



**COMUNE DI BREMBATE DI SOPRA**

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 E 2023/2024,  
CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER UN ULTERIORE BIENNIO**

**CAPITOLATO SPECIALE**

## Sommario

|   |    |
|---|----|
| Titolo I – OGGETTO .....  | 4  |
| DEFINIZIONI.....  | 4  |
| Art. 1 - Oggetto della concessione.....   | 4  |
| Art. 2 - Distinzione dei ruoli derivanti dalla concessione amministrativa .....                     | 4  |
| Art. 3 - Durata della concessione.....  | 5  |
| Art. 4 - Luogo e capienza dei refettori, numero indicativo utenti, orari e giorni di servizio ..... | 5  |
| Art. 5 - Calendario di erogazione del servizio .....  | 5  |
| Art. 6 - Quantitativo presunto pasti .....  | 5  |
| Art. 7 - Importo a base di gara e valore stimato.....   | 6  |
| Titolo II - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO .....  | 6  |
| Art. 8 - Organizzazione.....  | 6  |
| Art. 9 - Attrezzature .....   | 7  |
| Art. 10 - Interruzione del servizio .....   | 7  |
| Art. 11 - Emergenza sanitaria .....   | 7  |
| Art. 12 - Sistema informatico per la gestione delle iscrizioni, rilevazione presenze e pagamenti..  | 8  |
| Titolo II – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO.....  | 8  |
| Art. 13 - Centro Cottura .....  | 8  |
| Art. 14 - Requisiti e criteri per la scelta dei fornitori .....                                     | 9  |
| Art. 15 - Fornitura materie prime alimentari.....   | 9  |
| Art. 16 - Acqua .....   | 9  |
| Art. 17 - Fornitura beni non alimentari .....   | 9  |
| Art. 18 - Struttura del menù .....  | 10 |
| Art. 19 - Diete speciali.....   | 11 |
| Art. 20 - Pasto sostitutivo .....   | 12 |
| Art. 21 - Quantità delle vivande – volumi e pesi .....  | 12 |
| Titolo II - SPECIFICHE DEL SERVIZIO .....   | 12 |
| Art. 22 - Produzione dei pasti .....  | 12 |
| Art. 23 - Linea refrigerata .....   | 13 |
| Art. 24 - Riciclo.....  | 13 |
| Art. 25 - Confezionamento pasti.....  | 13 |
| Art. 26 - Trasporto .....   | 13 |
| Art. 27 - Mezzi di trasporto.....   | 14 |
| Art. 28 - Orari di trasporto e consegna pasti alle scuole .....                                     | 14 |
| Art. 29 - Modalità di distribuzione pasti .....   | 14 |
| Art. 30 - Gestione delle eccedenze alimentari .....   | 14 |
| Art. 31 - Igiene dei locali e delle attrezzature.....   | 15 |
| Art. 32 - Manutenzione ordinaria .....  | 15 |
| Art. 33 - Gestione dei rifiuti .....  | 15 |
| Art. 34 - Attività di detergenza e sanificazione.....   | 16 |
| Art. 35 - Subappalto.....   | 16 |
| Titolo III – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI QUALITA’ E DI SICUREZZA .....                               | 16 |
| Art. 36 - Disposizioni igienico sanitario.....  | 16 |
| Art. 37 - Sistema HACCP.....  | 16 |
| Art. 38 - Norme di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro .....                               | 17 |
| Titolo IV – PERSONALE .....   | 17 |

|  |    |
|--|----|
| Art. 39 - Disposizioni generali .....  | 17 |
| Art. 40 - Personale referente .....  | 18 |
| Art. 41 - Personale - osservanza della normativa e dei contratti collettivi .....                      | 18 |
| Art. 42 - Clausola sociale e applicazione contrattuali .....   | 19 |
| Art. 43 - Formazione, addestramento e aggiornamento .....  | 19 |
| Art. 44 - Sicurezza .....  | 19 |
| Art. 45 - Idoneità e adeguatezza del personale .....   | 20 |
| Art. 46 - Poteri di controllo dell'A.C. e rimedi sanzionatori specifici .....                          | 20 |
| Titolo V – ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO .....   | 20 |
| Art. 47 - Carte dei servizi .....  | 20 |
| Art. 48 - Cauzione definitiva .....  | 20 |
| Art. 49 - Responsabilità ed Assicurazioni .....  | 21 |
| Art. 50 - Ulteriori obblighi a carico del Concessionario .....   | 22 |
| Titolo VI – ONERI A CARICO DELL'AMINISTRAZIONE COMUNALE .....  | 22 |
| Art. 51 - Consegna dei locali, attrezzature, apparecchiature, arredi .....                             | 22 |
| Art. 52 - Manutenzione straordinaria .....   | 23 |
| Art. 53 - Utenze .....   | 23 |
| Art. 54 - Tariffe .....  | 23 |
| Titolo VI – VIGILANZA E CONTROLLO .....  | 23 |
| Art. 55 - Diritto di vigilanza e controllo .....   | 23 |
| Art. 56 - Conservazione campioni .....   | 24 |
| Art. 57 - Penali .....   | 24 |
| Titolo V – PAGAMENTO DEI PASTI .....   | 25 |
| Art. 58 - Pagamenti .....  | 25 |
| Art. 59 - Punti di ricarica .....  | 26 |
| Art. 60 - Gestione degli insoluti .....  | 26 |
| Art. 61 - Revisione prezzi .....   | 26 |
| Art. 62 - Tracciabilità dei flussi finanziari .....  | 27 |
| Titolo VII – RISOLUZIONE – RECESSO - ESECUZIONE D'UFFICIO – CESSIONE DEL CONTRATTO E DEI CREDITI ..... | 27 |
| Art. 63 - Risoluzione del contratto .....  | 27 |
| Art. 64 - Recesso .....  | 28 |
| Art. 65 - Esecuzione d'ufficio .....   | 28 |
| Art. 66 - Cessione del contratto e cessione dei crediti .....  | 28 |
| Titolo VIII – CONTENZIOSO E NORME FINALI .....   | 29 |
| Art. 67 - Controversie contrattuali .....  | 29 |
| Art. 68 - Stipula del contratto .....  | 29 |
| Art. 69 - Prevenzione della corruzione .....   | 29 |
| Art. 70 - Trattamento dei dati personali .....   | 29 |
| Art. 71 - Disposizioni finali .....  | 30 |

## Titolo I – OGGETTO

### DEFINIZIONI

Per “A.C.” si intende l’Amministrazione Comunale (Comune di Brembate di Sopra)

Per “Concessionario” si intende l’Impresa risultata aggiudicataria alla quale verrà affidato in concessione il servizio oggetto del presente capitolato.

#### Art. 1 - Oggetto della concessione

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica rivolto agli alunni della scuola primaria del Comune di Brembate di Sopra, al personale docente e ad eventuale personale (educatori/assistenti) autorizzato dall’A.C.

La concessione comprende:

- 1.1 Tutte le operazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per l’espletamento del servizio di ristorazione: dall’acquisto delle derrate, cottura pasti presso il Centro cottura del Concessionario, o comunque nella sua disponibilità, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti, apparecchiatura tavoli, lavaggio delle stoviglie, pulizia e riordino refettori e locali di servizio annessi, raccolta differenziata dei rifiuti scaturenti dal servizio. La concessione comprende altresì la disinfestazione e derattizzazione dei locali, e la manutenzione ordinaria delle apparecchiature ed attrezzature presenti nei locali in cui si svolge il servizio.
- 1.2 La gestione delle iscrizioni, delle prenotazioni pasti, tramite sistema informatico, e della riscossione delle rette del servizio di ristorazione scolastica dovute dagli utenti iscritti al servizio, compresa la riscossione delle morosità.

La descrizione del sistema informatico attualmente utilizzato è dettagliata al successivo art. 12.

Il servizio deve essere espletato dal Concessionario a proprio rischio, con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle prescrizioni previste nel presente Capitolato con le eventuali migliorie proposte dal Concessionario in sede di offerta, e nell’osservanza di:

- D.M. del 28 ottobre 2021 “Definizione ed aggiornamento delle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica.”
- D.M. del 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”;
- D.M. 29 gennaio 2021 “Criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti”, come modificato con D.M. 24 settembre 2021;
- Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dalla Regione Lombardia con Decreto Direzione Generale Sanità del 01.08.2002, n. 14833;
- Linee Guida per l’elaborazione dei menù per la ristorazione scolastica dell’Agenzia di Tutela della Salute (ATS) di Bergamo (**allegato A**);
- Linee Guida per l’elaborazione di menù privi di ogni alimento di origine animale per la ristorazione scolastica dell’ATS di Bergamo (**allegato B**);
- documento dell’ATS di Bergamo “Le caratteristiche delle derrate alimentari per la refezione scolastica” (**allegato C**);
- Protocollo operativo diete speciali dell’ATS di Bergamo. (**allegato D**).

#### Art. 2 - Distinzione dei ruoli derivanti dalla concessione amministrativa

L’A.C. conserva la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nel servizio oggetto del presente Capitolato, conservando competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio medesimo inteso come servizio pubblico.

La gestione tramite “concessione amministrativa” comporta peraltro il trasferimento in capo al Concessionario delle funzioni attinenti alla gestione aziendale del servizio e il rapporto diretto con l’utenza, pur restando inalterata la titolarità pubblica del servizio in capo al Comune. In coerenza con la natura pubblica del servizio, il Concessionario dovrà attenersi, nell’esercizio delle sue funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti degli utenti del servizio.

In particolare, l’A.C. conserva competenza esclusiva su quanto segue:

- ogni decisione che attenga direttamente la natura di servizio pubblico della ristorazione scolastica;
- Il controllo sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell'utenza, anche eventualmente con l'ausilio di professionalità esterne e comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico.

### **Art. 3 - Durata della concessione**

La concessione avrà durata di due anni scolastici (2022/2023 e 2023/2024).

L'avvio del servizio potrà essere effettuato nelle more di stipula del contratto "sotto le riserve di legge" ai sensi dell'art. 32, comma 13, del D.Lgs. 50/2016.

La data di inizio del servizio potrà essere posticipata rispetto al calendario scolastico locale, e la data di fine potrà essere anticipata, a seconda delle esigenze delle scuole, previa comunicazione da parte dell'A.C. al Concessionario con almeno cinque giorni di preavviso.

Il contratto potrà essere rinnovato alla scadenza per un ulteriore biennio (anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026), agli stessi patti e condizioni in vigore al momento della scadenza del rapporto, fatto salvo l'adeguamento del prezzo del pasto agli indici ISTAT secondo il meccanismo previsto al successivo art. 61, verificata, ad insindacabile giudizio dell'A.C., la qualità del servizio prestato ed accertata la sussistenza di ragioni di convenienza. In ogni caso, l'eventuale rinnovo è subordinato all'adozione di specifico provvedimento amministrativo esecutivo ai sensi di legge.

### **Art. 4 - Luogo e capienza dei refettori, numero indicativo utenti, orari e giorni di servizio**

| <b>refettorio</b>                                | <b>Capienza massima dei refettori</b>  | <b>orario servizio</b> | <b>n. medio utenti giornaliero</b>  | <b>Giorni di erogazione settimanali</b> |
|--|--|------------------------|---|---|
| Scuola primaria<br>Piazza Trieste                | nr. 199<br>(ridotto a 106 per il distanziamento interpersonale per Covid-19) | 12:30-14:15            | Lunedì: 200<br>Martedì: 100<br>Mercoledì: 200<br>Giovedì: 195<br>Venerdì: 195 | 4                                       |
| Scuola Secondaria di I grado<br>Via Locatelli 10 | nr. 150<br>(ridotto a 59 per il distanziamento interpersonale per Covid-19)  | 12:30-14:15            | Lunedì: 50<br>Mercoledì: 50<br>Giovedì: 20<br>Venerdì: 20                     | 2                                       |

Gli orari riportati in tabella non costituiscono un obbligo per l'A.C. che potrà variarli in funzione delle effettive esigenze collegate agli orari delle lezioni scolastiche, orari che sono stati variati in conseguenza dell'emergenza sanitaria in corso.

### **Art. 5 - Calendario di erogazione del servizio**

Il servizio va effettuato come da calendario scolastico previsto a livello locale e deve adeguarsi alle esigenze e modalità didattiche stabilite dall'Istituto Comprensivo Brembate di Sopra, ovvero alle disposizioni ministeriali o governative in ordine all'emergenza da Covid -19 sull'apertura o chiusura delle scuole per motivi di tutela della salute pubblica.

Il servizio viene avviato dal giorno in cui è previsto il rientro pomeridiano a scuola.

### **Art. 6 - Quantitativo presunto pasti**

Il quantitativo presunto dei pasti è di circa n. 33.110 annuo per gli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024 e di circa n. 30.640 annuo per gli anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026.

Il numero delle presenze al servizio varia giornalmente anche per effetto del tipo di tempo-scuola scelto dagli alunni.

Tale quantitativo ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'A.C., in quanto potrà ridursi o aumentare in base al numero degli utenti iscritti al servizio senza che l'appaltatore possa richiedere il pagamento di minimi contrattuali o altre forme di indennizzo.

A causa del distanziamento previsto quale misura di prevenzione della diffusione del virus Sars-Cov-2, il servizio di refezione scolastica si svolge su due turni e con l'utilizzo contemporaneo dei refettori della scuola primaria e della scuola secondaria di I grado.

#### **Art. 7 - Importo a base di gara e valore stimato**

Il prezzo unico unitario per pasto erogato alla generalità degli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a base di gara, comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto della concessione è pari a € 5,00 (cinque/00) al netto di Iva, inclusi gli oneri per interventi volti a eliminare i rischi da interferenze pari a € 0,01.

L'importo complessivo presunto a base di gara è pari ad **€ 331.100,00 (IVA esclusa)**, di cui oneri della sicurezza pari a **€ 600,00**.

Ai fini di quanto disposto dall'art. 23, comma 16, del Codice, il costo della manodopera, rapportato ad anno scolastico e sulla base delle comunicazioni del gestore uscente, ammonta a presunti € 84.270,00=; complessivamente, per il periodo considerato di anni 2 (due), tale costo ammonta ad € 168.540,00=.

L'A.C. si riserva la facoltà di modificare l'entità economica del contratto, per sopravvenute esigenze, qualora si verificasse la necessità di:

- estendere il servizio per motivi di urgenza legati ad un aumento non previsto di utenza;
- integrare il servizio con ulteriori prestazioni ed attività di natura identica, analoga o complementare, quali ad esempio: servizio mensa per gli alunni della scuola secondaria di 1° grado;
- diminuire il servizio, a fronte di una diminuzione della richiesta;
- adeguare il servizio in caso di emergenza sanitaria;
- riportare ad equità il contratto in caso di eventi di forza maggiore.

Il valore stimato della concessione, calcolato ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 35, comma 4, del d.lgs. 50/2016, e quindi comprensivo dell'eventuale rinnovo e delle opzioni [opzioni di cui all'art. 175, comma 1 lett. a) nella misura massima consentita dalla normativa vigente], è pari a € 829.985,00 (IVA esclusa), come riportato nella tabella che segue:

| n. pasti<br>biennio<br>2022/2023<br>2023/2024) | n. pasti<br>biennio<br>2024/2025<br>2025/2026 | Costo<br>unitario a<br>pasto (IVA<br>esclusa) | Costo<br>complessivo<br>nel biennio<br>compresi oneri<br>della sicurezza<br>(IVA esclusa) | Importo<br>opzione di<br>rinnovo con<br>oneri della<br>sicurezza (IVA<br>esclusa) | Importo per<br>adeguamento<br>ISTAT e<br>varianti art.<br>175 comma 1<br>lett. a) d.lgs.<br>50/2016 | Importo<br>per eventuale<br>proroga<br>tecniche di 4<br>mesi (art.<br>106,<br>comma 11.<br>d.lgs.<br>50/2016) | Costo<br>complessivo<br>nel<br>quadriennio<br>(IVA esclusa) |
|--|---|---|---|---|---|---|---|
| 66.220   | 61.280  | € 5,00  | € 331.100,00  | € 306.400,00  | € 115.885,00  | 76.600,00   | € 829.985,00  |

## **Titolo II - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

#### **Art. 8 - Organizzazione**

Il servizio comprende:

- a) l'acquisto delle derrate, la preparazione e il confezionamento dei pasti presso il Centro cottura del Concessionario;
- b) il trasporto dei pasti veicolati con legume fresco-caldo, in multirazione;
- c) l'apparecchiatura dei tavoli con tovagliette monouso, tovaglioli di carta, piatti in ceramica, bicchieri in plastica dura e posate in acciaio inox;
- d) la distribuzione del pasto effettuata al tavolo;
- e) le fasi successive alla preparazione e distribuzione dei pasti comprendenti: lavaggio e sanificazione delle stoviglie, riordino e pulizia dei tavoli, sanificazione delle attrezzature, dei refettori e dei locali accessori, compresi spogliatoi del personale incaricato del servizio, raccolta negli appositi contenitori interni porta rifiuti di tutti i materiali a perdere e di quelli di risulta dalle operazioni di pulizia e sistemazione negli appositi contenitori esterni per la raccolta differenziata;
- f) il coordinamento e la gestione complessiva del servizio.

#### **Art. 9 - Attrezzature**

Nel servizio sono altresì compresi, con oneri a carico del Concessionario, le forniture sottoindicate per ciascun refettorio:

- a) bicchieri in plastica dura ed una adeguata scorta di stoviglie a perdere per le emergenze. Nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432;
- b) tovagliette e tovaglioli di carta conformi ai CAM approvati con D.M. 10/3/2020;
- c) detersivi, sapone, carta igienica, asciugamani monouso, esche e pesticidi e quant'altro serva per il servizio.

Sono altresì a carico del Concessionario i reintegri e le sostituzioni del materiale suddetto e la manutenzione ordinaria delle apparecchiature e attrezzature (compresi erogatori acqua).

#### **Art. 10 - Interruzione del servizio**

Il servizio in oggetto deve considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico essenziale, ai sensi della legge 146/1990 e s.m.i. "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi essenziali" e quindi, per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato. Non è suscettibile di interruzioni se non per cause di forza maggiore, a condizione che le predette cause siano comunicate tempestivamente all'A.C. e documentate in termini oggettivi. Per causa di forza maggiore si intende qualunque evento eccezionale posto al di fuori della sfera di controllo del Concessionario e quindi impreveduto ed imprevedibile, a condizione che l'evento non sia evitabile da parte del Concessionario con l'esercizio della diligenza richiesta dalle vigenti norme di legge e di capitolato.

Il Concessionario dovrà depositare, all'atto della stipula del contratto, l'accordo di comparto, eventualmente decentrato, che contiene la disciplina dei servizi oggetto del presente capitolato in caso di scioperi.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi programmati che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. dovrà essere avvisata con congruo anticipo (almeno 3 gg. prima), e il Concessionario dovrà prevedere la preparazione e la consegna di un cestino freddo contenente un pasto al sacco secondo le linee guida (**allegato A**) dell'ATS di Bergamo.

In caso di interruzioni per eventi di forza maggiore, il Concessionario è tenuto a definire con l'A.C. soluzioni temporanee dirette a limitare al minimo il disagio per gli utenti.

In caso di impossibilità d'utilizzo del Centro cottura dichiarato in sede di gara per cause di forza maggiore (es. guasto apparecchiature, impianti, interruzioni dell'energia elettrica, allagamenti), il Concessionario dovrà garantire la preparazione e la fornitura dei pasti da un **Centro cottura di "emergenza"**. Tale impianto deve avere una potenzialità residua di produzione sufficiente a garantire la preparazione per il Comune di Brembate di Sopra di almeno 300 pasti/giorno ed inoltre deve essere ubicato ad una distanza non superiore a 100 km dalla sede del Comune di Brembate di Sopra. Il Concessionario è tenuto a comunicare alla stipula del contratto di concessione, ovvero prima dell'inizio del servizio in caso di consegna in pendenza di contratto, la sede del Centro di cottura di "emergenza" presentando la documentazione attestante il possesso dei requisiti richiesti e delle autorizzazioni previste dalla normativa vigente. Al verificarsi della condizione di cui sopra, in via straordinaria, potranno essere concordati tra le Parti, menù alternativi semplificati, di uguale valore economico.

Per scioperi del personale delle scuole e degli alunni, al Concessionario non verrà riconosciuto alcun compenso.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

#### **Art. 11 - Emergenza sanitaria**

In caso di emergenza sanitaria il Concessionario si dovrà adeguare a tutte le disposizioni di legge, alle indicazioni impartite dall'A.C. o dalle Autorità sanitarie, dando atto che il maggior costo verrà rimborsato dall'A.C., previa verifica della congruità dei maggiori costi sostenuti e rendicontati a pasto dal Concessionario.

## **Art. 12 - Sistema informatico per la gestione delle iscrizioni, rilevazione presenze e pagamenti**

Il Concessionario deve garantire, a propria cura e spese, un sistema informatico che consenta l'iscrizione degli utenti al servizio prima di ogni anno scolastico con le tempistiche concordate con l'A.C. .

Il sistema deve essere accessibile on line via internet anche dall'A.C. per tutta la durata del contratto 24 h per 7 giorni, dal personale della Scuola e dalle famiglie/utenti del servizio, garantire la sicurezza dei dati e il rispetto della privacy.

Il sistema deve consentire, a titolo esemplificativo e non esaustivo, di effettuare le seguenti operazioni:

- iscrizione on line al servizio;
- rilevazione quotidiana delle presenze/assenze degli utenti e trasmissione dei dati delle prenotazioni al Centro Cottura;
- accesso ai dati delle presenze/assenze, dei pagamenti, delle eventuali morosità, e delle procedure in atto per la riscossione degli insoluti;
- segnalazione agli utenti tramite sms del credito esaurito;
- presa visione dei menù e prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti;
- organizzazione punti di ricarica sul territorio e riscossione dei corrispettivi;
- estrazione e stampa dati, anche in forma aggregata, in un formato che ne consenta il riutilizzo.

Il Concessionario deve predisporre il sistema, aggiornato in tempo reale e di facile utilizzo, attraverso il quale l'A.C., il personale della Scuola e le famiglie possono reperire tutte le informazioni sul servizio.

Il Concessionario dovrà pertanto provvedere alla configurazione del sistema di gestione con una serie di profili di accesso suddivisi per capacità di consultazione e/o elaborazione dei dati; nonché mantenere aggiornato ed efficiente il sistema per tutta la durata del servizio.

Con la gestione di un sistema informatizzato l'A.C. intende soddisfare i seguenti bisogni:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci e meno costose le procedure per il pagamento dei pasti da parte dei genitori;
- permettere un costante e continuo flusso di informazioni in modalità multicanale tra A.C., Scuola e cittadini.

Al termine del servizio Il Concessionario dovrà provvedere:

- alla consegna di report storici che rappresentino lo stato del servizio per ogni utente;
- all'esportazione dei dati contenuti nel sistema all'A.C. in formato .csv con relativa descrizione dei tracciati e delle relazioni tra gli stessi.

Il Concessionario dovrà comunicare al Comune, prima dell'inizio del servizio, il nominativo del responsabile della gestione del servizio informatico e dell'ufficio amministrativo, indicando recapito telefonico e indirizzo mail. Il servizio di assistenza telefonica agli utenti e al Comune dovrà essere garantito dalle ore 9:00 alle ore 12:00 da lunedì a venerdì, non festivi.

## **Titolo II – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

### **Art. 13 - Centro Cottura**

Il Concessionario deve rendere disponibile un Centro Cottura che risponda ai seguenti requisiti:

- a) essere di proprietà dell'Organizzazione o di sua esclusiva disponibilità per la durata del contratto;
- b) essere debitamente autorizzato per le attività richieste, in particolare per la potenzialità produttiva;
- c) disporre di layout ed attrezzature idonei alle attività richieste, in particolare per la potenzialità produttiva;
- d) disporre di zona dedicata alla produzione di diete speciali;
- e) essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica e a mantenere l'efficienza produttiva ai livelli dichiarati nel Progetto Organizzativo Gestionale;
- f) deve trovarsi ad una distanza dai refettori tale da garantire i requisiti di tempo per la consegna indicati nell'art. 28.

Il Concessionario deve allegare al Progetto Organizzativo Gestionale, quale presentazione del Centro Cottura, la seguente documentazione:

- a) titolo di proprietà o formale dichiarazione della proprietà che il Centro Cottura sarà reso disponibile per tutta la durata del contratto;
- b) documenti autorizzativi con indicazione della potenzialità produttiva massima autorizzata;
- c) planimetria con identificazione delle aree, delle attrezzature e dei flussi produttivi;



- d) indicazione dei parametri di potenzialità produttiva;
- e) numero di pasti massimi teoricamente producibili e loro giustificazione tecnologica,
- f) numero di addetti in organico con relativa funzione,
- g) modalità d'uso previste, capacità e caratteristiche tecniche degli apparati disponibili per il mantenimento del legame caldo da produzione a confezionamento.

Il Concessionario deve, altresì, disporre di un centro di cottura di emergenza, come indicato al precedente articolo 10.

#### **Art. 14 - Requisiti e criteri per la scelta dei fornitori**

L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.

Su richiesta dell'A.C., il Concessionario 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 178/02, corredato dalla pianificazione delle consegne.

#### **Art. 15 - Fornitura materie prime alimentari**

Le derrate alimentari dovranno avere le caratteristiche di cui al D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e al documento dell'Agenzia di Tutela della Salute (ATS) di Bergamo "Le caratteristiche delle derrate alimentari per la refezione scolastica" (**allegato C**).

Il Concessionario è tenuto a fornire in tempi adeguati all'A.C. le informazioni relative alla somministrazione di prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrate nei vari pasti, come previsto al punto 2 lettera C.a. dell'allegato 1 al D.M. 10/3/2020.

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti (certificati o locali) offerti dal Concessionario, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso il Concessionario ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente all'A.C. l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

#### **Art. 16 - Acqua**

Nei refettori dovrà essere servita l'acqua di rete dell'acquedotto comunale, con caraffe munite di coperchio, mediante erogatore di acqua microfiltrata.

In caso di pranzo con cestino da viaggio ovvero in caso di specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie) come problemi connessi alla rete idrica (guasti all'impianto, non potabilità, ecc.) il Concessionario dovrà fornire il quantitativo giornaliero di acqua minerale naturale in bottiglia da 0,5 lt a testa.

I refettori sono forniti di caraffe di plastica in numero sufficiente. L'eventuale reintegro sarà a carico del Concessionario.

#### **Art. 17 - Fornitura beni non alimentari**

È a carico del Concessionario la fornitura dei seguenti beni non alimentari:

- tovaglioli e tovagliette in carta monouso aventi le caratteristiche indicate nel citato D.M. 10 marzo 2020;
- contenitori termici per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti conformi alla normativa vigente;
- automezzi necessari al trasporto dei pasti (dedicati unicamente al servizio trasporto pasti);
- eventuali stoviglie (piatti, posate, bicchieri, brocche, vassoi, minuteria di cucina, ecc.) ed attrezzature in aggiunta alla dotazione messa a disposizione dall'A.C. come risultante dall'allegato inventario (**allegato E**), laddove necessario per l'espletamento del servizio;
- erogatori di acqua microfiltrata;
- materiali di pulizia (prodotti ed attrezzature) conformi al D.M. 10/03/2020 e al D.M. 24/09/2021;
- divise da lavoro, dispositivi di protezione individuale (DPI) e cartellino di identificazione per il personale in servizio come previsto dal Documento di valutazione dei rischi e dalla normativa vigente;

- esche e pesticidi per disinfestazione e derattizzazione dei locali;
- quant'altro necessario per l'erogazione del servizio.

Il Concessionario deve essere dotato presso ciascun refettorio di bilancia per la verifica delle grammature in fase di distribuzione e per l'eventuale pesatura delle eccedenze e degli scarti e termometro digitale (sottoposto a taratura controllata).

I materiali di pulizia e di disinfestazione e di derattizzazione (prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti, esche e pesticidi) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi come previsto dalla normativa vigente.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti 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.

I detersivi utilizzati per lo svolgimento delle operazioni di pulizia, dovranno essere conformi alle schede tecniche di sicurezza fornite al Concessionario al momento dell'acquisto dei detersivi stessi ed impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Il Concessionario deve mettere a disposizione dell'A.C., oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i recapiti del Centro Antiveneni di riferimento.

#### **Art. 18 - Struttura del menù**

I menù, compresi quelli dedicati ad esigenze particolari, devono essere elaborati dal Concessionario sulla base degli schemi dietetici approvati dall'ATS di Bergamo (come da "Linee guida per l'elaborazione dei menù per la ristorazione scolastica" (**allegato A**) e "Linee guida per elaborazione di menù privi di ogni alimento di origine animale" (**allegato B**) ed essere approvati dalla medesima ATS.

Il Concessionario è tenuto a consegnare, almeno 15 giorni prima dell'adozione, il menù all'A.C., ad affiggerlo nei refettori e a renderlo conoscibile dagli utenti mediante pubblicazione sul sito informatico del Concessionario ovvero con le opportune e correnti forme di comunicazioni.

Il pasto giornaliero scolastico è così composto:

- 1° PIATTO
- 2° PIATTO
- PIATTO UNICO (invece di 1° e 2° piatto): se previsto da tabella dietetica
- CONTORNO (verdura di stagione)
- PANE (uno o due panini secondo tabelle dietetiche)
- FRUTTA (un frutto fresco di stagione)
- ACQUA

I menù potranno subire variazioni e adattamenti di anno in anno, in funzione del gradimento dei piatti proposti e delle attività di verifica e monitoraggio condotte dal Concessionario ovvero dalla Commissione comunale mensa, previo consenso dell'A.C.

Devono essere previsti 4 menù per ciascuno periodo stagionale (autunno/inverno e primavera/estate).

In ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di frutta e verdura di stagione – con variabilità di almeno 3 tipologie di frutta e 3 tipologie di verdura alla settimana, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste – con variabilità settimanale e di almeno 4 tipologie –, nonché l'eventuale origine biologica degli alimenti e delle materie prime utilizzate. Gli ingredienti della pasta devono avere una variabilità settimanale, tra riso, mais, grano saraceno, e altri ingredienti privi di glutine.

I menù delle diete speciali devono essere il più possibile simili ai menù di base.

In occasione delle principali festività (Natale, Pasqua e carnevale), il Concessionario con anticipo di un mese rispetto alla data prevista, elabora e propone all'A.C. menù differenziati rispetto a quelli standard in vigore; tali menù devono essere elaborati tenendo conto delle diete speciali.

E' consentita, in via temporanea e previa comunicazione all'A.C., una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;

- interruzione o ritardi nella produzione del pasto e/o nelle forniture di derrate alimentari per cause di forza maggiore quali sciopero, incidenti, interruzioni all'energia elettrica, maltempo, nevicate, gelo anomalo, eccessivo caldo, o altre calamità, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

L'A.C. si riserva la facoltà di apportare nel corso dell'appalto variazioni sia nel quantitativo (al verificarsi di mutate esigenze didattiche delle scuole) sia nei prodotti e generi alimentari, previa autorizzazione del competente servizio dell'A.T.S., come pure di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente per giustificato motivo in qualsiasi momento, quando non ritenga di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dai successivi articoli.

Il Concessionario deve garantire che qualora il pasto consegnato non sia giudicato fruibile per vari motivi (pesce con troppe lisce, alimenti bruciati, presenza di insetti o corpi estranei, etc.) sia in grado di consegnare un pasto sostitutivo anche freddo entro 15 minuti senza alcun sovrapprezzo.

Il Concessionario è tenuto a sostituire marche di prodotti conformi alle diete ATS in caso di accertato e reiterato non gradimento da parte degli utenti, su proposta dell'A.C. sentita la Commissione comunale mensa.

#### **Art. 19 - Diete speciali**

Il Concessionario, in presenza di richieste di diete speciali per allergici e/o intolleranti, formulate in conformità al Protocollo operativo diete speciali dell'ATS di Bergamo (**allegato D**), dovrà garantire l'adeguamento del menù provvedendo alla sostituzione degli alimenti previsti normalmente dal menù con altri alimenti conformi alle indicazioni fornite dall'ATS di Bergamo con le proprie Linee Guida (**allegato A e allegato B**). Il Concessionario assicura, inoltre, pasti interamente frullati o confezionati ad hoc per eventuali alunni disabili.

L'elaborazione delle diete dovrà essere svolta dal Concessionario, attraverso il proprio personale con qualifica specifica in materia di nutrizione (es. dietista) in base alle necessità certificate dall'utente.

Il Concessionario dovrà mettere a disposizione del personale addetto al servizio (cuoco, aiuto cuoco e ASM addetti alla distribuzione dei pasti nei refettori) l'elenco delle diete da predisporre/distribuire nel quale dovranno essere indicati il nome e cognome dell'utente con patologia, la classe, la patologia e la dieta speciale da attuare. L'elenco dovrà essere costantemente aggiornato.

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato – il prontuario dovrà essere aggiornato e presente presso il Centro cottura.

Il Concessionario provvederà, inoltre, a fornire diete particolari per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana), applicando la struttura del menu di cui agli articoli precedenti.

Le diete speciali dovranno essere elaborate riducendo al minimo le differenze tra menu e dieta stessa, prevedendo, ove possibile, anche la predisposizione di piatti elaborati ma privi del o degli ingredienti vietati.

Il Concessionario dovrà comunicare agli utenti e all'A. C. i menu speciali elaborati.

Il Concessionario realizza e diffonde entro 1 mese dall'inizio del servizio un'informativa alle famiglie interessate sulle modalità di gestione delle diete speciali nonché sulla tipologia di alimenti e prodotti utilizzati.

Le diete speciali saranno trasportate al singolo refettorio in apposito contenitore termico monoporzione idoneamente identificato comunque nel rispetto della normativa vigente in tema di privacy.

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

Il Concessionario è tenuto al trattamento dei dati relativi alle diete speciali nel rispetto di quanto richiesto dal D.Lgs 196/2003 in materia di protezione dei dati personali e s.m.i.

A titolo meramente indicativo, si precisa che nell'anno scolastico in corso 2021/2022 l'incidenza delle diete speciali si attesta nell'ordine di circa il 5,4% sul totale degli iscritti al servizio (n. 5 intolleranti e nr. 10 utenti con esclusioni per motivi etico-religiosi o di provato disgusto o vegetariani).

Resta comunque inteso che il Concessionario è obbligato ad erogare tutte le diete speciali che risulteranno effettivamente segnalate dall'A.C. ad inizio d'anno o nel corso dello stesso.

Il Concessionario deve garantire la dieta leggera o “in bianco” nei casi e con le modalità indicate nelle citate linee guida (**allegato C**), e fornire menù conformi agli alunni che effettueranno attività sportiva pomeridiana in ambito scolastico (es. corsi di nuoto).

#### **Art. 20 - Pasto sostitutivo**

Nel caso in cui si verificassero situazioni che non consentano di provvedere in tutto o in parte al servizio oggetto del presente capitolato, il Concessionario è tenuto a fornire all'utenza un piatto freddo o un pasto sostitutivo che sia il più possibile simile al menù giornaliero che rispetti le grammature e che contempli la presenza di frutta e verdura. La composizione del piatto freddo o del pasto sostitutivo sarà concordata con il Direttore dell'esecuzione del contratto individuato dall'A.C.

#### **Art. 21 - Quantità delle vivande – volumi e pesi**

Le vivande devono essere fornite nella quantità e pesi previsti dall'ATS di Bergamo nell'allegate linee guida sopra richiamate.

E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

Il Concessionario deve predisporre una tabella relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Il Concessionario metterà a disposizione dei soggetti preposti al controllo una bilancia in ciascun refettorio.

### **Titolo II - SPECIFICHE DEL SERVIZIO**

#### **Art. 22 - Produzione dei pasti**

Per la produzione dei pasti dovranno essere rispettati i criteri igienico nutrizionali di seguito indicati.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Il Concessionario deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le “Buone Norme di Produzione”; deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti (D.Lgs. n. 193/2007 e s.m.i.). Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni arrosto, di carne lesse, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Le operazioni di manipolazione e cottura devono essere effettuate nel rispetto dei seguenti criteri:

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo,
- gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione,
- le pietanze cotte non devono essere mantenute a temperatura ambiente, ma vanno conservate alla temperatura di 65°C se da consumarsi calde e conservate tra 0°C e +4°C se da consumarsi fredde. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda,
- è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi,
- gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità,
- lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in cella frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo le derrate che possano essere cotte tal quali, il prodotto congelato dovrà essere comunque consumato in giornata,
- le verdure ed i contorni dovranno essere cotti al vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi ad ulteriori lavorazioni,
- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate,
- nessun alimento può essere fritto: frittate e pesci, dovranno essere cotti in forno,

- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro, i fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli alimenti o in altro modo,
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili, è ammesso quale unico addensante-legante, la fecola di patate,
- i condimenti dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura,
- i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con una base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità,
- le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori unicamente condite con olio extra vergine. Il condimento (pomodoro, pesto, ecc.), deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato, verrà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione e dietro richiesta del commensale,
- per il condimento dei primi piatti e per le altre preparazioni si deve esclusivamente utilizzare il formaggio grana,
- per il condimento a crudo delle pietanze si deve usare solo olio extra vergine di oliva,
- per la preparazione dei sughi, delle pietanze cotte e delle salse, si dovrà utilizzare olio di oliva,
- la porzionatura di salumi e formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

#### **Art. 23 - Linea refrigerata**

E' ammessa la preparazione di alcuni alimenti il giorno precedente la cottura, purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura tra 0° e +4°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono: arrostiti, lessi e brasati.

E' tassativamente vietato raffreddare a temperatura ambiente i prodotti cotti o sottoporli ad immersione in acqua.

#### **Art. 24 - Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, eccetto quelli indicati all'articolo precedente.

#### **Art. 25 - Confezionamento pasti**

Per il confezionamento dei pasti il Concessionario deve tenere conto delle seguenti indicazioni:

- i pasti per tutte le Utenze scolastiche devono essere riposti in bacinelle gastronorm multirazione in acciaio inox con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni ed inseriti in contenitori termici idonei ai sensi della normativa vigente che consentano il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento del consumo;
- le diete speciali devono essere riposte in idonei contenitori isotermici monoporzione, idoneamente identificati.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

#### **Art. 26 - Trasporto**

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.

Le attrezzature per il trasporto e la conservazione dei pasti, dovranno essere conformi alla normativa vigente. In particolare, si dovrà fare uso di contenitori termici, conformi alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico sia dell'appetibilità, già suddivisi per refettorio.

Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Il trasporto dei pasti deve avvenire nel rispetto delle seguenti indicazioni:

- i mezzi devono essere idonei al trasporto di derrate alimentari e rispondere ai requisiti di legge, essere coibentati, rivestiti internamente con materiale lavabile e sottoposti a sanificazione con cadenza minima settimanale, ed essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti.
- i contenitori isotermici utilizzati devono essere identificati per destinazione e contenuto;
- i sistemi utilizzati per contenere gli alimenti devono essere tali da non esserne causa di potenziale contaminazione di qualunque natura durante il trasporto.

Tempo massimo di trasporto e consegna: 30 minuti (distanza rilevabile dal sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it), percorso più rapido).

#### **Art. 27 - Mezzi di trasporto**

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie ed in regola con il pagamento della tassa di circolazione e coperto da adeguata polizza assicurativa.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia quotidiana e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tutte le spese connesse all'utilizzo di detti mezzi sono a completo carico del Concessionario.

Il Concessionario dovrà dotarsi di almeno un automezzo di trasporto di riserva.

#### **Art. 28 - Orari di trasporto e consegna pasti alle scuole**

I pasti devono essere consegnati a cura del Concessionario nei locali adibiti a refettorio indicati all'art. 4.

La consegna dei pasti presso ogni refettorio deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 30 e i 10 minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

#### **Art. 29 - Modalità di distribuzione pasti**

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- procedere alla distribuzione solo dopo che tutta l'utenza ha preso posto a tavola, salvo diversa indicazione dell'A.C.;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo, a richiesta, ulteriori quantità solo per quanto riguarda secondo piatto e contorno, sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- la frutta lavata e il pane potrà essere posizionato in corrispondenza di ogni utente o somministrata al termine della consumazione della seconda portata.

Come previsto dai CAM, 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 schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base alla fascia scolastica 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).

Il Concessionario concorderà con l'A.C., se richiesto, l'attivazione di un sistema di distribuzione frazionata delle porzioni che preveda una prima somministrazione di parte della grammatura prevista per ogni pietanza (indicativamente il 70%) e, solo a richiesta dell'utente, la somministrazione della restante parte.

Obiettivo di tale sistema è la riduzione dello spreco alimentare dovuto agli avanzi di alimenti distribuiti.

Oggetto dell'accordo saranno:

- le specifiche modalità di gestione della distribuzione,
- il controllo delle effettive quantità non distribuite,
- la gestione delle eccedenze quotidiane.

#### **Art. 30 - Gestione delle eccedenze alimentari**

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, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni. 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 l'ATS, 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 salutarì.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al Direttore dell'esecuzione del contratto nominato dall'A.C., al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

#### **Art. 31 - Igiene dei locali e delle attrezzature**

Il Concessionario deve provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, ivi compreso i servizi igienici ad uso esclusivo del personale, e delle attrezzature di sua proprietà o di proprietà dell'A. C. a lui affidati, per garantire le prestazioni contrattuali. Oltre ai normali interventi di pulizia e sanificazione ordinaria, il Concessionario dovrà assicurare nei refettori dei diversi plessi scolastici:

- la pulizia dei vetri interni ed esterni dei refettori almeno due volte l'anno;
- la pulizia settimanale dei davanzali interni presenti;
- la deragnatura ogni volta che se ne presenti la necessità.

#### **Art. 32 - Manutenzione ordinaria**

Il Concessionario dovrà assicurare la manutenzione ordinaria corrente di tutto ciò che è stato messo a disposizione dall'A.C. Si intende per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere nel perfetto stato di igiene i locali e le attrezzature compreso, per queste ultime, il loro perfetto funzionamento.

Qualora si dovessero riscontrare interventi da manutenzione straordinaria si procederà in contraddittorio alla verifica dell'effettiva manutenzione ordinaria effettuata. In caso di manutenzione ordinaria carente o assente la relativa spesa dell'intervento straordinario verrà addebitato al Concessionario con recupero sul credito dallo stesso vantato ovvero sulla cauzione definitiva.

#### **Art. 33 - Gestione dei rifiuti**

Il Concessionario deve attenersi ai CAM per prevenire la produzione dei rifiuti, e garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta indifferenziata individuata dall'A.C., la quale mette a disposizione gli appositi sacchi e contenitori.

Al termine del servizio, il Concessionario deve portare i rifiuti fuori dagli edifici nel rispetto delle modalità vigenti in materia e deve mantenere la zona rifiuti esterna in buone condizioni igieniche e di ordine. Il Concessionario dovrà effettuare una pulizia dei contenitori con frequenza almeno settimanale.

Compete al Concessionario collocare i contenitori al punto di raccolta indicato dall'A.C. nel rispetto del calendario vigente.

#### **Art. 34 - Attività di detergenza e sanificazione**

Il Concessionario deve effettuare attività di detergenza e sanificazione di tutti i locali attraverso:

- la predisposizione di programmi di pulizia ordinaria e straordinaria (si dovranno prevedere interventi di pulizia straordinaria con prodotti antibatterici dei locali adibiti al servizio, prima dell'avvio di ciascun anno scolastico ed al termine dello stesso);
- l'esposizione in ogni refettorio dei programmi di pulizia;
- la formazione del personale coinvolto nelle attività di detergenza e sanificazione.

I programmi di pulizia comprendono e specificano:

- refettori, locali di servizio (dispensa/lavaggio stoviglie, spogliatoi del personale), attrezzature, arredi ed impianti di illuminazione, davanzali, vetri interni ed esterni e tende);
- i mezzi adibiti al trasporto di alimenti;
- i contenitori dei rifiuti;
- modalità d'uso dei detergenti e dei disinfettanti approvvigionati.

Il Concessionario è tenuto a:

- areare quotidianamente i locali del refettorio per il tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;
- igienizzare le sedie e i tavoli con prodotti specifici conformi ai CAM prima dell'apparecchiatura;
- conservare, in apposito locale chiuso, tutto il materiale occorrente per gli interventi di pulizia.

#### **Art. 35 - Subappalto**

Non è ammesso l'affidamento integrale dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato a terzi.

E' ammesso il subappalto di tutte le prestazioni oggetto del presente Capitolato, fatta eccezione per la preparazione e la somministrazione dei pasti.

L'eventuale volontà di procedere al subappalto deve essere espressa in sede di gara, in maniera chiara e dettagliata, con indicazione precisa delle prestazioni oggetto di subappalto. Il subappalto è sottoposto a successiva autorizzazione da parte dell'A.C.

### **Titolo III – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI QUALITA' E DI SICUREZZA**

#### **Art. 36 - Disposizioni igienico sanitario**

Per quanto concerne i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti di produzione e servizio si fa riferimento allo specifico alla vigente normativa che si intende tutta richiamata.

Per le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

#### **Art. 37 - Sistema HACCP**

Il Concessionario predispone, attua e mantiene procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 853/2004 relativamente alle attività svolte presso i Centri Cottura ed in tutte le Utenze e deve renderne disponibile all'A.C. la documentazione relativa, prima dell'inizio del servizio.

Presso i refettori dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i refettori.

Il Concessionario, a richiesta del Comune, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative vigenti specifiche del settore tra cui il Regolamento CE n.178/2002 concernente la tracciabilità dei prodotti alimentari.

Il Concessionario dovrà provvedere a dotare i refettori di termometro a sonda per il controllo giornaliero della temperatura degli alimenti in fase di distribuzione.

Il Concessionario effettua attività di verifica (punto 6 del metodo HACCP) comprendenti campionamento e analisi di laboratorio; il piano di analisi e i limiti analitici di riferimento per l'Organizzazione, sono comunicati all'A.C.



Il verbale di prelevamento campione è consegnato all'A.C. lo stesso giorno del prelievo, i risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità, sono consegnati all'A.C. entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.

#### **Art. 38 - Norme di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo al Concessionario di attenersi scrupolosamente al dettato normativo di cui al D.lgs. 81/08 e s.m.i.

Il Concessionario entro 10 giorni dall'inizio del servizio provvederà a redigere i documenti previsti dal D.lgs. e a trasmetterli all'A. C. Altresì dovranno essere comunicati all'A.C. e al dirigente scolastico i nominativi dei responsabili e addetti alla sicurezza dei luoghi di lavoro.

Il Concessionario svolgendo la propria attività in locali e luoghi di proprietà dell'A.C., ma nei quali svolgono la propria attività lavorativa lavoratori che fanno capo ad un altro datore di lavoro quale il dirigente scolastico, dovrà attenersi a quanto disposto dal Documento di Valutazione dei Rischi e dal Piano di Emergenza redatti dall'Istituto Comprensivo Brembate di Sopra per tutto ciò che riguarda la sicurezza sui luoghi di lavoro come previsto dal D.lgs. 81/08.

Resta a carico del Concessionario la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e dei presidi di primo soccorso.

Il Concessionario è tenuto al rispetto della normativa vigente sulla sicurezza e quindi a nominare e formare le figure della sicurezza necessarie alle proprie attività lavorative; in particolare qualora il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione non fosse presente sui luoghi di lavoro oggetto della concessione, il Concessionario dovrà nominare e formare un preposto fra i propri lavoratori.

### **Titolo IV – PERSONALE**

#### **Art. 39 - Disposizioni generali**

Il Concessionario deve eseguire il servizio oggetto del presente capitolato avvalendosi di adeguate risorse, assunte alle proprie dipendenze e quindi indicate sul proprio libro paga, idonee e adeguate in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione del servizio a perfetta regola dell'arte, così come richiesto nel presente capitolato.

In particolare, per tutte le figure professionali impiegate in via continuativa su tutta la durata della concessione (ad eccezione degli incarichi richiesti in via straordinaria per sostituzioni o esigenze temporanee) il Concessionario si impegna inderogabilmente ad instaurare rapporti di lavoro dipendente, almeno per l'intera durata della concessione.

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio deve, per tutta la durata del contratto, essere quello dichiarato nel Progetto Organizzativo-Gestionale presentato di sede di gara, sia come numero, mansioni, livello e monte ore, fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni in relazione all'andamento del servizio nel tempo. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate all'A.C. allo scopo di ottenerne l'approvazione. In mancanza di formale approvazione non può essere effettuata alcuna variazione di organico.

Prima dell'inizio del servizio, il Concessionario deve trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per iscritto all'A.C.

Il Concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia per la tutela del lavoratore (prevenzione degli infortuni sul lavoro, previdenza, assicurazioni, malattie professionali, ecc...); il Comune si riserva il diritto di richiedere al Concessionario la documentazione attestante gli adempimenti di cui sopra e i contratti stipulati con il personale.

L'A.C. è sollevata da obbligazioni e responsabilità per controversie relative a retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione infortuni, e comunque da ogni controversia dovesse insorgere tra il Concessionario ed il personale impiegato nei servizi.

#### **Art. 40 - Personale referente**

Il Concessionario rende disponibili, per le necessità di collaborazione con l'A.C. inerenti all'esecuzione del contratto, le seguenti figure referenti, i cui curricula dovranno essere allegati del Progetto Organizzativo-Gestionale (più funzioni possono essere svolte da una stessa figura):

- a) Referente per i rapporti tra l'A.C. e il Concessionario (Direttore responsabile del servizio) – figura di sufficiente autonomia decisionale che rappresenti la Direzione dell'Organizzazione, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio del settore ristorazione scolastica di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto. Il Direttore del servizio è responsabile del controllo dell'andamento del servizio e deve assicurare una presenza almeno mensile presso i refettori e ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, un contatto continuo con il Direttore dell'esecuzione nominato dall'A.C., e la partecipazione alle riunioni della commissione mensa. Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempimenti fatte in contraddittorio con il direttore del servizio dovranno intendersi fatte direttamente al Concessionario. In caso di assenza o inadempimento del Direttore (ferie-malattia etc.), il Concessionario deve provvedere alla sua immediata sostituzione con altro personale di pari professionalità.
- a) La responsabilità della produzione pasti deve essere assunta da un cuoco con una esperienza nel settore della ristorazione scolastica di almeno tre anni.
- b) Referente per gli aspetti nutrizionali – economo dietista o figura professionale di scolarità superiore con esperienza almeno quinquennale) che risponda per i rapporti con l'Autorità Sanitaria, per la gestione delle diete speciali e delle diete leggere, per la redazione dei menù, in particolare per le diete speciali, e per ogni altro aspetto inerente i requisiti nutrizionali. Il dietista deve assicurare una presenza per almeno due ore settimanali presso la sede del Concessionario ovvero in loco in caso di richiesta di incontri individuali con i genitori per problematiche alimentari.
- c) Referente per l'autocontrollo igienico sanitario – figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente, e delegata all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare.
- d) Referente per gli adempimenti in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro – figura professionalmente qualificata e preposta alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sul lavoro, comprese le necessità afferenti alla redazione del DUVRI definitivo, alla fornitura di DPI (dispositivi di protezione individuale) ed in generale di idoneo abbigliamento professionale.

Per ogni funzione devono essere indicati, nel Progetto Organizzativo-Gestionale: livelli, qualifiche, titolo di studio, esperienze lavorative, mansioni, anzianità di servizio e monte ore giornaliero e settimanale. I relativi curricula professionali devono essere presentati in sede di gara.

#### **Art. 41 - Personale - osservanza della normativa e dei contratti collettivi**

Il Concessionario, oltre all'osservanza di tutte le norme specifiche del presente capitolato e ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, è tenuto a garantire al personale utilizzato nell'esecuzione del servizio l'applicazione integrale di condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai CCNL applicabili al settore e dagli eventuali accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative. Tale obbligo permane anche dopo l'eventuale scadenza dei predetti contratti ed accordi, fino alla loro sostituzione o rinnovo, e vincolano il Concessionario anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Il Concessionario deve garantire il corretto inquadramento contrattuale del personale impiegato per il servizio in relazione alle mansioni svolte, assicurando, nel rispetto del CCNL vigente, la piena applicazione delle norme contrattuali e delle disposizioni di legge in tema di obblighi assicurativi e previdenziali. Tutte le assicurazioni, i contributi e gli oneri previdenziali sono a carico del Concessionario.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico del Concessionario.

Gli obblighi sopra previsti sono da applicarsi sia nei confronti dei lavoratori dipendenti, sia, in caso di cooperative sociali, nei confronti dei soci lavoratori; in particolare, in caso di cooperative sociali, non è

consentita l'applicazione di alcuna disposizione statutaria o patti in deroga o regolamenti interni che prevedano particolari condizioni peggiorative per i soci lavoratori.

#### **Art. 42 - Clausola sociale e applicazione contrattuali**

Compatibilmente con l'organizzazione d'impresa prescelta ai fini dell'esecuzione del servizio, ed in linea con quanto previsto dal vigente CCNL applicabile al settore, il Concessionario deve garantire prioritariamente l'assunzione diretta di tutto il personale già impiegato dall'operatore uscente sui servizi ristorativi nel corso dell'ultimo anno scolastico 2021/2022, se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga di quest'ultimo.

Nel caso in cui il Concessionario subentrante fosse una Cooperativa, l'adesione dei lavoratori alla stessa, in qualità di socio, non deve essere obbligatoria. Pertanto, l'assunzione dei lavoratori non dovrà essere subordinata all'adesione alla Cooperativa in qualità di socio; eventuali regolamenti interni della Cooperativa non potranno derogare in pejus il trattamento normativo ed economico previsto dai contratti collettivi di lavoro nazionali, territoriali e aziendali del settore sottoscritti dalla Organizzazioni Sindacali comparativamente più rappresentative.

Qualora il personale optasse per mantenere in essere il rapporto di lavoro con l'operatore uscente, il Concessionario avrà cura di acquisire la rinuncia espressa formulata per iscritto e debitamente sottoscritta dal soggetto rinunciatario, che dovrà essere trasmessa in copia anche all'A.C.

Ai fini del presente articolo e con riferimento alla disciplina dettata dal CCNL Turismo e pubblici esercizi in tema di cambio di gestione, viene allegato un prospetto di riepilogo del personale attualmente impiegato nei servizi in oggetto, con l'indicazione di mansione, livello, tipologia di contratto, data di assunzione, CCNL applicato, monte ore settimanali, scatti di anzianità maturati e data del prossimo scatto di anzianità **(allegato G)**.

#### **Art. 43 - Formazione, addestramento e aggiornamento**

Il Concessionario deve garantire che tutto il personale, coinvolto direttamente ed indirettamente nell'erogazione del servizio in ogni utenza, sia opportunamente formato.

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, il Concessionario deve attuare, entro un mese dall'avvio del servizio e previa informativa al Comune, corsi di formazione su argomenti specifici come previsto dai CAM approvati con D.M. 10/3/2020 e sui contenuti del presente capitolato e dei suoi allegati.

La pianificazione generale della formazione, riportante gli argomenti trattati e il monte ore annuo per ciascuna figura coinvolta, deve essere indicata nel Progetto Organizzativo-Gestionale presentato in sede di gara.

L'elenco del personale formato, con evidenza degli argomenti trattati e della qualifica del formatore (evidenza della competenza) è consegnato dal Concessionario all'A.C. entro dieci giorni lavorativi dallo svolgimento dei corsi.

Ai corsi indicati nel Piano di Formazione potrà partecipare l'A.C. attraverso propri incaricati, e a tale scopo il Concessionario dovrà comunicare la loro programmazione con congruo anticipo al settore comunale di competenza.

#### **Art. 44 - Sicurezza**

Il Concessionario deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Ogni aspetto rilevante in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro, per quanto riguarda i rischi interferenti, è contemplato **nell'allegato DUVRI (allegato F)** che riporta i contenuti del Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti redatto dal Committente ai sensi del comma 3, articolo 26, del D. Lgs 81/2008.

Dopo l'affidamento della concessione sono previsti sopralluoghi congiunti presso i refettori tra: Direzione Scolastica, A.C. e Concessionario volti ad integrare e rendere definitivo il DUVRI.

Il Concessionario deve rendere disponibile all'A.C. il Documento di Valutazione dei Rischi, per opportune valutazioni, già entro il primo mese di attività.

#### **Art. 45 - Idoneità e adeguatezza del personale**

Il Concessionario deve accertarsi e garantire che tutto il personale impiegato nell'esecuzione dei servizi, oltre a possedere i requisiti professionali richiesti, risulti idoneo alle mansioni specifiche, come documentato da certificazione del medico competente in corso di validità.

Il personale addetto alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione scolastica, dell'A.C. e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi.

Stante la delicatezza e l'importanza dei servizi oggetto del presente capitolato, rivolti a minori, il Concessionario è tenuto a sostituire il personale che a insindacabile giudizio della A.C. fosse ritenuto non adeguato alle mansioni richieste o che dovesse mantenere verso l'utenza dei comportamenti inappropriati.

#### **Art. 46 - Poteri di controllo dell'A.C. e rimedi sanzionatori specifici**

L'A.C., nell'ambito dei propri poteri di vigilanza e controllo e in qualsiasi momento dovesse ritenerlo opportuno, si riserva di richiedere al Concessionario l'esibizione di tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività oggetto di concessione, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

In tal caso, il Concessionario è tenuto a trasmettere all'A.C., entro il termine di 30 giorni dalla richiesta, tutte le documentazioni necessarie a verificare la regolarità contrattuale, previdenziale e assicurativa, in ordine alla gestione dei rapporti con il personale impegnato nel servizio.

L'A.C., in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione al Concessionario delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate.

### **Titolo V – ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO**

#### **Art. 47 - Carte dei servizi**

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

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, il Concessionario dovrà consegnare all'A.C. la carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti. L'A.C. potrà richiedere integrazioni, modifiche e/o aggiornamenti.

Copia della "Carta della qualità dei Servizi" dovrà essere consegnata agli utenti.

#### **Art. 48 - Cauzione definitiva**

A garanzia della regolare esecuzione del servizio e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempienza degli obblighi contrattuali, il Concessionario deve costituire, prima della stipula del contratto, una cauzione in conformità all'art. 103 del d.lgs. 50/20016 e successive modifiche ed integrazioni.

La garanzia, costituita mediante fidejussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa, deve essere rilasciata da compagnia di primaria importanza avente sede in Italia o con rappresentanza generale e ufficio sinistri in Italia, soggetti al diritto italiano, per la gestione del contratto di fidejussione.

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Nell'ipotesi in cui l'A.C. dovesse avvalersi in tutto o in parte di tale cauzione, il Concessionario dovrà provvedere immediatamente al suo reintegro.

L'A.C. ha il diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento dei servizi nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno del Concessionario e ha il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal Concessionario per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione del contratto o comunque presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio.

La mancata costituzione della garanzia in oggetto determina la decadenza dell'aggiudicazione con conseguente aggiudicazione al concorrente che segue nella graduatoria.

In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

#### **Art. 49 - Responsabilità ed Assicurazioni**

Ogni responsabilità 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 del Concessionario, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per infortuni, danni, anche conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dal Concessionario, od altro che dovessero accadere durante l'esecuzione del servizio agli utenti dei servizi di ristorazione individuati ai sensi del presente Capitolato.

Il Concessionario è responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale nonché dei danni procurati a persone o a cose in dipendenza del servizio prestato, esonerando l'A.C. da ogni responsabilità conseguente e restando pertanto ad esclusivo carico del Concessionario la gestione di eventuali sinistri connessi all'erogazione del servizio.

Il Concessionario è tenuto a stipulare, prima della firma del contratto di concessione, ovvero prima dell'inizio del servizio in caso di consegna in pendenza di contratto, polizza assicurativa con primaria Compagnia di Assicurazione, avente sede legale in Italia o con rappresentanza generale in Italia, per la copertura dei seguenti rischi:

a. Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'A.C.) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00= per sinistro senza alcun sotto limite di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:

- R.C. da produzione e smercio di prodotti alimentari: la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti.  
Per i generi alimentari di produzione propria, l'assicurazione vale anche per i danni dovuti a difetto originario del prodotto.
- Danni arrecati a terzi (compresi i beneficiari del servizio, e l'A.C.) da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con il Concessionario che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- Ricorso terzi da incendio.

b. Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui il Concessionario si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 1.500.000,00= per sinistro con il sotto limite di Euro 1.000.000,00= per persona e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto Danno Biologico, alle malattie professionali, alle malattie professionali non tabellari e alla clausola di Buona Fede INAIL.

Copia di tutte le polizze, e delle eventuali successive variazioni / appendici, dovranno essere consegnate all'A.C. prima della stipula del contratto.

Qualora le polizze, a seguito di verifiche d'ufficio, non dovessero risultare adeguate all'attività oggetto dell'incarico ed a quanto disposto dal presente articolo, il Concessionario è tenuto a renderle conformi a quanto richiesto dall'A.C.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, e/o l'eventuale approvazione espressa dall'A.C. sull'assicuratore prescelto dal Concessionario, non esonerano il Concessionario stesso dalle responsabilità

di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte – dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

La copertura assicurativa andrà mantenuta in vigore per tutta la durata del contratto, fornendo all'A.C. copia della quietanza di pagamento nel caso in cui la polizza assicurativa abbia scadenza annua antecedente alla scadenza della Concessione. Il mancato rinnovo della polizza dà facoltà all'A.C. di procedere alla risoluzione del contratto con applicazione di penali ed escussione della cauzione definitiva per mancato adempimento degli obblighi contrattuali. Nel caso la polizza preveda scoperti e/o franchigie, la liquidazione al danneggiato dovrà avvenire al lordo di franchigie e scoperti, restando legittimata la Compagnia all'azione di recupero di tali somme nei confronti del solo contraente di polizza.

#### **Art. 50 - Ulteriori obblighi a carico del Concessionario**

Il Concessionario deve, altresì, provvedere a proprie spese:

- alla presentazione della SCIA per ciascun plesso scolastico;
- acquistare e installare tutte le attrezzature necessarie, se non già presenti, presso il Centro cottura ed i punti ricarica;
- a predisporre ed affiggere cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e distribuzione, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
- ad effettuare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, un sondaggio di gradimento sulla qualità del servizio e sulla gradibilità dei pasti mediante apposito questionario condiviso con l'A.C. e l'Istituto Scolastico, anche al fine di attuare azioni correttive;
- a comunicare tempestivamente e per iscritto ogni qualsiasi inconveniente, di qualsiasi portata, pregiudizievole per il buon andamento del servizio;
- a consegnare/inviare agli utenti eventuali avvisi e/o comunicazioni dell'A.C. inerenti il servizio;
- a dare sollecito riscontro alle richieste di informazioni/documenti avanzate dagli utenti (massimo 2 giorni);
- a collaborare con l'A.C. nella realizzazione di una eventuale campagna informativa verso le famiglie, per far conoscere le modalità di gestione del servizio;
- a organizzare, in collaborazione con l'A.C., incontri periodici (almeno a cadenza quadrimestrale), finalizzati alla verifica dell'andamento complessivo del servizio, nonché alla soluzione di eventuali problematiche connesse al servizio, soprattutto in presenza di reiterate segnalazioni da parte delle famiglie: a tali incontri saranno presenti i rappresentanti della Commissione comunale mensa;
- a mettere a disposizione un indirizzo di posta elettronica dedicato per raccolta suggerimenti, critiche, proposte, con report trimestrale e classificazione delle casistiche;
- a stipulare apposita convenzione con ciascun punto di ricarica sul territorio (almeno un esercizio commerciale) prima dell'inizio del servizio.

### **Titolo VI – ONERI A CARICO DELL'AMINISTRAZIONE COMUNALE**

#### **Art. 51 - Consegna dei locali, attrezzature, apparecchiature, arredi**

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali l'A. C. pone a disposizione del Concessionario i locali (arredati) per il porzionamento e la distribuzione, individuati nelle planimetrie allegate al presente Capitolato (allegato H). I locali vengono ceduti in comodato al Concessionario con l'osservanza di tutte le disposizioni vigenti. Il Concessionario si impegna a conservarli in buono stato e si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni, senza previa autorizzazione dell'A. C.

Prima delle prestazioni contrattuali verrà redatto un verbale in contraddittorio (inventario) nel quale verranno individuate le caratteristiche edili e di finitura dei locali, le attrezzature, le apparecchiature e gli arredi di proprietà comunale ivi presenti, specificandone lo stato manutentivo, con la precisazione delle osservazioni ritenute opportune.

Il Concessionario, anche sulla base delle informazioni raccolte in sede di sopralluogo, elabora una pianificazione degli interventi di manutenzione preventiva a suo carico, da presentare all'A.C. entro un mese dell'inizio del servizio.

I beni mobili ed immobili, raccolti nell'inventario iniziale di consegna, sono ceduti dall'A.C. in comodato d'uso gratuito all'atto della firma del contratto di concessione al Concessionario.

Il Concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto, da usare solo ed esclusivamente nei limiti e per le finalità del servizio.

Durante il periodo di comodato il Concessionario risponde direttamente per difettosità generatesi, nei beni mobili ed immobili, per incuria nell'uso imputabile al servizio oggetto del presente capitolato.

Il Concessionario deve farsi carico dell'eventuale integrazione della dotazione iniziale ricevuta in consegna, qualora necessario al servizio, ed alla sostituzione di quanto eventualmente deteriorato, ivi compresi utensili e apparecchiature da cucina che integreranno, comunque, la consistenza originaria e rimarranno di proprietà dell'A.C., alla conclusione del servizio. In caso di inadempienza da parte del Concessionario, l'A.C. provvederà alle sostituzioni ed agli incrementi di materiali, dandone comunicazione scritta al Concessionario ed addebitandone le spese, con una maggiorazione del 15% a titolo di penale.

Per quanto concerne eventuali guasti o inadeguatezze delle apparecchiature, delle attrezzature e degli arredi dei refettori, il Concessionario dovrà provvedere, a proprie cure e spese, agli opportuni interventi di manutenzione ordinaria, dandone comunicazione all'A.C.

Il Concessionario deve garantire il libero accesso ai locali mensa ed accessori al personale dell'A.C. o di altri soggetti autorizzati in qualsiasi ora.

#### **Art. 52 - Manutenzione straordinaria**

La manutenzione straordinaria dei locali, degli arredi, delle apparecchiature e degli impianti tecnologici di proprietà dell'A. C. restano a carico dell'A. C. che vi provvederà a propria cura e spese.

Restano escluse dagli oneri dell'A.C. e, quindi, posti a carico del Concessionario tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi per negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente del Concessionario. In questo caso l'A.C. provvederà alle opere di intervento resesi necessarie, ma addebiterà le spese sui conti da liquidare al Concessionario ovvero avvalendosi sulla cauzione definitiva.

#### **Art. 53 - Utenze**

Rimane ad esclusivo carico dell'A.C. quanto segue:

- Fornitura energia elettrica,
- Fornitura riscaldamento,
- Fornitura gas,
- Fornitura acqua,
- Fornitura sacchi e contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti;
- Smaltimento rifiuti.

#### **Art. 54 - Tariffe**

Compete all'A.C. la determinazione delle tariffe d'utenza e delle eventuali agevolazioni tariffarie e/o esenzioni rispetto al prezzo di aggiudicazione.

### **Titolo VI – VIGILANZA E CONTROLLO**

#### **Art. 55 - Diritto di vigilanza e controllo**

Ai fini del presente capitolato, la vigilanza ed il controllo sui servizi dati in gestione sono di competenza degli uffici comunali, dei servizi dell'A.T.S., di altre strutture idonee incaricate dall'A. C. e dei membri della Commissione Mensa (senza preavviso e con le modalità contenute nel vigente Regolamento per il funzionamento della Commissione Mensa).

L'A.C. potrà effettuare periodici controlli nei locali del centro di cottura e nei magazzini del Concessionario e si riserva la più ampia facoltà di controllo della merce, anche a mezzo di analisi da praticare da parte di strutture idonee.

Qualora la merce al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, il Concessionario dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. Al Concessionario saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi.

Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per il Concessionario dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o

emendandi saranno accertate dagli uffici comunali, mediante verbali dei quali sarà data comunicazione al Concessionario.

Il Concessionario dovrà produrre le sue controdeduzioni entro otto giorni dalla data di notifica.

Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e l'A.C. provvederà alle eventuali comminatorie e diffide.

Il Concessionario dovrà segnalare al Comune le ispezioni ed i sopralluoghi effettuati nelle cucine e nei refettori dalle autorità preposte per legge al controllo e dovrà far pervenire all'A.C. copia della documentazione rilasciata al momento del sopralluogo.

#### **Art. 56 - Conservazione campioni**

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi il Concessionario ha l'obbligo di conservare per 48 ore, in appositi sacchetti sterili e alla temperatura di +4°C, un campione del pasto completo prodotto ogni giorno.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati e recanti la data del giorno di produzione, saranno utilizzati nel caso si verifichino casi di tossinfezione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

Il laboratorio di analisi e controllo qualitativo, batteriologico e chimico, dei pasti, e la periodicità dei controlli dovranno essere indicati all'interno del Progetto Organizzativo-Gestionale da presentare in sede di gara. Tali controlli dovranno essere riferiti sia alle derrate alimentari crude e cotte sia alle superfici di lavoro. I referti di dette analisi dovranno essere sempre disponibili per eventuali controlli da parte della ATS Bergamo e del Comune.

#### **Art. 57 - Penali**

A tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, l'A.C., qualora si verifichino inadempienze del Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, si riserva di procedere all'applicazione di penalità in misura variabile tra € 100,00 ed € 2.000,00, rapportate alla gravità dell'inadempienza e al rischio per la salute.

Si riportano di seguito a titolo esemplificativo e non esaustivo alcune tipologie di inadempienze che comportano l'applicazione di una sanzione, nella misura a fianco di ciascuna indicata:

- € 50,00 per ogni pasto giornaliero non fornito o fornito parzialmente;
- € 50,00 per presenza di corpi estranei di varia natura in ciascun piatto;
- € 200,00 per temperatura pasti non conforme;
- € 200,00 nel caso di variazione del menù non comunicata e autorizzata dall'A.C.;
- € 200,00 per ogni dieta speciale e/o dieta leggera non fornita o fornita parzialmente ovvero non conforme a quanto richiesto;
- € 200,00 per mancata/parziale documentazione relativa alla tracciabilità dei diversi alimenti;
- € 500,00 per ritardi nella consegna o nella distribuzione delle vivande che superino di 15 minuti i tempi indicati nel presente Capitolato;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto del rapporto tra personale addetto alla distribuzione e utenti con conseguente prolungamento dei tempi di somministrazione delle pietanze;
- € 500,00 per interruzione del servizio, causa insoluto, non autorizzato dall'A.C.;
- € 1.000,00 per ogni violazione relativamente alle grammature e alle caratteristiche morfologiche ed organolettiche degli alimenti;
- € 1.000,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle disposizioni tecniche in fase di preparazione, trasporto e distribuzione;
- € 1.000,00 per carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto,
- € 1.000,00 per la mancata applicazione dell'HACCP e della Legge 81/2008 ovvero o inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella preparazione e distribuzione dei pasti;
- € 1.500,00 per ogni mancato rispetto degli adempimenti riguardanti la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature;
- € 1.500,00 per ogni persona mancante rispetto al numero del personale previsto o monte ore o qualifica non corrispondente a quello previsto;
- € 1.500,00 per mancata reperibilità del direttore;
- € 2.000,00 in caso di menu non corrispondente a quello in vigore;



- € 2.000,00 nel caso di somministrazione di dieta errata o non corrispondente agli schemi dietetici personalizzati;
- € 2.500,00 nel caso di utilizzo di derrate avariate/scadute, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiologiche elevate;
- € 2.500,00 per mancata conservazione dei campioni prevista dal presente Capitolato.

Le penali si intendono riferite ad ogni singola violazione accertata presso il Centro cottura o uno specifico refettorio, pertanto, giornalmente possono essere riscontrate ed applicate una pluralità di violazioni e penali.

Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati; in questo caso l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandola alla violazione più assimilabile, ad insindacabile giudizio dell'A.C.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Nel caso di recidiva nel termine di un mese le penalità verranno raddoppiate.

Dopo la comminazione di tre sanzioni pecuniarie nell'arco di un quadrimestre del medesimo anno scolastico si addiverà alla risoluzione del contratto.

L'A.C. si riserva, in caso di inadempienze particolarmente gravi, di provvedere d'ufficio alla segnalazione alla Autorità competente e di procedere alla risoluzione del contratto.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da contestazione formale dell'inadempienza con la quale si inviterà il Concessionario a formulare le proprie controdeduzioni entro e non oltre il termine di cinque giorni dalla data di trasmissione della contestazione.

Trascorso inutilmente tale termine senza che il Concessionario abbia fornito nessuna controprova probante o se le controdeduzioni fornite siano ritenute inidonee a giustificare le inadempienze, l'A.C. procederà all'applicazione delle penalità.

Si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento e previa emissione da parte del Concessionario di apposita nota di credito di ammontare pari all'importo dovuto a titolo di penale. La liquidazione del corrispettivo, decurtato dell'importo della penale, rimane subordinata al ricevimento della nota di credito.

Resta salva, in via alternativa, la facoltà dell'A.C. di applicare la penalità mediante incameramento della cauzione per l'ammontare corrispondente a quello della penalità. In tali casi il Concessionario dovrà provvedere all'integrazione dell'importo della cauzione entro 20 giorni dalla comunicazione dell'avvenuta ritenuta.

## **Titolo V – PAGAMENTO DEI PASTI**

### **Art. 58 - Pagamenti**

Il Concessionario provvede alla riscossione diretta dei corrispettivi dovuti dagli utenti del servizio secondo le tariffe stabilite dall'A.C., favorendo forme di pagamento alternative che non comportino oneri aggiuntivi a carico degli utenti, tra cui bonifico bancario, SSD, caricamento sui punti di ricarica individuati dal Concessionario come indicato nel successivo articolo 59.

Il Concessionario non può addebitare il costo del pasto all'utente in caso di pasto fornito parzialmente.

Il Comune si farà carico di:

- calmierare il costo-pasto alunni, come da tariffe approvate annualmente dallo stesso, in rapporto al costo-pasto offerto dal Concessionario in sede di gara;
- eventuali adeguamenti Istat del costo-pasto all'utenza, qualora il Comune valutasse l'assorbimento comunale in luogo dell'eventuale imputazione a carico dell'utenza;
- i pasti degli insegnanti/educatori aventi diritto al pasto gratuito;
- i costi sociali del servizio costituiti dall'assunzione a carico del bilancio comunale di eventuali esenzioni o riduzioni nel pagamento di corrispettivi dovuti dagli utenti,

con pagamento mensile posticipato al Concessionario, su presentazione di regolare fattura.

I pasti somministrati ad eventuali assistenti educatori in servizio presso la scuola, autorizzati dall'A.C., saranno fatturati direttamente alle imprese/cooperative di cui gli stessi sono dipendenti o collaboratori.

Ai sensi dell'art. 30, c. 5 bis del Codice, a garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione ed assistenza

dei lavoratori, sull'importo netto progressivo delle prestazioni nel certificato di pagamento, è operata una ritenuta dello 0,50% da liquidarsi, nulla ostando, in sede di conto finale annuale.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie a carico del Concessionario e quant'altro dallo stesso dovuto.

Il termine di pagamento potrà essere sospeso qualora l'A. C. dovesse riscontrare errori sul prospetto relativo al numero dei pasti erogati. Fino alla verifica dell'errore, con il confronto tra le parti, per tale sospensione il Concessionario non potrà opporre eccezioni né avanzare pretese di risarcimento danni o di pagamento di interessi moratori.

Il Concessionario non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall'espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo.

In caso di ritardato pagamento, ai sensi dell'art. 5 del D.Lgs. 231/2002, è applicabile il tasso d'interesse legale. In ogni caso, il ritardato pagamento non può essere invocato come motivo per la risoluzione del contratto o per l'interruzione del servizio da parte del Concessionario che è tenuto a continuare il servizio sino alla scadenza naturale del contratto.

Il pagamento delle fatture verrà effettuato entro 30 gg. dal ricevimento della fattura mediante bonifico sul conto corrente bancario o postale dedicato ex legge 136/2010 e s.m.i., previa verifica del rispetto di tutti gli obblighi discendenti dal contratto e dall'offerta presentata, nonché della regolarità contributiva e previdenziale attestata dal D.U.R.C. e della regolarità fiscale, se dovuta.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'A.C. tutte le prestazioni e le spese necessarie per la perfetta esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

#### **Art. 59 - Punti di ricarica**

Gli esercizi (almeno uno sul territorio comunale) che ospiteranno i punti di ricarica dovranno avere ampio orario di apertura. Per quanto riguarda i punti di ricarica, il sistema proposto dovrà essere dotato di stampante e modem per permettere la produzione di uno scontrino di ricarica per i genitori, contenente i dati fiscali dell'utente, l'importo versato e il credito residuo. Deve inoltre essere in grado di trasmettere giornalmente i dati sulle ricariche effettuate al sistema informativo centrale.

Le ricariche dovranno avvenire nel pieno rispetto della privacy, con particolare riguardo alle fasce di reddito.

#### **Art. 60 - Gestione degli insoluti**

Il recupero di crediti che si renda necessario è a carico del Concessionario.

Durante l'anno scolastico il Concessionario non potrà sospendere il servizio per gli utenti morosi, in caso contrario, saranno applicate le penalità previste dal presente capitolato per l'interruzione del servizio.

Il Concessionario è tenuto ad effettuare almeno n. 2 (due) solleciti scritti all'utente insolvente, fissando un termine per il pagamento. Prima del recupero coattivo, il Concessionario potrà interpellare l'A.C. che valuterà se ricorrono le condizioni per l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali di cui farsi carico. Le insolvenze di utenti che l'A.C. non riconoscerà come onere sociale proprio, saranno rimosse coattivamente dal Concessionario.

A titolo informativo si indica nella tabella che segue l'entità degli insoluti del triennio precedente:

| Anno scolastico | n. utenti iscritti | n. utenti insoluti | Importo  |
|-----------------|--------------------|--------------------|----------|
| 2018/2019       | 343                | 4                  | € 330,60 |
| 2019/2020       | 332                | 9                  | € 269,00 |
| 2020/2021       | 279                | 5                  | € 517,80 |

#### **Art. 61 - Revisione prezzi**

Trascorso il primo anno contrattuale, a partire quindi dall'anno scolastico 2023/2024, come pure in caso di rinnovo del contratto, il prezzo unitario del pasto sarà soggetto a revisione tenendo conto della variazione percentuale dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (F.O.I.) escluso tabacchi, relativo al mese di giugno. Qualora l'indice non fosse ancora noto, per consentire comunque all'A.C. di determinare le tariffe in tempo per l'inizio del nuovo anno di servizio, si considera per

convenzione che la variazione “giugno su giugno” sia determinata in modo figurativo (quindi senza congruagli successivi) in base al più recente indice disponibile.

L’eventuale richiesta di revisione prezzi dovrà essere inoltrata all’A.C. per iscritto entro il 31 luglio di ciascun anno (per il primo aggiornamento 31 luglio 2023) allegando la documentazione dimostrativa. La richiesta di revisione dei prezzi da parte del Concessionario non potrà essere in alcun caso retroattiva. L’A.C., dopo aver verificato la richiesta di adeguamento Istat sulla base della documentazione prodotta dal Concessionario provvederà ad autorizzare l’adeguamento dei prezzi.

#### **Art. 62 - Tracciabilità dei flussi finanziari**

Il Concessionario deve assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all’art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche. Pertanto, avrà l’onere di comunicare all’A.C. gli estremi identificativi del conto corrente dedicato di cui al comma 1 dell’art. 3 della Legge 136/2010, nonché le generalità delle persone delegate ad operare sul conto corrente dedicato.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell’art. 3, comma 9 bis, della Legge 136/2010.

### **Titolo VII – RISOLUZIONE – RECESSO - ESECUZIONE D’UFFICIO – CESSIONE DEL CONTRATTO E DEI CREDITI**

#### **Art. 63 - Risoluzione del contratto**

In caso di accertati e gravi inadempimenti del Concessionario rispetto alle obbligazioni contrattuali, l’A.C. si riserva la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta al Concessionario, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno del Concessionario e salva l’applicazione delle penali prescritte.

A tal fine, le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall’art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono grave inadempimento ai fini della eventuale risoluzione del Contratto, ai sensi dell’art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale o di fallimento;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell’attività ad altri;
- impiego di forme di occupazione al di fuori dei vincoli e dei limiti stabiliti dalla normativa vigente;
- inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari;
- gravi e reiterate violazioni delle norme previste dal capitolato e dagli allegati relative alle condizioni igienico-sanitarie ed alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- interruzione, senza giusta causa, del servizio;
- frode o grave negligenza nell’adempimento degli obblighi contrattuali;
- mancata osservanza della normativa sul subappalto;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro;
- applicazione di n. 3 sanzioni pecuniarie nell’arco di un quadrimestre del medesimo anno scolastico;
- episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- errata somministrazione di un regime dietetico particolare con grave danno per l’utenza;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato e dal Progetto Organizzativo Gestionale presentato in sede di gara, suscettibili di arrecare un pregiudizio di gravità tale da non consentire, a insindacabile giudizio dell’A.C., la prosecuzione del contratto;
- mancato rispetto degli impegni e degli obblighi previsti nel Patto di integrità Piano approvato dall’A.C. con deliberazione della Giunta Comunale n. 31 del 16/03/2016 ed aggiornato con delibera di Giunta Comunale n. 24 del 09/03/2019;
- violazione di uno o più obblighi a carico degli appaltatori prescritti dal D.P.R. 16/04/2013 n. 62 “Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell’articolo 54 del d.lgs 30/03/2001 n. 165” e dal codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Brembate di Sopra approvato con deliberazione di G.C. n. 159 del 29/12/2021;
- subappalto dei servizi non autorizzato;

- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- gravi e reiterate negligenze, omissioni, imprudenze e/o imperizie nell'esecuzione delle prestazioni tali da arrecare potenziale pregiudizio all'incolumità e al benessere degli utenti del servizio o tale da esporre l'A.C. a un potenziale danno all'immagine;
- cessione del contratto a terzi non autorizzata;
- gravi e reiterate condotte inadempienti non conformi agli obblighi, agli oneri e agli standard previsti dal capitolato, dall'offerta tecnica e dalle vigenti disposizioni di legge, suscettibile di arrecare un pregiudizio di gravità tale da non consentire, a insindacabile giudizio dell'A.C., la prosecuzione del contratto;
- gravi danni prodotti a strutture, impianti ed attrezzature di proprietà dell'A.C., dovuti ad negligenza o imperizia del Concessionario;
- revoca delle autorizzazioni o perdita delle condizioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio delle attività inerenti i servizi di cui al presente capitolato.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., del risarcimento per i danni subiti. L'A.C. potrà rivalersi su eventuali crediti del Concessionario, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

In caso di risoluzione del contratto, l'A.C. avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, per il periodo necessario a procedere al nuovo affidamento, attribuendo gli eventuali maggiori costi a carico del Concessionario con cui il contratto è stato risolto.

Il contratto si risolve di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile a decorrere dalla data della ricezione, da parte del Concessionario, della comunicazione con cui l'A.C. dichiara che intende valersi della presente clausola risolutiva espressa.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'appaltatore:

- ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto;
- incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'A.C., salvo il risarcimento dei danni.

In sede di liquidazione finale del servizio, l'onere da porre a carico del Concessionario è determinato anche in relazione alla maggiore spesa sostenuta per affidare ad altra impresa i servizi, salva l'ipotesi in cui l'A.C. si sia avvalsa della facoltà prevista dall'articolo 110, comma 1 del D.Lgs. 50/2016. Qualora tale maggior spesa superi il valore della liquidazione finale, la parte eccedente sarà trattenuta dalla cauzione definitiva.

Sono fatte salve in ogni caso le disposizioni contenute nell'art. 108 del D.Lgs. 50/2016.

#### **Art. 64 - Recesso**

Ai sensi dell'art. 1671 del codice civile l'A.C. può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione. Per la disciplina dei rapporti tra le parti si richiama quanto previsto nell'art. 109 del D.Lgs. 50/2016.

#### **Art. 65 - Esecuzione d'ufficio**

Verificandosi omissioni, deficienze o abusi nell'ottemperanza degli obblighi contrattuali da parte del personale incaricato dal Concessionario ed ove lo stesso, regolarmente diffidato, non ottemperi agli ordini ricevuti e nei tempi indicati, l'A.C. avrà la facoltà di rivolgersi ad altro operatore economico e fare eseguire d'ufficio, a spese del Concessionario, gli interventi necessari per il regolare adempimento dei servizi, fatta salva l'applicazione delle penalità contrattuali ed il risarcimento del maggior danno subito dall'A.C..

Il recupero delle somme spese, maggiorate del 15% a titolo di rimborso spese generali sarà operato dall'A.C. sul corrispettivo dovuto al Concessionario a partire dal primo in scadenza e fino alla completa estinzione della pendenza pecuniaria. Tale addebito potrà anche essere riscosso direttamente dall'A.C. mediante l'escussione della cauzione definitiva.

#### **Art. 66 - Cessione del contratto e cessione dei crediti**

E' vietata la cessione totale e parziale del contratto; se questo si verificherà, il Comune avrà diritto di dichiarare risolto il contratto per colpa del Concessionario, restando impregiudicato il diritto di richiedere ogni ulteriore danno dipendente da tale azione.

Si applica l'art. 106 del D.Lgs. 50/2016 nel caso in cui la cessione del contratto consegua a ristrutturazioni societarie, comprese rilevazioni, fusioni, scissioni, acquisizioni tali per cui un nuovo contraente sostituisca

quello a cui era stato inizialmente affidato l'incarico, purchè l'operatore economico che succede nel rapporto contrattuale soddisfi i criteri di selezione qualitativa stabiliti inizialmente e purché ciò non implichi altre modifiche sostanziali al contratto, a mente di quanto previsto nel predetto art. 106.  
In caso di cessione dei crediti si applica l'art. 106 comma 13 del D.Lgs. 50/2016.

## **Titolo VIII – CONTENZIOSO E NORME FINALI**

### **Art. 67 - Controversie contrattuali**

Per ogni controversia relativa all'esecuzione del servizio è competente in via esclusiva il Foro di Bergamo, sotto la cui giurisdizione ha sede l'A.C.. E' esclusa la procedura arbitrale.

### **Art. 68 - Stipula del contratto**

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa ai sensi dell'art.32, comma 14, del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Il ritardo nella presentazione della documentazione richiesta per la stipula del contratto comporterà automaticamente la revoca dell'aggiudicazione con semplice comunicazione scritta dell'A.C.

Nel caso in cui il Concessionario non stipuli il contratto nel termine fissato, l'A.C. si riserva di valutare, a tutela dei propri interessi, l'eventuale adozione del provvedimento di decadenza dell'aggiudicazione, ponendo a carico del Concessionario le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente.

Nel caso di decadenza, revoca o annullamento dell'aggiudicazione, nonché di risoluzione del contratto già stipulato, o recesso, l'A.C. procederà ad una nuova aggiudicazione al concorrente che segue l'aggiudicatario in graduatoria.

Il Concessionario si impegna ad eseguire le prestazioni oggetto del presente capitolato a partire dalla comunicazione da parte del competente Responsabile di Settore, anche nelle more del perfezionamento dei documenti contrattuali.

Le prestazioni aggiuntive e/o le soluzioni migliorative proposte dal Concessionario in sede di gara costituiscono obblighi contrattuali e vanno ad integrare il presente capitolato.

Qualsiasi spesa inerente il contratto sarà a completo carico del Concessionario.

### **Art. 69 - Prevenzione della corruzione**

Il Concessionario deve rispettare quanto previsto nel documento "Patto di integrità" approvato dall'A.C. con deliberazione della Giunta Comunale n. 31 del 16/03/2016 ed aggiornato con delibera di Giunta Comunale n. 24 del 09/03/2019.

Il mancato rispetto degli impegni e degli obblighi previsti nel predetto Piano comporta l'applicazione delle sanzioni stabilite nel Piano stesso compresa la risoluzione, in danno, del contratto di concessione per violazione di obblighi essenziali.

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 "*Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001 n. 165*" e dell'art. 1, comma 2, del Codice di comportamento del Comune di Brembate di Sopra, approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 159 del 29/12/2021, il Concessionario e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo sono tenuti, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopracitati codici, per quanto compatibili.

Il Concessionario deve comunicare tempestivamente alla Prefettura e ad all'A.C. i tentativi di concussione da parte di dipendenti o amministratori pubblici in qualsiasi modo manifestati nei confronti del Concessionario.

Il Concessionario deve rispettare le disposizioni dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. 165/2001 (divieto di *pantouflage*) per tutta la durata del contratto.

### **Art. 70 - Trattamento dei dati personali**

Il Concessionario, qualora il servizio in oggetto comporti il trattamento di dati personali per conto del Comune di Brembate di Sopra, sarà nominato quale Responsabile del Trattamento ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679.

Il Concessionario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e comunque a conoscenza durante il servizio, di non divulgarli e comunicarli in alcun modo e in qualsiasi

forma e di non utilizzarli a qualsiasi titolo, per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del servizio. Tale obbligo sussiste anche in caso di cessazione del rapporto contrattuale.

**Art. 71 - Disposizioni finali**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si fa riferimento al codice civile ed alle disposizioni legislative in materia.

Brembate di Sopra, marzo 2022

**Il Responsabile del Settore Affari Generali**  
**Dr. Paolo Zappa**

**Allegati:**

- A - linee guida ATS per l'elaborazione dei menù per la ristorazione scolastica
- B - Linee guida ATS indicazioni ATS per l'elaborazione dei menù privi di ogni alimento di origine animale
- C— Documento ATS "Le caratteristiche delle derrate alimentari per la ristorazione scolastica"
- D - Protocollo operativo diete speciali dell'ATS
- E - Inventario
- F – DUVRI
- G – Elenco manodopera in servizio
- H – Planimetria refettori e locali accessori