La ditta si obbliga ad applicare integralmente ai propri dipendenti le norme contenute nei CCNL del settore vigenti nel momento in cui si svolge il servizio.

In caso di mancato rispetto degli obblighi precisati, accertato dall'autorità comunale anche previa segnalazione delle OO.SS. o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Amministrazione Comunale procederà alla sospensione dei pagamenti fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati regolarmente adempiuti.

Tutto il personale addetto deve garantire e documentare in ogni momento la propria idoneità sanitaria, secondo la vigente normativa in merito.

La ditta affidataria dovrà assicurare di norma la continuità della prestazione del medesimo addetto, limitando al massimo i fenomeni di turn over.

La ditta dovrà inoltre garantire il buon andamento del servizio, sia per quanto riguarda il rispetto degli orari da parte del proprio personale, sia per quanto riguarda il livello qualitativo delle prestazioni erogate.

ART. 31 – VESTIARIO E ACCESSORI

L'Impresa deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome del dipendente ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D.lgs. n. 81/2008.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio.

ART. 32 – PERSONALE USCENTE

Nel rispetto dei principi di parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità e nel rispetto dell'autonomia organizzativa dell'impresa, nonché per salvaguardare le esigenze sociali di conservazione del posto di lavoro, l'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 50 del D.lgs. 50/2016, si impegna nell'esecuzione del contratto, ad assorbire e utilizzare prioritariamente nell'espletamento dei servizi, qualora disponibile, il personale attualmente impiegato nell'erogazione del servizio dal precedente appaltatore.

ART. 33 – FORMAZIONE

L'Impresa, anche ai sensi della L.R. n. 12/2003 (art. 4), deve garantire a proprio carico lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune di Paderno Franciacorta.

ART. 34 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L'Impresa deve nominare un Responsabile a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso. Il Responsabile del servizio sarà il referente responsabile nei confronti del Comune di Paderno Franciacorta e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa. Il Responsabile del servizio dovrà essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno annuale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile del servizio avrà l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio per ogni necessità inerente il buon funzionamento dello stesso 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.

Garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dal Comune di Paderno Franciacorta.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) l'impresa provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

ART. 35 - SICUREZZA E DUVRI

L'impresa deve rispettare tutte le normative per la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, compreso il decreto legislativo n. 81/2008 "Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro".

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 26 D.lgs. 81/2008 è stato redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI), allegato al presente capitolato per formarne parte integrante e sostanziale.

Per tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze, le imprese sono tenute ad elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e a provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

ART. 36 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è generalmente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 C.C.:

- il caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- Il caso di cessione dell'azienda oppure il caso in cui la ditta appaltatrice venga a trovarsi in stato di concordato preventivo, di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di stato di morosità e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento;
- i casi d'intossicazione alimentare;

- l’inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

La risoluzione del contratto fa sorgere a favore dell'Amministrazione il diritto di affidare il servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria o ad altra ditta. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ART. 37 – CONTROVERSIE

Per eventuali controversie, che dovessero sorgere in fase di esecuzione del contratto, tra l'amministrazione comunale e la ditta aggiudicataria è competente il Foro di Brescia.

ART. 38 – NOTA INFORMATIVA PRIVACY

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento europeo Privacy n. 2016/679, si informa che l'Amministrazione comunale provvede alla raccolta e al trattamento dei dati personali di codesta ditta per le finalità connesse all'espletamento dell'appalto in questione e, in caso di aggiudicazione, per tutte le susseguenti operazioni inerenti alla stipula del contratto di appalto e all'esecuzione del servizio.

ART. 39 – RINVIO ALLA LEGGE E ALTRE NORME

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste dal presente capitolato. Per quanto non regolato nel presente capitolato e dalla documentazione della procedura comunque denominata, si rinvia a :

- D.lgs. n. n. 50/2016 "Codice dei contratti pubblici;
- Disposizioni del Codice Civile in quanto applicabili;
- Tutte le altre norme di legge e regolamento vigenti in materia, incluse quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale.

ALLEGATI

DUVRI