



CITTA' DI MARTINENGO
Provincia di Bergamo



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO IL NIDO
COMUNALE ANNI EDUCATIVI 2021/2022-2022/2023 CON OPZIONE DI
RINNOVO DI ULTERIORI 17 MESI
Decorrenza del servizio dal 01/03/2022

Allegati
"A" Inventario attrezzatura

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto del presente capitolato è l'affidamento del **servizio di refezione destinato agli utenti del servizio del nido d'infanzia comunale sito in via Monsignor Piani, 54 - Martinengo (Bg) -**

Il servizio consiste nell'approvvigionamento e controllo delle derrate alimentari, organizzazione, gestione, preparazione **dei pasti e della merenda mattutina/pomeridiana**, preparati presso la cucina sita all'interno dei locali del nido. La ditta appaltatrice dovrà inoltre prevedere la predisposizione del locale cucina, riordino e pulizia/sanificazione del locale cucina e annessa pertinenze e attrezzature, del lavaggio delle stoviglie e gestione dei rifiuti.

ART. 2 - DURATA DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto relativo al servizio avrà la durata di 01.03.2022 al 31.07.2023, nello specifico per gli anni educativi 2021/2022-2022/2023, con decorrenza dal 01.03.2022(durata contratto 17 mesi) con la possibilità di rinnovo per ulteriori 17 mesi e quindi fino al **31.01.2025**.

La data di inizio e di fine del servizio, per ogni anno educativo, è fissata come da calendario educativo e nei giorni d'effettivo funzionamento. Le date effettive di inizio e fine servizio nonché di sospensione per attività, saranno comunicate alla ditta annualmente.

La durata dell'appalto in corso di esecuzione potrà essere prorogata, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice dei contratti e s.m.i per un periodo non superiore a mesi sei. In tal caso l'impresa aggiudicataria (d'ora in poi I.A) è tenuta all'esecuzione delle prestazioni oggetto della dell'appalto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni. L'appaltante si impegna a dare comunicazione all'Impresa entro 1 mese prima della scadenza tramite PEC.

Resta inteso che, in caso di anticipata risoluzione del contratto o alla scadenza naturale del medesimo, tutte le autorizzazioni, licenze o concessioni decadono automaticamente senza che l'I.A. possa vantare diritti di qualsiasi natura, anche economica.

Il Comune, in caso di necessità, si riserva la facoltà, nel corso di esecuzione del contratto, di aumentare o diminuire le prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 106, comma 12 del Codice. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto di risoluzione del contratto.

ART. 3 – VALORE DELL'APPALTO E IMPORTO A BASE DI GARA

Il costo unitario a base d'asta per il pasto è di 5,70 euro iva esclusa per un importo complessivo presunto di 86.640,00 euro, pari a circa n. 15200 pasti totali per il biennio 2021/2023(stante la decorrenza dal 01.03.2022).

Per una spesa complessiva pari a 205.770,00 euro comprensivo dell'eventuale rinnovo di 17 mesi e precisamente fino al 31.01.2025 e dell'eventuale proroga tecnica di massimo mesi sei.

Il numero dei pasti da erogare quantificato in complessivi 15200, il cui dato indicato è relativo all'intero periodo contrattuale, è quantificato, in via presunta, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscritti, assenze, ecc...), e quindi potrà essere soggetto a variazione in relazione agli iscritti del servizio e ai tempi di frequenza scelti (part-time o tempo pieno). L'eventuale variazione del numero degli utenti non dà luogo a variazione del prezzo di aggiudicazione. Nessun indennizzo sarà,

pertanto, dovuto alla ditta appaltatrice nel caso in cui il numero dei pasti richiesti sia inferiore a quello previsto.

L'importo di appalto è meramente presuntivo e non vincola l'ente appaltante, in quanto l'ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti effettivamente forniti per il prezzo unitario offerto dalla ditta aggiudicataria.

Il servizio deve essere espletato dall'impresa aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal presente capitolato speciale d'appalto.

ART. 4 - APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'impresa appaltatrice dovrà curare la tenuta in perfetto stato igienico e in buon ordine della dispensa, del locale cucina e del frigorifero.

La consegna delle merci da parte dei fornitori dovrà avvenire in modo tale da non interferire con le operazioni di preparazione dei pasti e comunque sempre in presenza di personale addetto al servizio di refezione.

Il rifornimento delle derrate alimentari dovrà essere curato tenendo conto degli spazi a disposizione e in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza.

I prodotti deperibili devono essere riposti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna e comunque entro 20 minuti dalla stessa.

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in ambienti freschi e asciutti, evitando l'accatastamento irregolare delle derrate e tenendo tutti i prodotti sollevati da terra su appositi scaffali. La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano la scadenza più vicina al limite di utilizzo posizionando sugli scaffali quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima secondo il sistema FIFO (First In – First Out).

I prodotti a lunga conservazione devono essere conservati in confezioni chiuse. Una volta aperte le confezioni, la quota eccedente il prodotto deve essere travasata in un contenitore pulito e munito di coperchio, conservando l'etichettatura della confezione originale, oppure chiudendo accuratamente la confezione originale.

Le confezioni aperte di prodotti deperibili, o i prodotti tolti dalla confezione originale, devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e riposti immediatamente, dopo la lavorazione, negli appositi frigoriferi o celle.

L'eccedenza dei prodotti contenuti in contenitori in banda stagnata deve essere travasata in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti, evitando promiscuità di alimenti nelle celle o nei frigoriferi (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo).

Non è permesso congelare le materie prime acquistate fresche.

Qualora fossero presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre e idoneamente segnalate e identificate.

ART. 5 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Requisiti degli alimenti (clausola contrattuale dei C.A.M. a.1)

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

frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio; uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti; carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (4) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad

esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirripato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Latte e yogurt: biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

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

Verifica: le verifiche si realizzano su base documentale ed in sito. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio

equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonchè i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle "Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica", nelle caratteristiche delle derrate alimentari e nelle note di indirizzo per i menù della refezione scolastica redatte dall'ATS competente – Servizio Igiene della Nutrizione.

Si evidenzia inoltre che:

- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;

- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate dall'A.T.S.;

- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;

- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti, delle condizioni ambientali, strutturali ed operative delle sedi di stoccaggio e conservazione (l'approvvigionamento non dovrà avvenire negli orari di massima operatività). Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.

la calendarizzazione degli acquisti dovrà, inoltre, essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzzi di parte del prodotto sfuso. La I.A. è tenuta a conservare presso la cucina comunale la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

ART. 6 - ETICHETTATURA E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle vigenti leggi (D. Lgs 231/2017 – Reg. CE 1169/2011). Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere dell'I.A., alla quale sarà imputato ogni responsabilità in merito. L'I.A. deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- a) non congelare le materie prime acquistate fresche;
- b) non congelare il pane;
- c) curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt;
- d) evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- e) non scongelare le derrate all'aria o sotto acqua corrente;
- f) non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata.

In ogni caso, quando le derrate non risultassero rispondenti ai requisiti del Capitolato, la Committente richiederà l'immediata sostituzione e l'I.A. provvederà con un menu di emergenza, tale da consentire il servizio.

TITOLO MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART.7- TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina del Nido comunale di via Monsignor Piani dove il Comune mette a disposizione i locali e le attrezzature ivi presenti. Il servizio comprende la fornitura e la preparazione dello spuntino mattutino, del pasto, e della merenda pomeridiana, la predisposizione del locale cucina, riordino e pulizia/sanificazione del locale cucina e annesse pertinenze e attrezzature, del lavaggio delle stoviglie e gestione dei rifiuti.

I pasti per i bambini 3-12 mesi sono preparati seguendo le tabelle dietetiche pediatriche a cui le famiglie fanno riferimento e rispettando le varie fasi gradualità di svezzamento di ogni singolo bambino. Per i bambini allattati al seno viene richiesto il latte materno che va conservato in freezer e poi riscaldato al momento del consumo e per i bambini che consumano latte artificiale deve essere garantito l'acquisto dello stesso, in continuità con quanto indicato dalle tabelle dietetiche pediatriche.

Gli orari di consumazione dei pasti per i bambini piccoli non ancora svezzati, saranno personalizzati in base ai loro bisogni. L'introduzione di nuovi alimenti è di competenza del genitore che a casa sperimenta con il proprio bambino e su indicazioni precise del pediatra gli alimenti.

Se in seguito alla sperimentazione graduale di nuovi alimenti, non insorgono problemi di intolleranze o/e allergie da parte del bambino, la cuoca introdurrà a sua volta gli stessi nella dieta del bambino al nido.

Viceversa, in caso di intolleranze o/e allergie, la famiglia si dovrà rivolgere al pediatra, il quale predisporrà un certificato scritto da consegnare al nido, nel quale si attesterà l'intolleranza o/e la allergia del bambino ad un determinato alimento.

Il certificato del pediatra verrà protocollato dall'Ente Gestore ed inviato alla Ditta Appaltatrice.

La stessa, attraverso le figure della dietista e della nutrizionista, farà pervenire al servizio e alla cuoca una dieta personalizzata ed adeguata all'intolleranza o/e all'allergia segnalata.

I pasti per i bambini dai 12 ai 36 mesi vengono studiati e stabiliti da ATS BERGAMO, sono bilanciati in rispetto dei parametri nutrizionali dei bambini di questa fascia d'età e suddivisi in menù estivi ed invernali.

Le diete personalizzate sono previste solo per i casi sopra citati (allergie e/o intolleranze) e per motivi religiosi.

ART. 8 -MATERIALE DI GESTIONE E PULIZIA

La Ditta appaltatrice, per ogni pasto prenotato, dovrà fornire:

- Il reintegro della stoviglieria (dovrà essere effettuato con materiale identico a quello esistente);
- tutto il necessario per la distribuzione dei pasti (palette, mestoli, ecc.) senza eccezione alcuna;
- il materiale per la pulizia e sanificazione, e dei locali adibiti a cucina e dispensa e di tutta l'attrezzatura ivi presente;
- I rifiuti solidi e quelli organici dovranno essere riposti in idonei sacchi di plastica e mater-b a perdere e predisposti per il loro ritiro.

ART. 9- DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale della ditta appaltatrice provvederà all'approntamento dei carrelli completi delle pietanze e stoviglie da usarsi durante il pranzo, alla consegna dei carrelli al personale addetto, alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e riassetto dei locali del locale cucina e locali adibiti a zona pranzo utilizzati, alla fornitura dei prodotti e degli attrezzi occorrenti per l'allestimento, il buon funzionamento e la pulizia dei locali interessati.

ART. 10- GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio avrà luogo nei giorni feriali (lunedì/venerdì) come da calendario annuale di apertura del servizio con i seguenti orari orientativi di distribuzione:

- ore 08:45 spuntino di frutta
- ore 10:45 pasto principale per i piccoli
- ore 11:10 pasto principale grandi e 14:45 merenda pomeridiana e comunque in tempo utile per la loro distribuzione agli utenti.

La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti rilevate dal committente con le modalità previste dal presente capitolato, comunicate alla cuoca entro le ore 09:15 di tutti i giorni. L'Appaltatore non potrà pretendere per intervenute variazioni in diminuzione sul numero dei pasti rispetto alla stima indicata.

Il Committente dovrà comunicare, con congruo preavviso, anche verbale, da confermarsi per iscritto, a cura degli Uffici competenti, eventuali variazioni degli orari.

ART. 11- COMPOSIZIONE DEL PASTO

Fermo restando che i menù proposti dall'ATS di Bergamo rappresentano i menù tipo ai quali l'Appaltatore deve attenersi per la formulazione dell'offerta, detti menù potranno subire variazioni concordate tra le parti e comunque espressamente approvate dal Comune, il quale si riserva di acquisire parere non vincolante dell'ATS di competenza, mantenendo per ogni singolo pasto giornaliero la composizione di seguito descritta:

- 1° Piatto pasta o riso o minestre, secondo tabelle dietetiche,
- 2° Piatto carne o pesce o uova, secondo tabelle dietetiche,
- Piatto Unico: invece di 1° e 2° piatto: se previsto dalla tabella dietetica,
- Contorno: con verdura cruda o cotta,
- Pane: uno o due panini secondo tabelle dietetiche,
- Frutta: un frutto fresco,
- Bevanda: acqua minerale naturale in bottiglia di vetro,
- Merenda: diversificata in base ai giorni e secondo le tabelle dietetiche .

Le variazioni del menù implicheranno variazioni di grammature degli ingredienti che compongono le pietanze proposte, in funzione del rispetto degli apporti nutrizionali, così come previsto dalle "Linee guida per la sana e corretta alimentazione".

Dovranno essere inoltre forniti agli utenti i generi necessari per condire le verdure (olio - aceto - sale fine) come da tabelle dietetiche.

Flussi informativi (Clausola contrattuale C.A.M. a.2).

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, sarà pubblicato on-line sul sito del Nido comunale e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dei locali del nido in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

ART. 12 -MENÙ E TABELLE DIETETICHE

L'erogazione dei pasti deve avvenire sulla base del puntuale rispetto delle tabelle dietetiche ATS, dei menù proposti (fermo restando quanto riportato relativamente alle variazioni del menù), nonché alle caratteristiche delle tabelle merceologiche dell'ATS. I menù previsti per l'intero anno educativo sono articolati su quattro settimane secondo indicazione dell'ATS di competenza.

ART. 13- DIETE

L'Appaltatore è obbligato, a favore dei bambini presenti, alla predisposizione e somministrazione di speciali pasti, relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo. Per le diete speciali relative ad allergie e intolleranze alimentari e per quelle a carattere etico-religioso, l'Appaltatore è tenuto a gestire un apposito archivio costituito, all'inizio dell'appalto, dai dati trasmessi dal Committente e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle richieste provenienti dall'utenza (secondo le modalità stabilite dall'ATS) comunicando al Committente ogni variazione entro il giorno successivo alla richiesta. L'Appaltatore è tenuto a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche e degli specifici protocolli esistenti, sostituendo gli alimenti, anche con piatti pronti esistenti sul mercato (es. piatti gluten-free per celiaci), ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante. Tutti gli alimenti utilizzati in sostituzione dovranno essere compresi negli specifici prontuari, ove esistenti.

L'Appaltatore, nei casi di diete relative ad allergie e intolleranze alimentari, dovrà attenersi al menu personalizzato predisposto dall'ATS. L'Appaltatore si impegna alla predisposizione e somministrazione di diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica e saranno aderenti al menù giornaliero. I pasti per tutte le diete (speciali, etico-religiose e in bianco) dovranno essere confezionati (pur nel rispetto della tutela della riservatezza dei dati personali) con modalità che consentano al personale addetto alla distribuzione di individuare il relativo destinatario.

Le quantità da somministrare sono quelle previste dal menù approvato dall'ATS e dalle linee guida regionali. Tali pesi si intendono a freddo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari. (clausola contrattuale C.A.M. punto a.3)

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, dal personale educativo. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

ART.14 - CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità. I prodotti alimentari dovranno esclusivamente essere quelli previsti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari, nonché i fornitori utilizzati dovranno essere quelli indicati nel progetto presentato in sede di gara e all'eventuale sostituzione di uno o più fornitori l'Azienda dovrà provvedere a reintegrarlo con altri aventi analoghe certificazioni di qualità. Tutte le indicazioni riportate nelle tabelle si intendono automaticamente aggiornate in adeguamento alle variazioni, migliorative, previste dalle norme legislative e dalla letteratura scientifica del settore.

In particolare è fatto divieto di:

- a) effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b) effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti, salvo specifica autorizzazione da parte del Committente;
- c) effettuare la macinazione delle carni presso i Centri Cottura;
- d) detenere in stoccaggio materie prime già utilizzate e/o non utilizzabili per la preparazione del menu settimanale.

L'Appaltatore si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usarle nel modo più appropriato, garantendone l'igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale. In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze il Committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimiche, fisiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Appaltatore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate. Le derrate devono avere

confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART.15- ORGANI DI CONTROLLO

Il Committente, si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio. Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate l'Appaltatore, è tenuto al rimborso delle spese sostenute dal Committente per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) responsabile mensa incaricato dal comune di Martinengo (coordinatore del servizio);
- b) tecnici autorizzati dal Committente e da questo segnalati all'Appaltatore;
- c) gli organi di vigilanza e ispezione dell'ATS, per quanto di competenza;
- d) membri del comitato di gestione.

ART. 16 – LOCALI, ATTREZZATURE E ARREDI

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione della ditta appaltatrice i locali preposti al servizio come da planimetria allegata (All. "A") siti presso i locali del Nido comunale sito in via Monsignor Piani, 54.

Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali verrà redatto un verbale in contraddittorio, nel quale verranno individuate le caratteristiche edili e di finitura dei locali con la precisazione delle osservazioni ritenute opportune.

Tale verbale farà parte integrante degli atti contrattuali. I locali vengono ceduti in uso dal comune di Martinengo alla ditta appaltatrice con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile e dall'ATS, per tutta la durata dell'appalto.

L'Amministrazione comunale fornirà alla Ditta appaltatrice per tutta la durata del contratto l'attrezzatura di proprietà dell'Amministrazione comunale attualmente disponibile nei locali adibiti al refettorio (All. "B").

La ditta appaltatrice si impegna a non portare, per nessun motivo, fuori dai locali della mensa i beni avuti in consegna, di farne buon uso e di riconsegnarli in ottimo stato ed in perfetta efficienza, salvo deterioramento d'uso.

La fornitura e l'integrazione di attrezzature (contenitori termici, carrelli, elettrodomestici ecc.), di materiali (stoviglie, posateria, pentolame, utensileria ecc.) e di arredi che si rendessero necessarie durante la gestione, saranno a totale carico dell'appaltatore.

Antecedentemente alla data di inizio del servizio verrà effettuata una ricognizione dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi con verbali redatti a cura delle parti contraenti. Il relativo inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto e sottoscritto da entrambi i contraenti. I locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi di cui sopra verranno presi in consegna dall'appaltatore all'inizio dell'appalto.

Saranno a carico della ditta appaltatrice il trasporto e l'installazione delle apparecchiature fornite, nonché tutte le opere eventualmente necessarie per la loro installazione.

La ditta appaltatrice dovrà garantire il servizio ottimale con i beni concessi in comodato e con quelli dalla stessa concessi, con medesimo titolo, all'Amministrazione comunale.

Il materiale che all'atto della consegna risultasse in cattivo stato di conservazione, sarà scartato; pertanto tutto il materiale preso in consegna dalla Ditta appaltatrice s'intende in buono stato di conservazione.

In qualunque momento, su richiesta ed in ogni caso all'inizio ed alla fine di ogni anno educativo le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato con l'intesa che alle eventuali mancanze la Ditta appaltatrice sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in ogni caso di inadempienza da parte della Ditta appaltatrice l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione scritta al gestore ed addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale. Il rimborso avverrà tramite trattenuta di pari importo dai pagamenti in corso.

Sono a carico dell'impresa aggiudicatrice e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie relative alla cucina, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi presenti in cucina, nonché alle attrezzature presenti nei locali annotando su apposito registro la periodicità degli interventi eseguiti.

Tutte le spese per l'adeguamento, la sostituzione e l'integrazione eventuale o il potenziamento delle attrezzature sono a totale carico dell'impresa aggiudicatrice.

L'impresa, in sede di gara, deve dichiarare l'ubicazione del proprio **centro cottura di emergenza**, nonché le caratteristiche e l'effettiva capacità produttiva ai fini della valutazione dell'offerta tecnica.

Per l'attività del centro cottura di emergenza, compreso i magazzini, l'Impresa Aggiudicataria dovrà essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria ai sensi della legge n. 283/1962 e successive modifiche ed integrazioni, per la preparazione di pasti destinati anche al trasporto in caso .

L'attrezzatura necessaria allo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto, qualora non sia reputata sufficiente quella in dotazione, dovrà essere fornita a cura e spese dell'I.A. e dovrà possedere caratteristiche qualitative e quantitative tali da risultare idonea alla piena garanzia di prestazioni ottimali.

L'I.A. dovrà provvedere, all'introduzione di nuove attrezzature con particolare attenzione agli elettrodomestici necessari , secondo la proposta a tale titolo formulata in sede di offerta tecnica.

Acquisto o fornitura di apparecchiature connesse all'utilizzo dell'energia elettrica (clausola contrattuale C.A.M. punto a.9.) (I relativi costi dovranno essere quantificati in sede di offerta)

La fornitura di apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n.1369/2017, dotate pertanto di etichettature energetica devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150.

(A decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo e' sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali omissis...., non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati»). Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati. In sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

ART. 17 - SANIFICAZIONE

I locali e le attrezzature del locale cucina dovranno essere adeguatamente sanificati e tenuti costantemente puliti da parte dell'I.A.

Tutte le operazioni di sanificazione ordinaria devono essere effettuate in conformità al piano di sanificazione di seguito riportato, che dovrà essere coerente con quello previsto dal Manuale di autocontrollo igienico.

Operazioni giornaliere

- sanificazione di lavelli e vasche;
- sanificazione di teglie, pentole e bacinelle;
- sanificazione di coltelli, taglieri e utensili;
- sanificazione contenitori termici;
- sanificazione di tavoli e mobili di ogni tipo;
- sanificazione di tavoli, sedie e beverini dei refettori;
- sanificazione di stoviglie, posate e utensili di distribuzione;
- svuotamento, pulizia e riordino cestini porta carta e porta rifiuti.

Operazioni settimanali

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

Operazioni mensili

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

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

L'I.A. si impegna inoltre, all'inizio e al termine di ogni anno educativo, ad effettuare una sanificazione completa straordinaria dei locali e delle attrezzature dei terminali di distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale.

Il personale addetto alla sanificazione deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante la distribuzione.

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

I prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e durante l'utilizzo devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

Gli orari di svolgimento delle operazioni di sanificazione devono essere tassativamente quelli che l'I.A. ha indicato in fase di offerta ed accettati dall'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare periodici controlli sulla qualità delle operazioni di sanificazione anche mediante campionamenti ambientali e tamponi superficiali.

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

L'I.A. deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale dei locali cucina e dispensa all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza almeno semestrale a far data dall'inizio del servizio, affidando il servizio a ditte specializzate e fornendo all'A.C. documentazione relativa agli interventi eseguiti.

L'I.A. deve inoltre effettuare tutti gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione straordinaria che si dovessero rendere necessari nel corso del servizio.

Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (clausola contrattuale C.A.M. punto a.4.)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Durante il periodo di emergenza sanitaria è possibile fare ricorso al monouso per garantire il rispetto delle norme sanitarie e il distanziamento sociale.

I biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche ecc. possono essere in plastica dura.

L'aggiudicatario e' tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario e' tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermini per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Verifica: oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon).

ART. 18 -SMALTIMENTO RIFIUTI-

Prevenzione e gestione dei rifiuti. (clausola contrattuale dei C.A.M. punto a. 5)

L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menu' o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati presso i terminali di distribuzione.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia dalle contaminazioni e il rispetto delle norme igieniche e dei Regolamenti comunali.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto proveniente dall'attività della gestione della mensa in lavabi, canaline di scarico, WC.

Lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire osservando le modalità di legge e le regole dettate dal singolo Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti urbani. Contenitori e pattumiere forniti dal Comune, salvo diversamente indicato nei singoli capitolati d'appalto, devono essere a pedale, muniti di coperchio e facilmente vuotabili e asportabili.

L'I.A. deve inoltre provvedere al lavaggio quotidiano dei cassonetti e dei contenitori per la raccolta dei rifiuti presso la cucina, il refettorio ed i locali annessi. Per garantire la sicurezza igienica la persona incaricata per tale servizio non dovrà essere addetta alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero nella sede del refettorio otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

L'I.A. ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata, e comunque di operare in conformità al D.lgs. n.4 del 16 gennaio 2008 e D.M. 8 aprile 2008.

L'onere per l'eventuale acquisto di sacchetti per lo smaltimento dei rifiuti è a carico dell'I.A. secondo la raccolta differenziata attuata dall'A.C.

ART. 19 – DETERSIVI-

Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure (clausola contrattuale dei C.A.M. punto a. 7)

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nel centro di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo

di detergenti conformi ai CAM sara' richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025

Tali prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Il personale che effettua la distribuzione dei pasti non può contemporaneamente eseguire le operazioni di pulizia o lavaggio.

ART. 20 - OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'impresa aggiudicataria:

-è tenuta all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

-è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, agli interventi relativi ai locali, impianti ed attrezzature, necessari al fine dell'ottimale mantenimento in efficienza dei beni ricevuti in disponibilità.

-è pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa.

-è tenuta ad osservare e far osservare tutte le norme in materia di sicurezza ed igiene, i regolamenti comunali, le deliberazioni comunali e le disposizioni di legge in materia, applicabili e compatibili con la natura del servizio oggetto della concessione; la stazione concedente è pertanto indenne da ogni dannosa conseguenza alle persone ed alle cose che fosse causata per fatto o colpa propria o del personale dipendente del soggetto gestore;

-è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino dei locali refettorio (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria, locali accessori (servizi igienici del personale mensa, locali di deposito ed ogni altro locale accessorio, incluse vetrate, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature.

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'azienda aggiudicataria, nonché delle modalità specifiche indicate nel protocollo di sanificazione ambientale.

ART.21 - SICUREZZA IGIENICA E SISTEMA HACCP DI AUTOCONTROLLO

L'I.A. ha l'obbligo di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare e rintracciabilità di filiera agro-alimentare (Direttiva CE 41/2004 e relativo D.lgs. di attuazione n. 193 del 06.11.2007 – Reg. CE n. 178/2002 – Reg. CE n. 852/2004 – Reg. CE n. 853/2004 – Reg. CE 625/2017 – Reg. CE 625/2017 – Reg. CE 1169/2011).

Con l'avvento dei sistemi HACCP di autocontrollo, viene sancito il principio della responsabilità del gestore del servizio nell'analisi e nel monitoraggio continuo dei punti critici per la sicurezza e per la qualità.

Dalla logica del semplice controllo si passa a quella di garantire il controllo sistematico di processo, attraverso la piena conoscenza e padronanza del sistema.

Nell'ambito di questo sistema si inquadrano il potenziamento della professionalità degli operatori e la messa a punto di un manuale della qualità che preveda la gestione ed il monitoraggio delle criticità in tutte le fasi del processo.

L'I.A. ha l'obbligo di:

- presentare all' un sistema HACCP conforme alle prescrizioni vigenti in materia entro il termine di 15 giorni dall'inizio dell'attività;
- predisporre, prima dell'inizio dell'attività, un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori, ai sensi del D.lgs. n. 81 in data 9/04/2008.

TITOLO VII PERSONALE

ART. 22 - ORGANICO

Il soggetto gestore si impegna a comunicare in forma scritta l'elenco nominativo del personale impiegato con indicazione delle relative qualifiche professionali, specifiche mansioni, titolo di studio, orario giornaliero, monte ore settimanale di servizio, servizi prestati, formazione. Eventuali variazioni del personale dovranno essere comunque comunicate tempestivamente fermo restando il rispetto dei requisiti richiesti.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello indicato nelle tabelle che l'I.A. allegnerà all'offerta, sia come numero, mansioni, livello e monte-ore.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. L'I.A. sarà inoltre tenuto, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

Ogni operazione inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, la veicolazione dei pasti, il funzionamento della cucina, del centro di cottura verrà svolto da personale alle dipendenze dell'I.A..

L'I.A. si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. In caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora vengano riscontrare irregolarità, l'A.C. procederà a segnalazione al competente Ispettorato del Lavoro.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro idonei e conformi a quanto prescritto dalle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza dei lavoratori, da indossare durante le ore di servizio, distinti e specifici per i processi di produzione, distribuzione e sanificazione.

Il personale dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

L'I.A. dovrà inoltre fornire a tutto il personale:

zoccoli anatomici in materiale di facile pulizia e sanificazione;

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

mascherine e guanti monouso, gel disinfettante

Durante la preparazione dei piatti freddi il personale dovrà usare mascherine e guanti monouso e osservare ogni altra disposizione in materia di igiene e sicurezza.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283/1962 e suo Regolamento di esecuzione n. 327/80 e s.m.i.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti e alla sanificazione deve osservare quanto previsto dal Cap. VIII dell'Allegato II al Reg. CE 852/2004 e dalle normative regionali vigenti.

Tutto il personale impiegato per il servizio, deve possedere adeguate professionalità e deve essere formato sulle norme di igiene della produzione e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, sulle indicazioni contenute nel presente Capitolato e di quanto contenuto nell'offerta tecnica. L'I.A. deve individuare e comunicare all'A.C. il nominativo del Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per l'intera durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'I.A. in fase di offerta, come numero, mansioni, titolo di studio, livello e monte ore, e deve comunque essere coerente e adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente adeguato come numero e qualifica anche in relazione alle possibili variazioni del numero degli utenti, affinché il servizio sia svolto in modo efficiente e rapido.

L'I.A. si impegna a sostituire quel personale che sia stato causa di lamentele o ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi.

ART. 23 - FORMAZIONE

Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio: (clausola contrattuale C.A.M. punto 8)

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, cioè anche per prevenire gli sprechi alimentari;

per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 24- RESPONSABILE DEL SERVIZIO

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

Inoltre, deve assicurare un contatto continuo con l'apposito ufficio del Comune e partecipare alle riunioni della commissione mensa. Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempimenti fatte in contraddittorio con il responsabile del servizio dovranno intendersi fatte direttamente all'I.A..

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

In caso di assenza o inadempimento del responsabile (ferie, malattia, etc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con altri di gradimento dell'A.C.

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

L'I.A. è tenuto ad individuare e a comunicare all' il nominativo del Responsabile della Privacy (D. Lgs. n. 196/2003 e del GDPR Regolamento UE 2016/679) e della sicurezza (D. Lgs. n. 81/2008)

Il Responsabile del servizio deve essere presente nel Centro Cottura ogniqualvolta si renda necessaria la sua presenza deve essere sempre raggiungibile

ART. 25-DIETISTA

E' richiesta la figura professionale della dietista responsabile della compilazione di menu personalizzati sulla base di certificati medici per allergie e intolleranze e della produzione delle diete.

Il/la Dietista deve essere presente ogni qualvolta si renda necessaria la sua presenza e deve essere sempre raggiungibile telefonicamente.

ART. 26- CUOCO RESPONSABILE

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

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

Si precisa che "In applicazione del decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 39 - attuazione direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile e art. 25 bis del DPR 14 novembre 2002 n. 313 (T.U.) introdotto da tale decreto, i datori di lavoro che intendano impiegare una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, dovranno acquisire il certificato di cui all'articolo 25 del richiamato T.U.al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori"

ART. 27 - SOSTITUZIONI DEL PERSONALE DELL'IMPRESA

La ditta deve garantire la sostituzione immediata nei casi di assenza dal servizio dei propri operatori.

La ditta, altresì, deve garantire la sostituzione degli operatori che, anche a solo insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale, dovessero risultare inadonei allo svolgimento delle prestazioni oggetto del presente capitolato. In quest'ultimo caso la società avrà un termine di 15 giorni di calendario per adempiere.

ART. 28 - PREAVVISO IN CASO DI SCIOPERO

In caso di sciopero del personale della ditta questa deve darne tempestivo preavviso al Comune e comunque almeno 24 ore prima dell'inizio del servizio stesso.

In sede di stipulazione del contratto, la ditta è tenuta a produrre copia dell'accordo sindacale finalizzato alla garanzia delle prestazioni minime nei servizi essenziali, ovvero da esplicitare, in apposito documento, le misure predisposte per vietare l'interruzione senza preavviso delle prestazioni. La stazione appaltante potrà richiedere l'integrazione delle misure ove ritenga insufficiente le proposte.

ART. 29 - CLAUSOLA SOCIALE (ART. 50 CODICE DEGLI APPALTI)

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

A tal fine vengono forniti tutti i dati relativi alle unità di personale impiegato, riportati nell'allegato denominato "Elenco personale per clausola sociale".

ART. 30 - SOPRALLUOGO

Le ditte al fine di una corretta valutazione degli elementi necessari alla presentazione dell'offerta dovranno obbligatoriamente visionare i locali del Nido.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Titolare o dal Legale Rappresentante della ditta partecipante, ovvero da soggetto munito di delega del Titolare o del Legale Rappresentante, alla presenza del personale comunale incaricato, previa richiesta inoltrata mezzo PEC al Comune all'indirizzo protocollo@pec.comune.martinengo.bg.it.

Il sopralluogo può avvenire fino a cinque giorni antecedenti al termine fissato per la presentazione delle offerte.

ART. 31- TUTELA DELLE PERSONE E DI ALTRI SOGGETTI RISPETTO AL TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI

L'appaltatore è tenuto all'osservanza del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati.

L'appaltatore assume altresì l'obbligo di agire in modo che il personale incaricato di effettuare il servizio, mantenga riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, non li divulghi, non ne faccia oggetto di sfruttamento e non li utilizzi per scopi diversi da quelli strettamente necessari agli adempimenti contrattuali. Gli operatori sono altresì tenuti all'osservanza delle indicazioni operative fornite dalla Stazione Appaltante. L'appaltatore procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dalla Stazione Appaltante, in particolare:

- a) dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- b) non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto;
- c) dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

TITOLO II

ASSICURAZIONI, SICUREZZA E RESPONSABILITÀ

ART. 32 - RESPONSABILITÀ

Il servizio si intende eseguito con organizzazione di risorse necessarie e con gestione a proprio rischio da parte della I.A. La stessa si impegna a far fronte ad ogni responsabilità inerente lo svolgimento delle prestazioni, che possono derivare da inconvenienti e danni causati dall'utente o da terzi, esonerando la stazione appaltante da qualsiasi responsabilità penale, civile ed amministrativa. Sarà obbligo della ditta adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la corretta esecuzione delle prestazioni.

La ditta dovrà in caso di danno materiale, provvedere senza indugio a ed a proprie spese alla riparazione e sostituzione per i danni cagionati; in caso di mancata reintegrazione dei danni causati nel termine fissato nella relativa lettera di notifica la stazione appaltante è autorizzata a rivalersi delle spese sostenute trattenendo l'importo sulla fattura di prima scadenza oppure, in caso di incapienza, sulla fideiussione. L'espletamento del servizio appaltato verrà svolto con esclusiva responsabilità e a rischio dell'impresa aggiudicataria.

ART. 33 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

L'I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza della normativa disposta a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e diretta alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare, imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

ART. 34- ASSICURAZIONI

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

Pertanto, L'I.A. deve stipulare apposita assicurazione RCT con un massimale non inferiore ad euro 3.000.000,00 per sinistro e di euro 2.000.000,00 per persona, nella quale venga indicato che l'A.C. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, durante l'esecuzione del servizio. L'I.A. assumerà a proprio carico l'onere di sollevare da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa per infortuni o danni arrecati a terzi od ai dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio

TITOLO III

NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALE

ART. 35- VARIAZIONE DEL CONTRATTO

Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione della prestazione, l'Aggiudicatario è tenuto ad assoggettarvisi agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto, sempre che le relative variazioni siano complessivamente contenute entro il quinto dell'importo contrattuale e non siano tali da alterare la natura della prestazione originaria.

In tal caso, l'Amministrazione Comunale procederà dandone preventiva comunicazione scritta all'aggiudicatario. In caso di riduzione, il corrispettivo dell'appalto subirà una proporzionale diminuzione a decorrere dalla data indicata nella relativa comunicazione; in tal caso, nessuna indennità o rimborso sono dovuti a qualsiasi titolo. In caso di integrazione, il corrispettivo sarà proporzionalmente aumentato. Tali variazioni possono consistere:

- in esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- in prestazioni aggiuntive alle medesime condizioni e ai medesimi costi dell'aggiudicazione;
- in modifiche del progetto di servizio con la sperimentazione di nuovi aspetti organizzativi da concordare tra le parti.

ART. 36 - REVISIONE DEI PREZZI

L'aggiornamento dei prezzi di aggiudicazione è effettuabile solo in sede di eventuale rinnovo dell'affidamento partire dall'anno educativo 2023/2024 su richiesta dell'aggiudicatario e sulla base di una apposita istruttoria condotta dal RUP.

L'adequamento riconosciuto sarà da calcolare in percentuale pari alla variazione annuale dell'indice Istat dei prezzi al consumo delle famiglie, operai e impiegati rilevato nel periodo precedente.

ART. 37 - MODALITÀ DI FATTURAZIONE E DI PAGAMENTO

Il prezzo di aggiudicazione del servizio dovrà essere mantenuto per tutta la durata dell'appalto fermo restando la possibilità di revisione dei prezzi prevista al paragrafo precedente.

La fatturazione dei corrispettivi dovrà avvenire in forma elettronica ai sensi del D.M n.55 del 03/04/2013.

Le fatture, con allegato il prospetto pasti mensile, verranno liquidate a 30 giorni dopo l'avvenuta verifica dei competenti uffici comunali di regolare svolgimento del servizio.

Qualsiasi irregolarità formale o materiale riscontrata nella compilazione della fattura o nell'erogazione del servizio, interromperà il decorso del termine indicato sopra per i pagamenti. Viene inoltre espressamente convenuto che il Comune può trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati alla ditta, o il rimborso spese a pagamento di penalità. Al termine del contratto si procederà al pagamento del saldo e allo svincolo della cauzione. L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture per cause di forza maggiore non potrà dare titolo alla ditta per la richiesta di interessi di mora.

ART. 38 - CONTROLLI E VERIFICHE

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà, in qualsiasi momento essa lo ritenga necessario, senza preavviso e con le modalità ritenute opportune, di effettuare controlli per verificare la rispondenza del servizio offerto alle prescrizioni del vigente Capitolato, nonché al Progetto presentato in sede di gara.

Qualora Il Comune rilevi dei disservizi, farà pervenire alla ditta per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni rilevati. Se entro dieci giorni dalla data di ricevimento della comunicazione, la ditta non fornirà per iscritto nessuna giustificazione provante che il disservizio oggetto della contestazione è derivato da eventi imprevedibili e non è dipeso dalla volontà o dalla imperizia o dalla negligenza degli

addetti alla Ditta stessa, la stazione appaltante applicherà le norme e le penali previste dal presente capitolato tecnico e/o del contratto.

ART. 39 - PENALITÀ

Nel caso la Ditta, per qualsiasi motivo imputabile ad essa e non giustificato si renda inadempiente rispetto agli obblighi assunti, ove per inadempienza si considera il non aver posto immediato rimedio a situazioni di inadempienza comunicate per iscritto (PEC) si stabilisce a carico della Ditta una sanzione pecuniaria di:

- € 1.000,00 Per ogni disservizio di natura organizzativa e gestionale con ricaduta sull'utenza;
- € 1.000,00 per ogni assenza o riduzione del personale protratta per più di 24 ore che incida sul mantenimento degli standard;
- € 200,00 per ogni infrazione delle norme e delle procedure di sanificazione ed igiene degli ambienti;
- € 2.000,00 per ogni infrazione all'osservanza delle normative previste in tema di sicurezza dei dati personali degli utenti.
- € 2.000,00 in caso di mancato rispetto dell'orario o del calendario di servizio;

Se la ditta sarà sottoposta al pagamento di tre penali il contratto si intenderà risolto di diritto ai sensi dell'art.1456 c.c. e aggiudicato alla seconda in graduatoria. Per ogni recidiva si prevede il raddoppio della penalità. L'applicazione delle penali sarà preceduta da contestazioni scritte da parte del Comune; la ditta entro i dieci giorni successivi a quello di ricevimento della contestazione, può presentare controdeduzioni.

L'importo della penale nel caso venisse applicata, sarà detratto dalle fatture in corso di liquidazione o dalla fideiussione prestata a garanzia dell'appaltatore medesimo, il qual è tenuto in ogni caso ad eliminare i disservizi rilevati.

ART. 40 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

In ottemperanza a quanto previsto dall'art.3 della Legge n.136/2010 e s.m.i. L'I.A. si obbliga ad utilizzare per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7 della disposizione testé citata. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'ufficio preposto dell'A.C. per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e codici fiscali delle persone delegate ad operare su di essi.

ART. 41 - GARANZIE DEFINITIVE E SPESE CONTRATTUALI

Prima della stipula del contratto la Ditta dovrà costituire garanzia definitiva ai sensi dell'art.103 del D.Lgs. n. 50/2016 in misura del 10% dell'importo imponibile di aggiudicazione, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e dei pagamenti delle penalità eventualmente comminate. L'importo della cauzione è ridotto del 50% qualora la ditta sia in possesso della certificazione UNI EN ISO9000.

La cauzione può essere costituita con fideiussione bancaria o assicurativa.

L'appaltatore ha l'obbligo di reintegrare tempestivamente la cauzione sino all'importo originariamente prestato in tutti i casi di sua escussione parziale o totale. Nelle more del reintegro, la stazione appaltante

non procede alla liquidazione delle prestazioni rese, senza che ciò produca interessi a favore dell'appaltatore. Il mancato reintegro della cauzione entro il termine di trenta giorni decorrenti dalla sua escussione determina la risoluzione del contratto. L'impresa aggiudicataria è obbligata a stipulare il contratto previa costituzione della cauzione definitiva, previo deposito delle eventuali spese contrattuali e previa stipula dell'apposite polizze assicurative descritte nel presente capitolato.

Qualora l'impresa aggiudicataria non stipuli il contratto o non provveda al deposito nel termine fissato delle spese contrattuali, alla costituzione della garanzia e alla stipulazione della polizza assicurativa, decadrà automaticamente dall'aggiudicazione, con conseguente escussione della cauzione provvisoria prestata fatti salvi l'eventuale risarcimento danni.

ART. 42 - SPESE CONTRATTUALI

Qualsiasi spesa derivante dall'aggiudicazione (es. stipula del contratto e relativi oneri fiscali, comprese le spese di registrazione e i diritti di segreteria), sono a completo carico della Ditta appaltatrice. Le spese contrattuali sono quantificate in 1.600,00 euro presunti.

L'aggiudicatario è obbligato a stipulare il contratto per l'affidamento del servizio in oggetto previo versamento delle spese inerenti e conseguenti il contratto stesso. La stipulazione del contratto avverrà, in forma pubblica amministrativa presso la sede comunale. Nel caso in cui l'aggiudicatario non stipuli e/o non versi le spese inerenti il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta da parte del Comune, che porrà a carico dell'Impresa medesima le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente e procederà all'incameramento della cauzione provvisoria versata al momento della presentazione dell'offerta.

ART. 43 - SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso nei termini stabiliti dall'art.105 del D.lgs. 50/2016 e s.m. dovrà essere espressamente indicata nell'offerta la volontà di avvalersi di tale facoltà e la parte di appalto che si intenda eventualmente subappaltare.

ART.44 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto all'art 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile. Le seguenti ipotesi:

- Gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali da parte della Ditta, nonostante formali contestazioni del Comune;
- Inadempienze gravi del servizio quali l'insufficienza dei mezzi e del personale, la mancata continuità e l'insufficiente qualità o sicurezza del servizio, il mancato rispetto dei termini, gravi irregolarità o negligenze.
- Arbitrario abbandono da parte della ditta dei servizi oggetto del presente capitolato;
- Revoca delle autorizzazioni o perdita delle condizioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio delle attività inerenti i servizi di cui al presente capitolato tecnico;
- Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività gestionale;
- Inosservanza delle norme relative ai mezzi ed al personale impiegato e mancata applicazione dei contratti collettivi;

-Ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'affidamento del servizio ai sensi dell'art 1453 del C.C.

In caso di risoluzione anticipata del contratto, l'impresa aggiudicataria ha diritto al pagamento delle prestazioni rese fino al giorno della cessazione dell'affidamento, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali in essere. All'impresa aggiudicataria non spetta alcun risarcimento, indennizzo o rimborso.

Nel caso di cessazione per colpa o disdetta dell'impresa aggiudicataria, il Comune incamererà il totale della cauzione senza ulteriore addebito, anche in rivalsa sui crediti e fatture liquidate, dell'eventuale maggiore spesa conseguente il nuovo contratto.

ART. 45 - SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese relative al servizio non espressamente previste nel presente Capitolato si intendono interamente a carico dell'I.A. L'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere.

Sono inoltre a carico dell'I.A. tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle inerenti e conseguenti all'appalto.

ART. 46 - CONTENZIOSO

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato tecnico, è competente il foro di Bergamo.

ART. 47 - ELEZIONE DOMICILIO AI FINI DELLA COMUNICAZIONE

Le comunicazioni relative al rapporto inerente il presente affidamento dovranno essere effettuate al domicilio eletto in sede di stipulazione del contratto con le seguenti modalità:

-Mediante posta elettronica certificata.