



Comune di Villa di Serio
Provincia di Bergamo

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
per la gestione del
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
Anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023
con opzione di rinnovo per ulteriori due anni

Art. 1 - OGGETTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica per le scuole primaria e secondaria di primo grado.

Compatibilmente con le disposizioni di legge vigenti potranno fruirne anche gli insegnanti, purché in servizio al momento della somministrazione del pasto con funzioni di vigilanza, il personale assistenziale/educativo eventualmente presente a supporto di alunni diversamente abili.

Il servizio è svolto con il sistema dei "pasti veicolati": la preparazione ed il confezionamento dovranno essere effettuati nel centro di cottura dichiarato dall'appaltatore in sede di offerta; l'appaltatore provvederà inoltre al trasporto e alla somministrazione nei locali appositamente adibiti a mensa all'interno del plesso scolastico sito in Via Dosie n. 6.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è di due anni scolastici (2021/2022-2022/2023), ciascuno variabile in base allo specifico calendario, così come comunicato dall'istituzione scolastica. Il servizio è articolato su 5 giorni settimanali (da lunedì a venerdì ed organizzato su due turni).

L'aggiudicatario dovrà garantire l'inizio della gestione del servizio per la data indicata dal Comune; in caso contrario il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dal mancato inizio del servizio.

L'aggiudicatario dovrà attivare il servizio di cui al presente capitolato, in via d'urgenza, anche nelle more della stipula del contratto d'appalto al fine di non recare pregiudizio all'utenza.

Il committente si riserva la facoltà, allo scadere del termine finale dell'appalto, di rinnovare lo stesso per un ulteriore biennio scolastico, ove ne sussistano le condizioni di legge. Qualora intenda fare ricorso a tale opzione l'amministrazione comunale ne darà comunicazione scritta all'aggiudicatario entro il 31 maggio 2023.

Art. 3 – MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO.

Il locale adibito a mensa, posto all'interno del plesso scolastico sito in Via Dosie n. 6, è privo di centro di cottura; pertanto, il servizio si sostanzia nella produzione pasti presso il centro di cottura dell'aggiudicatario, nel trasporto sino al locale mensa, scodellamento delle pietanze, distribuzione dei pasti, pulizia e sanificazione dei locali di refezione e delle relative attrezzature.

Il fornitore è tenuto a garantire l'esecuzione del servizio secondo le modalità di seguito dettagliate:

○ **3.1 Tipologia del servizio – Composizione dei pasti**

I pasti verranno preparati presso il centro di cottura dichiarato dal Fornitore in sede di gara e trasportati, in appositi contenitori termici, con automezzi idonei.

L'aggiudicatario, per ogni pasto prenotato, dovrà fornire per ogni utente:

- un piatto in ceramica, per la prima pietanza e un piatto in ceramica per la seconda pietanza e contorno, bicchiere in vetro, posate inox, tovaglioli in carta (n. 2 per utente);

- o **3.2 Materiale di gestione e pulizia**

L'aggiudicatario dovrà fornire il materiale per la pulizia e sanificazione del vasellame, degli arredi e dei locali adibiti a refettorio o cucine d'appoggio; dovrà essere garantito l'impiego di prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni e conformi alle indicazioni individuate nel piano/manuale di autocontrollo HACCP proprio di ogni Ditta, ed in ottemperanza alle disposizioni dell'A.T.S. di Bergamo;

- o **3.3 Distribuzione**

L'aggiudicatario fornirà tutto il necessario per la distribuzione dei pasti (palette, mestoli, carrelli termici ecc.) ed il relativo personale provvederà all'approntamento dei refettori, alla ricezione di quanto veicolato dal centro cottura (contenitori, alimenti e materiale vario), alla distribuzione dei pasti con servizio "al tavolo", alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori e utensili, alla pulizia e riassetto dei locali utilizzati per la ristorazione.

Relativamente al rapporto inservienti/commensali è richiesto il rispetto del rapporto 1/40 in fase di distribuzione; il 41° (quarantunesimo) commensale determinerà, inderogabilmente, l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva (inserviente);

- o **3.4 Giorni ed orari di erogazione del servizio**

Il servizio avrà luogo tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ed in base alle disposizioni impartite dall'Istituto Comprensivo, il tutto comunicato all'inizio di ogni anno scolastico.

Il pasto sarà erogato in 2 turni, indicativamente il primo alle 12.45 ed il secondo alle 13.35, salvo modifiche richieste dall'Istituto Comprensivo.

- o **3.5 Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera.**

La fornitura dei pasti dovrà essere effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti comunicate, direttamente al Centro di cottura del Fornitore, da personale appositamente incaricato dall'istituto scolastico, secondo modalità da concordarsi, o in alternativo per mezzo di software dedicato fornito dal Comune di Villa di Serio.

Il Comune dovrà comunicare, con congruo preavviso, anche verbale, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio.

Il Fornitore si impegna a trasmettere mensilmente al Comune il prospetto riassuntivo dei pasti erogati suddivisi per scuola (primaria e secondaria) e per tipologia di utenti (alunni-insegnanti) al fine di consentire la verifica dell'utenza giornaliera. La trasmissione potrà essere garantita anche dal software che gestisce le prenotazioni dei pasti.

Qualora il Comune decidesse di modificare le modalità tecniche di trasmissione dei dati, il Fornitore dovrà obbligatoriamente adeguare la propria strumentazione alle nuove modalità indicate dal Comune.

- o **3.6 Menù, tabelle dietetiche e ricette predisposte dall'ATS di competenza**

La preparazione e il confezionamento dei pasti deve essere effettuato nel pieno rispetto dei menù, delle tabelle dietetiche e delle ricette predisposti dall'ATS di competenza, con particolare attenzione alle grammature indicate ed evitando la distribuzione di bis al fine di scongiurare un apporto eccessivo di calorie e il rifiuto da parte dei ragazzi del piatto meno gradito; per ogni singolo pasto giornaliero dovrà essere osservata la composizione di seguito descritta:

- 1° Piatto

- 2° Piatto
- Piatto Unico invece di 1° e 2° piatto, se previsto dal menù
- Contorno: verdura cruda o cotta
- Pane comune o integrale: un panino, secondo tabelle dietetiche
- Frutta: un frutto fresco dovrà sempre essere presente e non potrà essere sostituito da succo di frutta, né da yogurt (che può sostituire solo il secondo piatto a base di formaggio), né da dessert (che può essere presente solo in occasioni eccezionali).

Nel caso in cui la Scuola o il Comune ne facciano richiesta, la Ditta provvederà, secondo modalità da concordarsi, alla consegna della frutta lavata in numero corrispondente ai pasti previsti per la giornata.

La preparazione e il confezionamento dei pasti deve inoltre rispettare quanto disposto dall'articolo 59, comma 4, della Legge 488 del 23.12.1999 in relazione all'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, nella misura e con le modalità stabilite dall'ATS di competenza congiuntamente ai menù.

Nel corso dell'anno scolastico l'ATS di competenza predispone di norma un menù invernale, un menù estivo, menù personalizzati diversificati in base alle patologie presentate dagli utenti.

Periodicamente l'ATS di competenza, a seconda delle necessità riscontrate, varia i menù proposti. Ogni variazione di menù, tabelle dietetiche, ricette inoltrata dall'Azienda ASL di competenza durante il periodo di validità del presente contratto deve essere prontamente accolta e attuata dal Fornitore, senza alcun onere aggiuntivo a carico del Comune.

- Tabelle dietetiche e merceologiche

Prima dell'inizio del servizio, per tutte le tipologie di menù, la Ditta dovrà predisporre le tabelle dietetiche (grammature a crudo e a cotto), sia su supporto cartaceo che in formato elettronico, e fornirle al Comune, nello specifico all'Ufficio Scuola comunale.

- Diete speciali

La ditta si impegna a garantire la preparazione di diete speciali per soggetti allergici, intolleranti o con problemi di salute; esse devono essere formulate dalla dietista in aderenza alle tabelle speciali predisposte dall'ATS, a seguito richiesta specifica inoltrata dal genitore all'ufficio scuola del Comune e successivamente validata dall'ATS medesima.

Per le diete speciali la produzione deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e la relativa procedura deve trovare riferimento nel documento di autocontrollo.

La ditta si impegna, altresì, a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). La richiesta di diete per motivi etici e religiosi deve essere effettuata all'ufficio scuola contestualmente all'iscrizione al servizio di refezione. Detto ufficio darà comunicazione alla ditta incaricata del servizio di refezione in merito alle diete richieste siano esse speciali o per motivi etico/religiosi.

La Ditta si impegna inoltre alla predisposizione e somministrazione di diete in bianco, senza vincolo di prescrizione medica, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 09.00 dello stesso giorno.

Per le diete per motivi etico-religiosi e per le diete in bianco la ditta dovrà attenersi alle indicazioni specifiche contenute nelle linee guida per la ristorazione scolastica.

Per la preparazione di tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimenti allergizzanti.

La Ditta dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso come la dieta islamica e la dieta vegetariana nella variante che esclude il consumo di carne e pesce.

Tutte le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori monoporzione termo sigillati idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Le diete dovranno essere confezionate sotto la supervisione della Dietista.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e recare etichetta di identificazione, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno concordate con il Comune.

Art. 4 – ORGANI DI CONTROLLO.

E' piena facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo ("a vista del servizio" o a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato.

Eventuali controlli presso il Centro di Cottura saranno effettuati previo accordo con la Ditta.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

La Ditta è tenuta a partecipare, se richiesto, con i propri rappresentanti, alle riunioni della Commissione Mensa.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli anche in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Nel caso gli accertamenti evidenziassero difformità in merito ad una qualsiasi delle prescrizioni contenute nel presente atto e nei relativi allegati, il Fornitore è tenuto al rimborso delle spese sostenute dal Comune per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) Tecnici appositamente incaricati ed autorizzati dal Comune e da questo segnalati al Fornitore;
- b) Gli organi di vigilanza e ispezione dell'ATS, per quanto di competenza;
- c) Gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- d) Commissione Mensa.

Art. 5 – STANDARD DI QUALITA'

Il Fornitore si impegna a rispettare tutte le disposizioni normative vigenti in materia igienico sanitaria, nonché in particolare gli standard di qualità inerenti le temperature di stoccaggio, cottura, abbattimento, rinvenimento differenziate in base alla tipologia di alimento considerato e distinguendo ulteriormente, tra legume freddo e legume caldo, per quanto concerne la temperatura di mantenimento degli alimenti in attesa di somministrazione.

Il condimento dei contorni dovrà avvenire presso i refettori, vale a dire che è vietata la veicolazione dei contorni conditi presso il centro di cottura;

I pasti dovranno essere veicolati in appropriati contenitori gastronomici, inseriti in box isotermitici;

- i gastronomici dovranno essere in acciaio 18/10 (AISI 304) o in policarbonato, dotati di relativi coperchi e idonei a procedure di sanificazione, nel rispetto della normativa vigente in materia.
- contenitori termici in polipropilene, a chiusura ermetica, rigidi, non porosi e resistenti agli urti, a trazioni e traumi, idonei a mantenere gli alimenti alla giusta temperatura fino al momento del consumo.

5.1 Tracciabilità -Rintracciabilità

Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE 17.07.2000 n° 1760 e relativo Regolamento applicativo. Con ciò si intende valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di controllo.

A tale scopo, il fornitore, prima dell'inizio del servizio in oggetto, dovrà redigere specifico Manuale per la gestione della RFP per i servizi di ristorazione richiesti dal Comune, corredato dalle Linee Guida per gli adempimenti inerenti la RFP. Inoltre, dovrà redigere e debitamente compilare, a far data sin dal primo giorno di inizio del servizio in oggetto e rispettivamente per ogni giorno di servizio, il Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari; tale documento dovrà identificare, al minimo, le

seguenti voci: data di compilazione; n° della settimana corrispondente al menu in produzione; Cliente destinatario (es. Comune di Villa di Serio - refezione scolastica); pietanza prodotta; nome dell'azienda fornitrice del prodotto; prodotto utilizzato; quantità impiegata; data di produzione; data di scadenza; lotto di produzione; rif. Documento di consegna prodotto; numero pasti prodotti; luogo di destinazione pasti.

La compilazione dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari dovrà avvenire quotidianamente, in modo tale che la data di compilazione coincida con la data di effettiva produzione dell'alimento e/o pietanza interessata; non è consentita, e costituisce inadempienza, la compilazione differita dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari.

Tutti i Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, nonché copia dei Documenti di consegna prodotti (Bolle di consegna), dovranno essere conservate presso i Centri Cottura del Fornitore, per il periodo di 2 anni, e dovranno essere esibiti, senza indugio, alla semplice richiesta degli organi di controllo indicati all'art. 4 del presente Capitolato d'Oneri.

Art. 6 – LOCALI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, il Fornitore dotato di centro di cottura e di attrezzature già esistenti (centro di cottura e mezzi/contenitori per il trasporto) dovrà dotarsi di tutte le attrezzature necessarie per l'erogazione del servizio all'interno del locale mensa o, in alternativa, rilevare la dotazione esistente messa a disposizione dal precedente appaltatore e dallo stesso stimata in € 10.013,00 (nota prot.n.6116 del 14.06.2021).

Art. 7 – ONERI A CARICO DEL COMUNE E DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato il Comune si obbliga a:

- mettere a disposizione dell'aggiudicatario il locale appositamente adibito a mensa scolastica sito in Via Dosie 6 ed i relativi arredi come di seguito elencati:
 - n. 10 tavoli 120 x 80 x 76
 - n. 22 tavoli 160 x 80 x 76
 - n. 172 sedie.
- provvedere alla fornitura di acqua corrente, energia elettrica (luce, forza motrice) e riscaldamento locali;
- provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali di proprietà comunale e alle coperture assicurative inerenti;

L'istituzione scolastica provvederà a quanto di seguito dettagliato:

- all'ordinaria vigilanza ed assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto nei soli giorni in cui è previsto il rientro pomeridiano; negli altri giorni, invece, il Comune individuerà il soggetto dedicato al servizio di presidio e assistenza.
- a comunicare, alla Ditta e al Comune con un preavviso di almeno 24 ore, eventuali assenze di classi per motivi quali gite, scioperi, etc.
- a rispondere per la responsabilità civile verso terzi per fatti imputabili al proprio personale dipendente.

Art. 8 – OBBLIGHI DEL FORNITORE

Il Fornitore dovrà:

- provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali delle relative bolle di consegna e le schede tecniche;

- impegnarsi ad utilizzare solo ed esclusivamente il Centro di Cottura autorizzato e dichiarato in sede di gara, salvo emergenze o chiusure stabilite di comune accordo tra le parti. In caso contrario il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dal mancato servizio;
- impegnarsi ad eseguire le prestazioni poste a proprio carico a regola d'arte, mediante una propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità assicurando la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- provvedere all'organizzazione e gestione delle cucine, al trasporto e alla somministrazione dei pasti preparati secondo i valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato e nei relativi allegati.
- conservare, per 72 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori sigillati, sterili e muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo; l'inosservanza di questa prescrizione costituisce motivo di recesso unilaterale dal contratto senza preavviso da parte del Comune che provvederà anche a denunciare la Ditta ai competenti organi giudiziari;
- provvedere alla fornitura di tutto quanto previsto dagli artt. 3 e 6 del presente capitolato;
- provvedere alla fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere a insindacabile richiesta del Comune in caso di sopravvenute necessità;
- provvedere, nel rispetto della normativa vigente, allo smaltimento degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui;
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature fornite in comodato gratuito per l'esecuzione del servizio rispondendo delle spese per danni provocati per la mancata manutenzione delle stesse. Per manutenzione straordinaria si intende la sostituzione di un pezzo componente l'attrezzatura e/o la sostituzione ex novo dell'intera attrezzatura. È fatto obbligo di provvedere alla tenuta dei registri di manutenzione come da normativa vigente.
- provvedere, quando richiesto da esigenze di sicurezza del personale e/o degli utenti e/o igienici, ad effettuare il trasferimento dei pasti dal mezzo di trasporto ai locali di consumo tramite appositi carrelli;
- provvedere al rispetto delle disposizioni normative vigenti in materia di tutela della salute e della sicurezza dei luoghi di lavoro (D.Lgs 81/2008 e smi), mettendo a norma, dove richiesto, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio in oggetto esclusivamente a proprie spese;
- predisporre la stampa del menù scolastico e provvedere alla distribuzione di copia dello stesso per l'affissione all'ingresso del plesso scolastico e del refettorio nonché alla consegna a tutti gli utenti; la medesima procedura deve essere rispettata ad ogni variazione rilevante di menù;
- rilevare, tramite modulistica propria, il livello di gradimento del menu scolastico in vigore;
- provvedere ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, così come previsto dal Regolamento Comunale vigente sostenendone i relativi oneri, provvedere al deposito dei rifiuti nell'apposita area dedicata mantenendo la stessa ordinata e pulita; provvedere alla pulizia e alla sanificazione dei contenitori destinati alla raccolta della frazione umida. Il Fornitore dovrà inoltre provvedere ad esporre i contenitori e i sacchi nei punti di raccolta per consentirne il loro ritiro, secondo le indicazioni fornite dal competente ufficio comunale;
- impegnarsi ad eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità e assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- impegnarsi ad usare i locali, gli arredi e quant'altro in genere messo a disposizione da parte del Comune, con la massima cura e diligenza, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali mensa e per il lavaggio delle stoviglie;
- provvedere a dare tempestiva comunicazione per ogni eventuale variazione durante il servizio relativa al piano dei trasporti presentato in offerta;

- eseguire le migliori eventualmente proposte in sede di offerta entro quattro mesi dall'inizio del servizio in oggetto, salvo termini diversi concordati con gli uffici comunali;
- comunicare le generalità della dietista/nutrizionista di cui il fornitore si avvale, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. La Ditta dovrà dare tempestiva comunicazione al Comune di Villa di Serio nel caso di sostituzione;
- presenziare, su apposito invito, alle riunioni periodiche della Commissione Mensa;
- provvedere all'organizzazione e gestione del trasporto e della somministrazione dei pasti preparati secondo i menù settimanali concordati e secondo quanto disposto dall'ATS di competenza in merito ai valori nutrizionali degli stessi;
- effettuare le segnalazioni/comunicazioni (SCIA per attività di somministrazione nel settore della refezione scolastica), notifiche, registrazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio in oggetto, anche per quanto riguarda i locali interessati alla distribuzione e al consumo dei pasti da parte degli utenti, effettuando a proprie spese gli eventuali interventi di manutenzione e integrazione arredi eventualmente prescritti dalla ATS di competenza al fine di ottenere i necessari nulla osta/ autorizzazioni che dovranno essere richieste e ottenute dalla Ditta stessa, ed intestate al legale rappresentante.
- provvedere, su richiesta, all'organizzazione e gestione della refezione per "PICCOLI GRUPPI" in spazi ulteriori (diversi dal locale mensa in senso stretto, ma comunque all'interno del compendio scolastico) individuati dall'Amministrazione comunale di concerto con l'istituzione scolastica.
- provvedere all'attivazione di almeno n.1 progetto educativo in favore di soggetto segnalato dal servizio sociale comunale con modalità con lo stesso concordate.

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo, il Fornitore è pertanto tenuto inoltre al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato, dall'offerta e dal relativo contratto.

ART 9 ULTERIORI OBBLIGHI

L'aggiudicatario in sede di offerta dovrà dichiarare la propria disponibilità ad attivare su richiesta dell'Ente:

- la fornitura di pasti veicolati per servizi ricreativi per minori durante il periodo estivo garantendo lo stesso costo/pasto offerto per la ristorazione scolastica; detta fornitura, qualora richiesta, dovrà essere attivata con modalità da concordarsi successivamente tra le parti e sarà oggetto di specifico e successivo affidamento;
- la fornitura di pasti a domicilio (legame freddo – 7 gg settimana con possibilità di scelta multipla per il menù); detta fornitura qualora richiesta dovrà essere attivata con modalità da concordarsi successivamente tra le parti e sarà oggetto di specifico e successivo affidamento
- iniziative volte al contenimento dello spreco alimentare ed al recupero degli "avanzi" con modalità da concordare con l'Ente sulla base delle indicazioni fornite dall'ATS di competenza.

Art. 10 - RESPONSABILITA' DEL SERVIZIO E DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE.

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio" in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (o in servizi similari), opportunamente comprovate ed idoneo allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare, il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul

mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;

- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;

- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti del Comune, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia. (In tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni d'inadempienza rivolte dal Comune al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente alla Ditta).

L'aggiudicatario si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro, facendo riferimento al Reg. ce n. 852/2004.

Si impegna, inoltre, specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

a) Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

b) Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nel locale mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

c) Vestiario:

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare di adeguata uniforme tutto il personale in servizio, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale.

d) Formazione ed Aggiornamento professionale:

La Ditta dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del personale di servizio.

Il Fornitore si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione dell'impresa

stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora il Comune da ogni onere e responsabilità.

Art.11 – RESPONSABILITA' DELLA DITTA – POLIZZE ASSICURATIVE

L'aggiudicatario è il solo responsabile, senza riserve ed eccezioni nei confronti dell'Amministrazione Comunale, relativamente alla gestione del servizio reso con il proprio personale impiegato ed è responsabile dei danni a chiunque causati: personale, utenti o terzi. La ditta è tenuta, prima dell'avvio del servizio, a dotarsi di copertura assicurativa per l'intero periodo dell'appalto con massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

➤ **Responsabilità civile verso terzi**

€ 5.000.000,00= per sinistro

€ 3.000.000,00= per persona

€ 1.500.000,00= per danni a cose o animali

➤ **Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro**

€ 5.000.000,00 = per sinistro

€ 3.000.000,00 = per persona

Il Fornitore si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese ed i danni che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti del Fornitore ed in ogni caso da questo rimborsate.

Il Fornitore è sempre responsabile, sia verso il Comune, sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Esso è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune o a terzi.

Art. 12 – CORRISPETTIVO.

Spetta al Fornitore, a compenso degli oneri assunti con il presente Capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario/pasto definito in sede di aggiudicazione del servizio moltiplicato per ogni pasto effettivamente consumato dagli utenti del servizio; dal totale dei pasti forniti dovrà essere detratto il numero di pasti gratuiti giornalieri (non inferiore a 10) offerti in sede di gara.

Nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente Capitolato a carico del Fornitore.

Con cadenza mensile, l'aggiudicatario provvederà ad emettere regolare fattura intestata al Comune di Villa di Serio per il Servizio di refezione scolastica dettagliando il numero dei pasti forniti nel mese precedente per gli alunni della scuola primaria, della scuola secondaria e del personale docente. Eventuali discordanze tra il numero dei pasti prenotati, detratti i pasti gratuiti previsti, ed il numero dei pasti fatturati dovrà essere opportunamente documentato e sarà oggetto di verifica.

Le fatture verranno liquidate a mezzo di mandato di pagamento entro 30 giorni dalla data di ricezione della fattura, previo accertamento della regolarità contributiva (DURC).

L'aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n. 136/2010 e s.m.i. e dovrà comunicare alla Stazione appaltante quanto indicato nella stessa Legge.

In caso di variazioni positive o negative del numero dei pasti annui indicati in via presunta negli atti di gara non si procederà a variazioni delle condizioni pattuite.

Art. 13 – DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO.

È vietato all'aggiudicatario cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e del risarcimento degli eventuali danni arrecati all'amministrazione comunale.

Art. 14 – CAUZIONE DEFINITIVA.

L'aggiudicatario, prima della stipula del contratto, costituirà garanzia definitiva, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità di cui all'art.93, commi 2 e 3, del citato decreto.

La garanzia deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 C.C.;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del C.C.;
- la rinuncia al termine semestrale previsto dall'art. 1957 C.C.;
- l'operatività della garanzia entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta del Comune appaltante.
- la dichiarazione che per qualsiasi controversia dovesse insorgere tra la Società costituitasi fideiussore e l'Ente, il Foro competente è esclusivamente quello di Bergamo.

La cauzione definitiva è prestata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle spese che il committente dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per fatto dell'aggiudicatario a causa di inadempimento o di cattiva esecuzione del servizio. Resta salva per il committente la possibilità di esperire ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'aggiudicatario resta obbligato a reintegrare la garanzia di cui il committente avesse dovuto avvalersi in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La garanzia resta vincolata, anche dopo la scadenza del contratto sino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Art. 15 – PENALITA' E INADEMPIENZE.

Il Fornitore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento, nonché alle prescrizioni fornite dal servizio ATS Dipartimento di Prevenzione Medica – Area igiene degli alimenti e della sicurezza nutrizionale concernenti il servizio stesso.

Nel caso di mancata esecuzione del servizio, il Fornitore sarà gravato di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dal Comune per assicurare il servizio medesimo; dal secondo giorno di mancata esecuzione si configurerà la fattispecie di abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto.

Per inadempienze a seguito di controlli, saranno applicate le seguenti penali:

VIOLAZIONI STANDARD QUALITATIVI, VIOLAZIONI IGIENICO SANITARIE E DI SERVIZIO

1. mancato rispetto degli standard di qualità di cui all'Allegato n.3 - penale di € 1.000,00=;
2. mancato approntamento del campione testimone, penale di € 250,00=;
3. per mancata predisposizione del Manuale per la gestione della RFP per i servizi di ristorazione del Comune, penale di € 1.500,00=;
4. per mancata predisposizione del Documento di Registrazione delle Identità e delle Destinazioni dei prodotti alimentari, penale di € 2.000,00=;
5. per incompleta o errata compilazione dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, penale di € 500,00=;
6. per mancata esibizione agli Organi di Controllo (Art. 4) della documentazione di cui al punto 5.1, penale di € 3.500,00=;
7. carenze nella pulizia verificate presso i refettori e/o le cucine d'appoggio e/o gli automezzi e/o relative alle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio, penale di € 1.000,00=;
8. rinvenimento di corpi estranei, penale di € 500,00=;
9. utilizzo di contenitori termici e/o gastronomici non idonei, penale di € 50,00= per ciascun contenitore deficitario utilizzato;

10. mancato rispetto orario consegna pasti, di cui all'art. 3 punto 3.4, penale di € 500,00=, per reiterazione penale di € 1.000,00=;
11. mancato rispetto rapporto 1/40 (inserviente/utenti), di cui all'art. 3 penale di € 500,00=per evento

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (con raccomandata o tramite pec) e l'assegnazione di un termine di giorni 5 (cinque) lavorativi per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sulle fatture del mese nel quale è assunto il provvedimento. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 16- SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/06/1990 n. 146 e successive modificazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

In caso di sciopero del proprio personale La Ditta deve quindi darne comunicazione scritta al Comune con un preavviso non inferiore a 5 giorni.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra o di altre situazioni che possano avere ripercussioni sul servizio di ristorazione, di cui La Ditta dovrà dare comunicazione scritta con un preavviso di almeno 48 ore, potranno essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti "al sacco".

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, Il Comune provvederà a darne comunicazione alla Ditta con un idoneo preavviso.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né diritto alla Ditta a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo.

Per cause di forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, impreveduto ed imprevedibile, al di fuori del controllo della Ditta che la stessa non possa evitare con l'esercizio della dovuta diligenza, previdenza e perizia e nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato (ad es. calamità naturali, guerre, sommosse, disordini civili, chiusura improvvisa delle scuole, ecc.).

Art.17- CONTROLLI DI QUALITA' - OBBLIGHI DELLA DITTA

La Ditta assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al Reg. CE n. 852/2004, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

A tal fine la ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere alla Ditta, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime proposte in sede di gara.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continuativa del personale.

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001:Ed.2015, prescritta quale

requisito minimo di accesso alla gara.

La Ditta libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 18 – RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità previste nel presente capitolato.

Art. 19 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'aggiudicatario assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui al D.Lgs. n.81/2008 e s.m.i. Dovrà provvedere a predisporre il DUVRI per la parte di rispettiva competenza.

Art. 20 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre alla risoluzione del contratto in caso di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, determina la risoluzione di diritto del contratto, ex art. 1456 del codice civile, il verificarsi delle seguenti ipotesi:

- apertura di procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- emanazione di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 e agli articoli 2 e seguenti della legge 31 maggio 1965, n. 575 a carico dell'aggiudicatario;
- pronuncia di sentenza di condanna passata in giudicato per reati di usura, riciclaggio nonché per frodi nei riguardi della stazione appaltante, di subappaltatori, di fornitori, di lavoratori a carico dell'aggiudicatario;
- pronuncia di sentenza definitiva per violazione degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro a carico dell'aggiudicatario;
- la violazione degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro;
- la decadenza dell'attestazione di qualificazione, per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;
- cessazione dell'attività da parte dell'aggiudicatario;
- inosservanza del divieto di cessione del contratto e di subappalto;
- il verificarsi di casi di intossicazione alimentare imputabili all'aggiudicatario;
- reiterata applicazione delle penalità previste dal presente capitolato: si ha reiterazione quando all'aggiudicatario, nel corso di 12 mesi, vengono applicate più di 2 penalità, indipendentemente dall'importo delle sanzioni comminate;
- mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste;
- interruzione ingiustificata del servizio;
- ogni altra inadempienza non contemplata nel presente Capitolato o fatto che renda impossibile la prosecuzione del servizio, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno; in tal caso, il Fornitore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni subiti dal Comune in conseguenza dell'anticipata risoluzione del contratto e in relazione all'esigenza di proseguire comunque l'erogazione del servizio di ristorazione.

In caso di risoluzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al secondo miglior offerente.

Art. 21 - RECESSO

Il Comune, in caso di sopravvenuti motivi di interesse pubblico si riserva la facoltà di recedere dal contratto, in ogni momento, con preavviso di almeno 30 giorni, da inviarsi a mezzo raccomandata A.R. In caso di recesso, l'Impresa ha diritto al pagamento dei servizi prestati (purché correttamente eseguiti) secondo il corrispettivo e le condizioni pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa anche di natura risarcitoria e ad ogni ulteriore compenso e/o indennizzo e/o rimborso spese anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 del C.C.

Art. 22 – DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA

Qualora la Ditta dovesse recedere dal contratto, prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo e giusta causa, il Comune sarà tenuto a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale.

Verrà, inoltre, addebitato alla Ditta la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danno, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

Art. 23 – OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l'appaltatore avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti da leggi e regolamenti in vigore nel corso del periodo contrattuale, e specialmente quelle riguardanti l'igiene e la sicurezza sul lavoro e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

Art. 24– ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale:

ALL. 1) Linee guida derrate;

ALL. 2) Linee guida ristorazione.

ALL. 3) Linee guida menu vegani

ALL. 4) Dichiarazione di secretazione dei contenuti dell'offerta tecnica.

Art. 25 – TRATTAMENTO DEI DATI

L'impresa aggiudicataria sarà nominata Responsabile Esterno per il trattamento dei dati personali di cui avrà conoscenza per effetto dell'esecuzione del servizio. I dati dovranno essere trattati ai sensi del GDPR 679/2016 e norme collegate.

Art. 26– SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa ed eccezzuata, nonché ogni altra allo stesso accessoria e conseguente, sono a totale carico dell'aggiudicatario.

Art. 27 – CONTROVERSIE

Le eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'impresa appaltatrice ed il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali e che non si siano potute risolvere con l'accordo diretto tra i contraenti, verranno deferite al Foro di Bergamo.