



Centrale Unica di Committenza Bassa Valle Seriana

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2019/2023

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE -

L’affidamento ha per oggetto la **concessione del servizio mensa scolastica** per gli alunni delle scuole primarie del Comune di Scanzorosciate, nei plessi scolastici di Tribulina, Scanzo e Rosciate e per gli alunni della scuola secondaria di primo grado. La concessione è subordinata all’osservanza delle condizioni riportate nel presente atto e alle tabelle dietetiche fornite, di anno in anno, dall’Azienda A.T.S. Ambito territoriale 12 della Provincia di Bergamo.

Il servizio richiesto consta di funzioni e momenti distinti, in particolare:

- a) l’organizzazione di personale, attrezzature e mezzi per la confezione e la preparazione, presso apposito centro di cottura, di pasti confezionati in pluriporzioni e/o monoporzioni;
- b) il trasporto in idonei contenitori termici, approntati dalla ditta concessionaria;
- c) l’allestimento e l’apparecchiatura dei tavoli presso i vari locali mensa;
- d) la somministrazione e la distribuzione dei pasti (c.d. “scodellamento”) presso idonee sale mensa della Scuola primaria di Tribulina (doppio turno), della scuola primaria di Scanzorosciate (doppio turno) e dell’oratorio di Rosciate (turno unico/doppio turno);
- e) l’asportazione di rifiuti e stoviglie monouso dai tavoli e relativa collocazione in appositi contenitori che verranno rimossi dalla ditta incaricata del servizio di igiene urbana, il lavaggio delle stoviglie, ove richiesto, nonché l’igienizzazione ed il riordino dei locali (refettori, bagni, locali cucina, spogliatoi);
- f) la fornitura di utensili e stoviglie atti al corretto espletamento del servizio, di contenitori gastronorm, carrelli portavivande, carrelli scaldavivande, nonché il materiale monouso biodegradabile quale piatti fondi e piani, ciotole, bicchieri, tovaglioli, tovaglette, set posate, detersivi per la sanificazione dei locali e per la detersione delle stoviglie, ecc.;
- g) la riscossione diretta dagli utenti della tariffa corrispondente al costo pasto;
- h) la gestione degli eventuali casi di morosità, da parte degli utenti, che si dovessero verificare nel corso della durata della concessione;
- i) la stampa del menù scolastico e la distribuzione di copia dello stesso in tutte le scuole in quantità sufficiente all’affissione all’albo di ogni plesso e in ogni locale refezione; la medesima procedura deve essere rispettata ad ogni variazione di menù ritenuta rilevante dal Comune;
- j) il monitoraggio della gradibilità del menù scolastico adottato, registrando attraverso idonei modelli e tramite il proprio personale, la percentuale di scarto dei singoli piatti. I risultati statistici delle rilevazioni dovranno essere comunicati all’Ufficio Pubblica Istruzione. Gli stessi potranno servire alla Commissione Mensa per effettuare valutazioni in merito alla variazione di alcuni piatti da modificare nel menù, sempre nel rispetto delle linee guida dell’Ats territorialmente competente

Centrale Unica di Committenza Bassa Val Seriana

via Roma, 13 - 24027 Nembro (BG)

Tel. 035 471311 Fax 035 471 343 - Cod. Fisc. CFAVCP0000E27 Cod AUSA 0000543660

PEC cuc_nembro@legalmail.it e-mail cuc@nembro.net

- k) partecipazione, su invito dell'Amministrazione Comunale, alle riunioni periodiche della Commissione Mensa
- l) realizzazione del progetto "Orto Didattico" gestito in collaborazione con l'Istituto Comprensivo di Scanzorosciate, l'Azienda Agricola Moioli di Scanzorosciate, Slowfood di Bergamo gestendo la parte "in campo" dell'iniziativa, che consiste nella predisposizione di alcuni buffet/menù con i prodotti dell'orto. L'articolazione del progetto viene annualmente definita nei contenuti e nelle date con il Direttore Esecutivo (d'ora in avanti DE).

ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE -

La durata della concessione è stabilita in anni quattro, con avvio dal 01.09.2019 e termine al 30.06.2023, in base al calendario scolastico definito dalla Regione Lombardia ed approvato con apposita delibera del Consiglio di Istituto. Alla scadenza il rapporto è sciolto di diritto senza bisogno di disdetta.

Il Comune si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per ulteriori due anni, fino al 30.06.2025.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente, ai sensi dell'art. 106 comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi e condizioni o più favorevoli per la stazione concedente.

ART. 3 - VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE E IMPORTO A BASE DI GARA -

Il valore presunto della concessione, valutato ai fini della normativa applicabile, è di € 971.520,00 IVA esclusa per il primo periodo di affidamento; tale valore salirà ad € 1.457.280,00 IVA esclusa, per l'intera durata del contratto, in caso di esercizio dell'opzione di rinnovo di cui all'art. precedente.

Tale importo risulta così determinato: € 4,80 – prezzo unitario del pasto, al netto di iva, moltiplicato per 50.600 pasti alunni/insegnanti stimati nel corso di un anno scolastico per la durata complessiva della concessione.

La stima dei pasti contenuta nella tabella a seguire e pertanto il valore della concessione, potrà subire variazioni, anche significative, in aumento o in diminuzione sulla base delle effettive iscrizioni ai servizi.

Sul valore presunto della concessione, il costo stimato relativo alla manodopera è pari a € 692.428,50.

ART.4 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO -

Il numero presunto degli alunni fruitori del servizio mensa è di n.450 unità circa, ed il numero presunto di pasti è 48.500 (annui) ca., cui si devono aggiungere i pasti insegnanti, quantificato in circa 2.100 pasti (annui), per un totale complessivo annuo presunto di ca. 50.600 pasti.

Entro le ore 9.00 di ogni mattina la concessionaria deve rilevare il numero di pasti da predisporre per la giornata.

Il numero dei pasti è, comunque, suscettibile di variazioni in aumento o in diminuzione in relazione al numero degli alunni iscritti al servizio, alla consistenza di eventuali utilizzatori autorizzati (docenti, collaboratori scolastici o assistenti educatori che ne facessero richiesta), alla frequenza effettiva ed alle altre eventuali modifiche che dovessero realizzarsi nel corso degli anni scolastici di riferimento.

Prima dell'inizio della gestione, l'Ufficio competente trasmetterà alla ditta concessionaria il numero degli utenti definitivi autorizzati, gli orari di refezione ed il calendario scolastico

ufficiale. Eventuali variazioni dello stesso per specifiche iniziative didattiche o circostanze (consultazioni elettorali, scioperi, assemblee sindacali, ecc.) saranno comunicate con il necessario anticipo.

L'Amministrazione Comunale si riserva, nel corso della durata della concessione, di affidare alla ditta concessionaria la gestione diretta delle iscrizioni degli utenti al servizio, con la creazione di idonea banca dati da condividere con l'Ufficio Pubblica Istruzione.

ART.5 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO -

Il servizio, per ciascuna categoria di utenti e plesso scolastico, sarà così articolato, a cura e spese della ditta concessionaria:

Scuola Primaria "G. Pascoli" - Scanzo

Il servizio prevede la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie e il ritiro dei contenitori per il trasporto dei pasti, nonché lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo. Sono presenti due refettori distinti. Uno a piano terra ed uno al primo piano collegati da un montacarichi. Sono previsti due turni di servizio.

Scuola Primaria "A. Moro" - Rosciate

Il servizio prevede la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti con materiale monouso biologico e il ritiro dei contenitori per il trasporto degli stessi nonché lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo.

Gli alunni del plesso "Moro" consumano i pasti presso l'oratorio di Rosciate; il locale ospitante è distribuito su due piani.

Scuola Primaria "V. De Sabata" - Tribulina

Il servizio prevede la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie e il ritiro dei contenitori per il trasporto dei pasti nonché lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo. Sono previsti due turni di servizio.

Scuola Secondaria I° Grado "F. Nullo" - Scanzorosciate

Gli utenti consumano i pasti presso il refettorio della Scuola Primaria "Pascoli" con le stesse modalità indicate al paragrafo dedicato, a conclusione del servizio effettuato per gli alunni della scuola primaria. Nel corso del corrente anno scolastico non ci sono stati alunni iscritti al servizio.

Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti. Salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo, lo schema orario di massima è il seguente:

Struttura	Utenza	Orario distribuzione / Turno
Piano terra Scanzo	Scuola Primaria "G.Pascoli"	Ore 12.35 – I° turno
Piano terra Scanzo	Scuola Primaria "G. Pascoli"	Ore 13.15 – II° turno
Primo piano Scanzo	Scuola Primaria "G.Pascoli"	Ore 12.35 – I° turno
Primo piano Scanzo	Scuola Primaria "G.Pascoli"	Ore 13.15 – II° turno
Primo piano Scanzo	Scuola secondaria di primo grado "Nullo"	Ore 14.00 – III° turno
Piano terra sala oratorio Rosciate	Scuola Primaria "A. Moro"	Ore 12.35 – I° turno
Primo piano sala oratorio Rosciate	Scuola Primaria "A. Moro"	Ore 12.35 – I° turno
Scuola Primaria "V. de Sabata"	Scuola Primaria "V. de Sabata"	Ore 12.25 – I° turno
Scuola Primaria "V. de Sabata"	Scuola Primaria "V. de Sabata"	Ore 13.05 – II° turno

ART.6 – DIMENSIONE DELL'UTENZA -

Giorni della settimana	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
Scuole primarie Scanzorosciate					
SCUOLA PASCOLI di Scanzo	264	264	93	264	93
SCUOLA MORO di Rosciate	82	82	-	82	-
SCUOLA DE SABATA di Tribulina	98	98	-	98	-

Nei giorni di mercoledì e venerdì è prevista la facoltà di accedere al servizio EXTRAMENSA per gli alunni delle scuole primarie che frequentano le 27 ore e per gli alunni della scuola secondaria di primo grado, dopo le ore 13.55 da lunedì a venerdì (presso il refettorio della scuola Pascoli), attraverso il Comitato dei Genitori delle scuole primarie e secondaria di primo grado. Il servizio, qualora attivato sulla base di un numero minimo di iscritti pari a 5 per le scuole primarie e a 10 per la scuola secondaria di primo grado, verrà fatturato dalla ditta alle stesse condizioni economiche della concessione in oggetto.

Negli ultimi tre anni scolastici, il servizio è stato attivato per il solo plesso di Tribulina con un numero medio di 10 iscritti.

L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi derivanti dal Committente, non dà diritto alla ditta concessionaria di richiedere nessun indennizzo o risarcimento. Si precisa che in ogni caso saranno assoggettati al pagamento soltanto i pasti effettivamente prenotati ed erogati.

ART.7 – LOCALI E ATTREZZATURE -

L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio oggetto della presente concessione, mette a disposizione per l'intera durata del contratto ed esclusivamente per il servizio di cui in oggetto, i locali e le attrezzature attualmente in uso ed adibiti allo scopo.

I pasti devono essere preparati presso il Centro di Cottura che la concessionaria avrà identificato come principale e che non potrà distare più di 15 Km dal Comune di Scanzorosciate. La ditta dovrà essere in possesso di un centro di cottura alternativo da utilizzare in caso di indisponibilità temporanea (massimo 15 giorni nel corso dell'anno scolastico) del principale che non potrà distare più di 30 Km dal Comune di Scanzorosciate. Entrambi i centri di cottura devono essere di proprietà o in locazione regolarmente registrata alla concessionaria, essere in possesso di autorizzazione sanitaria per la veicolazione di pasti destinati a strutture scolastiche e di capacità sufficiente alla produzione dei pasti. A seguito della doppia turnazione è richiesto l'uso di uno scaldavivande per ogni locale mensa.

All'inizio del servizio verrà redatto apposito verbale relativo alle attrezzature ed agli arredi presenti presso i singoli refettori

La concessionaria è responsabile del corretto funzionamento delle attrezzature e dei macchinari e della loro conservazione e custodia nonché della pulizia di refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza, bagni ed antibagni.

Il piano di sanificazione dovrà prevedere, oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, almeno i seguenti interventi presso i refettori nei diversi plessi scolastici:

- pulizia dei vetri (parte interna ed esterna) con cadenza mensile;
- pulizia caloriferi con cadenza mensile;
- deragnatura con cadenza mensile e, comunque, all'occorrenza;

- utilizzo di macchina lavapavimenti con cadenza trimestrale (in occasione delle vacanze natalizie, pasquali e inizio anno scolastico)
- detersione e disinfezione settimanale dell'area stoccaggio rifiuti (umido e secco) e dei contenitori appositi previsti per le singole frazioni.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, la concessionaria sarà tenuta ad informare tempestivamente il Committente.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nella richiesta degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento dell'efficienza delle attrezzature riguardo la sicurezza.

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni momento di controllare il rispetto delle procedure da parte del personale della concessionaria e l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi

ART. 8 - OBBLIGHI ED ONERI DEL COMUNE -

Il Comune, oltre a concedere in uso gli immobili scolastici per la parte occorrente per la prestazione del servizio (refettori, terminali attrezzati, ecc...), gli impianti e le attrezzature, provvederà, a sua cura e spese, alla manutenzione straordinaria delle strutture, delle attrezzature e degli impianti concessi in uso. A tale scopo il soggetto gestore dovrà segnalare immediatamente ogni guasto o difetto di funzionamento che richieda interventi straordinari.

Saranno tuttavia a carico del soggetto gestore tutti gli interventi manutentivi e le sostituzioni resi necessari per incuria e negligenza del personale dello stesso.

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale gli oneri relativi ad eventuali adeguamenti alle norme vigenti in materia di sicurezza sugli impianti e sulle attrezzature attuali.

ART.9 - SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO -

Per la realizzazione del servizio la ditta concessionaria farà riferimento a quanto previsto dalla ATS territorialmente competente, in particolar modo si atterrà scrupolosamente a quanto indicato nelle "Linee guida per l'elaborazione dei menù per la ristorazione scolastica", consultabili sul sito dell'ATS di Bergamo: www.ATS-bg.it

9.1 Sistema HACCP

Ai sensi della normativa vigente, presso le cucine di proprietà della ditta, ove vengono confezionati i pasti da erogare nel servizio di mensa scolastica, devono essere applicate tutte le procedure di sicurezza igienica previste dal sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato "Hazard Analysis and Critical Control Points" (HACCP). La ditta è altresì tenuta ad applicare detto sistema presso tutte le sedi di distribuzione pasti direttamente gestite.

Entro 60 giorni dall'aggiudicazione della concessione, la concessionaria è tenuta a fornire al RUP (Responsabile Unico del Procedimento) per ciascuna delle sedi di produzione e consumo, di cui al precedente comma, il manuale di corretta prassi igienica previsto dal Reg./CEE n.193/2007.

Per quanto previsto dal presente articolo, la ditta concessionaria si configura come responsabile dell'industria alimentare.

9.2 Stoviglie

Comportando il trasporto dall'esterno di cibi caldi è necessario l'uso di contenitori termici pluriporzione, con perdita minima di calore. Per i refettori presenti presso l'oratorio di Rosciate, nei quali non è collocabile la lavastoviglie si richiedono posate, bicchieri e stoviglie in monouso biodegradabile, confezionate sterili. I restanti refettori sono dotati di stoviglie, bicchieri, posate in melaminico/porcellana/vetro. Si sottolinea che nel corso della concessione è prevista la sostituzione/integrazione del materiale sopra elencato, a carico del concessionario.

Resta inteso che i mezzi utilizzati per il trasporto dei cibi devono rispettare le norme di

Legge. I cibi cotti ed i cibi crudi dovranno essere trasportati in contenitori separati.

9.3 Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. In particolare è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici. Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, devono essere di elevata qualità, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono, in particolare:

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti ed ispirarsi alle linee guida della ristorazione scolastica della Regione Lombardia, anche a seguito della revisione dei LARN (Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana).
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la *shelf life* residua alla consegna deve essere pari al 70%.

La stazione concedente in linea con le normative nazionali in materia, promuove l'impiego di prodotti provenienti da agricoltura biologica. La concessionaria per favorire il conseguimento degli obiettivi ambientali si attiene a quanto stabilito dall'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e sue successive modifiche e integrazioni. Nella produzione dei pasti e in generale nello svolgimento del servizio di ristorazione scolastica la concessionaria si impegna a rispettare i Criteri Ambientali Minimi (CAM) stabiliti nell'allegato 1 – Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione pubblicato sulla GU Serie Generale n. 220 del 21/09/2011, documento integrativo del DM 11/04/2008 di approvazione del PAN GPP.

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg CE 889/2008 e al D.Lgs. 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- logo comunitario e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, muniti di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia.

Conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente si richiede per tutti gli utenti, l'impiego di prodotti tipici e tradizionali, prodotti DOP, IGP, a filiera corta, provenienti da coltivazioni effettuate nel territorio regionale della Lombardia e provenienti da imprese dell'agricoltura sociale, nello spirito di quanto stabilito dall'art. 144 del D.Lgs. 50/2016.

La Concessionaria ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente alla Stazione Concedente l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno con relativa sostituzione.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche e nei menù in corso.

9.4 Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Per le derrate di derivazione biologica si dovrà fare riferimento alla normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana.

Eventuali alimenti riconfezionati dalla concessionaria devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria per risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

9.5 Garanzia di qualità

Per qualità si intende qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

Pertanto la ditta concessionaria deve fare riferimento nell'approvvigionamento e fornitura delle derrate ai seguenti parametri generali:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore
- fornitura regolare e peso netto
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato
- corrispondenza delle derrate alle indicazioni fornite nelle LINEE GUIDA della REGIONE LOMBARDIA per la RISTORAZIONE SCOLASTICA (BURL 5 settembre 2002 - supplemento straordinario al n. 36)
- etichette conformi alla normativa generale e specifica per ogni tipo di prodotto, complete ed esaurienti
- integrità del prodotto consegnato (esempio: confezioni ben chiuse all'origine, prive di muffa, parassiti, difetti merceologici, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli)
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (esempio: colore, aspetto, odore, sapore e consistenza).

L'impresa, inoltre, deve rendere disponibili al Committente idonee certificazioni di qualità, dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia. Le stesse garanzie sono richieste per le derrate occorrenti per i pasti crudi.

9.6 Igiene della produzione (preparazione e cottura dei pasti)

In ordine alla produzione-preparazione dei pasti la concessionaria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa in materia e rispettare le prescrizioni contenute nelle LINEE

GUIDA della REGIONE LOMBARDIA per la RISTORAZIONE SCOLASTICA, nonché tutta la normativa vigente.

9.7 Conservazione delle derrate

La conservazione delle derrate alimentari deve rispettare le specifiche tecniche relative alle vigenti norme. Per quanto riguarda gli alimenti deperibili, da conservare a regime di temperatura controllata, e/o gli alimenti surgelati, la ditta concessionaria dovrà essere provvista di un sistema di registrazione in continuo delle temperature di conservazione. Tali registrazioni dovranno - a richiesta - essere messe a disposizione del Comune per la verifica e conservate per la durata di un anno.

- le carni, le verdure, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti
- lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in apposito locale tenuto in buono stato igienico
- ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata il contenuto deve essere immediatamente consumato
- i prodotti a lunga conservazione come la pasta, il riso, la farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte, il restante del contenuto deve essere conservato in adatti contenitori di plastica per alimenti o vetro
- l'acqua potabile sarà servita ai tavoli in apposite brocche fornite dalla concessionaria
- i prodotti iniziati (ad esempio il formaggio) devono essere riconfezionati o richiusi ermeticamente utilizzando appositi contenitori e riposti immediatamente nei frigoriferi. È fatto obbligo di trascrivere su apposita etichetta la data di scadenza e la data di apertura del prodotto.
- in presenza di pesce surgelato, lo stesso deve essere rimosso dai contenitori di cartone e posto in idonee buste per alimenti, avendo cura di apporvi l'etichetta con la data e la scadenza
- le uova fresche o pastorizzate devono essere conservate in frigorifero nella loro confezione originale
- la frutta non deve essere consegnata nei suoi contenitori originali ma posta in altri idonei contenitori plastici muniti di coperchio
- le confezioni di prodotti sottovuoto devono essere visibilmente integri fino al momento dell'utilizzo
- tutti i prodotti non conformi e destinati alla resa devono essere custoditi nella dispensa, nel congelatore o nel frigorifero con appositi cartelli ben visibili con la dicitura "prodotto non conforme in attesa di resa".

9.8 Contenitori

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze, la concessionaria deve dotarsi e fare uso di contenitori idonei e in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato.

Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, la concessionaria è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per il Committente.

I contenitori da utilizzare, devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocati i contenitori gastronomici in acciaio inox, in grado

di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumare freddi.

Lo spessore delle paste asciutte contenute nelle gastronomie non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".

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

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ciascun refettorio e per ogni tipologia di utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

La ditta concessionaria deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso il centro di cottura oppure presso i refettori. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi di cui la concessionaria dovrà essere dotata.

9.9 Variazione al menù

La concessione del servizio dovrà essere conforme alla legislazione ed alle norme vigenti, nazionali e regionali, nonché al regolamento comunale dei servizi scolastici.

Nessuna variazione potrà essere apportata al menù, da parte dell'impresa concessionaria, senza preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. A seguito degli incontri periodici realizzati dalla Commissione Mensa, a cui parteciperà obbligatoriamente un rappresentante della ditta concessionaria, potranno essere valutate eventuali modifiche da apportare ai menù, sempre nel rispetto delle linee guida della ATS.

E' consentita la somministrazione di pasti diversificati solo nei casi di seguito riportati:

- **diete speciali:** l'impresa dovrà garantire la somministrazione di diete speciali agli utenti che presentino certificazione medica adeguata. Tutte le diete speciali saranno predisposte dalla competente ATS territorialmente competente. Potranno altresì essere formulate richieste per la somministrazione di pasti che escludano alcune tipologie di alimenti per ragioni etico-religiose o ideologiche.
- **diete leggere:** l'impresa dovrà garantire la preparazione di diete leggere per i casi di indisposizione temporanea degli utenti, per periodi non superiori a 2 giorni ed in seguito a semplice richiesta scritta presentata dalla famiglia.
- **cestino pranzo al sacco:** in caso di gite scolastiche, nonché in tutte le occasioni in cui sia fatta richiesta o risulti necessario la ditta dovrà garantire adeguato pranzo al sacco, diversificato a seconda dell'ordine di scuola che presenti richiesta (primaria o secondaria di primo grado). I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.
- **distribuzione anticipata della frutta:** su richiesta delle scuole deve essere garantita la distribuzione anticipata della frutta, secondo modalità da concordare con l'Amministrazione.

9.10 Pasti gratuiti

La concessionaria dovrà garantire l'erogazione gratuita del pasto, per ogni anno scolastico della concessione, a n.5 famiglie in particolari situazioni di fragilità economica, individuate dall'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Scanzorosciate, i cui figli risultino iscritti al servizio mensa.

9.11 Pasti non consumati

Il concessionario garantirà adeguate soluzioni per la gestione delle eccedenze di cibo non distribuito o non porzionato, provenienti dai refettori scolastici. In particolare, i cibi non sporzionati potranno essere utilizzati a fini solidaristici in favore di organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1977, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini

di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in applicazione della Legge n. 155 del 16/07/2003 (legge c.d. “del buon samaritano”). A tal proposito è fatto obbligo al concessionario di prevedere un piano di trasporto e distribuzione di tali eccedenze agli organismi aventi diritto, da individuare in accordo con il Comune di Scanzorosciate. Il trasporto deve essere garantito con mezzi idonei. Per quanto riguarda invece i cibi sporzionati e non consumati, catalogabili come rifiuti compostabili, il concessionario potrà anche prevedere la distribuzione a centri per la protezione e la difesa di animali. Tutte le misure che il concessionario intende adottare per il reimpiego dei cibi porzionati e non, e per la riduzione dell’impatto ambientale e della produzione di rifiuti, andranno esplicitate nell’offerta tecnica in sede di gara e saranno oggetto di valutazione.

9.12 Raccolta e smaltimento rifiuti

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti consumati presso i refettori nell’ambito del servizio di refezione scolastica saranno raccolti negli appositi contenitori. Il concessionario dovrà provvedere, durante il riassetto e la pulizia, alla raccolta in sacchi separati del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. Il concessionario provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta posti all’esterno dei refettori. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Per lo smaltimento dei rifiuti speciali il concessionario provvederà ad incaricare una Ditta specializzata verificando il rispetto della normativa in vigore.

La frazione umida, potrà essere convogliata, da parte del concessionario presso l’Orto Didattico presente presso la scuola “Nullo” secondo modalità e tempistiche da concordare con il Comune.

È vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo non autorizzato.

ART. 10 - CORRISPETTIVI E PAGAMENTI –

Il servizio mensa viene remunerato con la riscossione diretta da parte degli utenti della mensa scolastica. L’importo unitario della quota pasto a carico dell’utente e le fasce Isee sono determinate annualmente dalla Giunta Comunale nel rispetto di quanto stabilito dal Regolamento.

Nell’anno scolastico 2018/2019 le tariffe approvate sono state le seguenti:

Numero d’ordine	I.S.E.E.	Integrazione del Comune	Quota a carico della famiglia	Fascia ridotta del 25% (2° figlio iscritto)	Fascia ridotta del 40% (3°, 4°...figlio iscritto)
1	0 - 1.000,00 €	100% - € 4,55	0% - € 0	€ 0	€ 0
2	1.000,01 - 4.500,00 €	60% - € 2,73	40% - € 1,82	€ 1,36	€ 1,09
3	4.500,01 - 7.500,00 €	20% - € 0,91	80% - € 3,64	€ 2,73	€ 2,18
4	D a 7.500,01 €	0% - € 0	100% - € 4,55	€ 3,41	€ 2,73

Le famiglie degli utenti provvederanno direttamente alla corresponsione degli importi dovuti al soggetto gestore, previa emissione di apposito avviso di pagamento mensile.

L’Amministrazione Comunale, per i posti occupati dai residenti nel Comune di Scanzorosciate, si farà carico:

- della quota ad integrazione del costo pasto applicato sulla base delle fasce Isee di appartenenza;
- della quota integrativa per la riduzione per i secondi/ terzi...figli iscritti al servizio

Nessuna integrazione verrà riconosciuta dal Comune per i non residenti nel territorio comunale e per gli iscritti al servizio extramensa.

Il pagamento dei corrispettivi a carico dell’Amministrazione avverrà con cadenza bimestrale posticipata, mediante mandato a 30 gg. dalla data di ricevimento delle fatture. La liquidazione è subordinata alla conclusione, con esito positivo, delle verifiche di regolare esecuzione delle prestazioni condotte dal Direttore dell’Esecuzione del contratto (d’ora in avanti DE).

Le fatture dovranno riportare nel dettaglio le seguenti voci:

- totale pasti consumati dai docenti della scuola primaria “Pascoli” di Scanzo nel periodo di riferimento
- totale pasti consumati dai docenti della scuola primaria “Moro” di Rosciate nel periodo di riferimento
- totale pasti consumati dai docenti della scuola primaria “De Sabata” di Tribulina nel periodo di riferimento
- integrazione quota pasto alunni beneficiari riduzione Isee, distinto per scuola, nel periodo di riferimento

ART. 11 - PERSONALE IMPIEGATO –

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e il trasporto e la distribuzione dei pasti confezionati nel centro di cottura, ed ogni ulteriore onere indicato nel presente capitolato sarà svolto dal personale alle dipendenze del concessionario. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione delle materie prime e dei cibi, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. In particolare, dovrà ricevere specifica formazione sulla corretta porzionatura del pasto. A tal fine il concessionario provvederà a proprie spese a dotare tutti i refettori di utensili idonei allo scopo. Il personale dovrà mantenere un contegno corretto e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. Il concessionario risponderà per il comportamento dei propri dipendenti. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale.

Il concessionario dovrà inoltre:

- presentare, prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento del servizio assunto, nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio;
- predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete sotto la costante supervisione del Dietista.

L'Amministrazione Comunale potrà motivatamente richiedere al concessionario la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso il concessionario dovrà provvedere a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggiori oneri. Il concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro (DPR 547/55, D. Lgs. 81/08, Direttive macchine, 89/392/CEE, 91/368/CEE).

11.1 Organico

La consistenza numerica e nominativa del personale, nonché la sua qualifica (e tutte le variazioni successive) dovranno essere comunicate al DE e dovranno rispettare i parametri numerici offerti in sede di gara (offerta tecnica). La consistenza numerica dovrà comunque essere tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato del solito o i menù richiederanno preparazioni più impegnative.

Inoltre, tutta l'attività del centro di cottura dovrà essere coordinata da un operatore del concessionario avente il ruolo di Direttore Tecnico.

Il Direttore Tecnico del Servizio nominato dall'impresa sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Concedente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di

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

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile unico del procedimento (RUP) nominato dalla Stazione Concedente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

11.2 Vestiario

Il concessionario dovrà fornire a tutto il suo personale idonei indumenti da lavoro nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente in materia di igiene. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti la denominazione del concessionario, il nome e cognome del dipendente, la mansione svolta.

E' vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

Il concessionario dovrà inoltre fornire a tutto il personale:

- zoccoli anatomici in materiale di facile pulizia e sanificazione;
- mascherine e guanti monouso, nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

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

11.3 Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti dovrà essere in possesso dei requisiti professionali previsti dalla normativa in materia di igiene e sanità pubblica.

11.4 Controlli sulla salute degli addetti

Il Comune di Scanzorosciate si riserva la facoltà in qualsiasi momento di richiedere al concessionario di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito. Eventuali disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente recepite dal concessionario. L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto al Comune, di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penali previste all'articolo 27 del capitolato.

11.5 Infortuni e danni

Il concessionario assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto del concessionario stesso, quanto del Comune di Scanzorosciate o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto della concessione. Il concessionario risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

ART. 12 - DISCIPLINA DEL PERSONALE –

Il concessionario è tenuto all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro. È tenuto al pagamento dei

contributi previdenziali e assicurativi posti a carico del datore di lavoro. Il concessionario si impegna all'osservanza delle condizioni retributive, normative e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro nonché delle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

12.1 Applicazioni del contratto di lavoro

Il concessionario 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.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, contestata dal RUP o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'incameramento automatico della cauzione. La restituzione della cauzione non sarà effettuata fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per quanto sopra previsto, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Comune di Scanzorosciate né avrà titolo ad indennizzi, risarcimenti ed interessi.

Il soggetto gestore si impegna a:

- comunicare in forma scritta al DE, con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico, l'elenco nominativo del personale impiegato con indicazione delle relative qualifiche professionali, specifiche mansioni, titolo di studio, orario giornaliero, monte ore settimanale di servizio, servizi prestati, formazione. Eventuali variazioni del personale dovranno essere comunque comunicate tempestivamente allo stesso DE del Comune, fermo restando il rispetto dei requisiti richiesti;
- assicurare la massima stabilità e la continuità del personale e la sostituzione tempestiva in caso di assenza del personale titolare. Non saranno tollerati turn-over di personale nel corso dell'anno scolastico e da un anno scolastico all'altro, se non per cause di forza maggiore;
- provvedere alla sostituzione del personale adibito al servizio che si assenta per malattia, maternità, ferie, permessi, aspettative, ecc. limitando al minimo il turn-over. La sostituzione deve avvenire il giorno stesso per le assenze "programmate" (ad es. ferie) e entro il giorno successivo per le assenze improvvise. Il Comune si riserva, in qualsiasi momento, la facoltà di richiedere la sostituzione di personale che si dimostrasse inidoneo allo svolgimento del servizio.
- mettere preventivamente a conoscenza il DE di ogni sostituzione del personale, anche temporanea;
- garantire l'integrale osservanza ed applicazione di tutte le vigenti disposizioni di legge in materia di assistenza, assicurazione, previdenza, prevenzione degli infortuni ed igiene sul lavoro, con particolare riferimento al D.Lgs. n.81/2008 e successive modifiche.

Il soggetto gestore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento dei suddetti obblighi:

- assicurare l'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche ed integrazioni;
- essere in regola, se tenuta, con gli obblighi di cui alla legge 68/1999;

- garantire, da parte del personale impiegato, un comportamento irreprensibile, improntato alla massima igiene, serietà, educazione, correttezza e professionalità, in relazione alla specifica utenza del servizio.

ART.13 - CLAUSOLA SOCIALE -

Il concessionario subentrante dovrà prioritariamente assumere, qualora disponibili, i lavoratori che già erano adibiti nei servizi oggetto del presente capitolato, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

Qualora l'operatore economico subentrante applichi il medesimo contratto collettivo nazionale di lavoro dell'appaltatore uscente e tale contratto collettivo stabilisca l'obbligo di riassunzione del personale dell'appaltatore uscente, è tenuto a dare adempimento a tale obbligo, anche in base a quanto previsto dall'art. 30, comma 3 del D.Lg.50/2016.

I lavoratori che non trovano spazio nell'organigramma dell'operatore economico subentrante e che non vengano ulteriormente impiegati dall'appaltatore uscente in altri settori, potranno chiedere di accedere agli ammortizzatori sociali previsti dalle apposite misure legislative.

La stazione concedente rimarrà totalmente estranea dalla concreta applicazione della clausola in oggetto e non provvederà al rilascio di valutazioni e certificazioni preordinate all'applicazione della presente clausola. Le valutazioni necessarie alla concreta applicazione sono di esclusiva competenza dell'operatore economico subentrante.

ART. 14 - TUTELA DELLE PERSONE E DI ALTRI SOGGETTI RISPETTO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI -

Ai sensi e per gli effetti del Codice in materia di protezione dei dati personali di cui al D.Lgs. 196/2003 e ss.mm. compreso il GDPR 679/2016 relativo alla "protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati", il Comune di Scanzorosciate, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi ai minori utenti ed alle loro famiglie, designa la ditta aggiudicataria responsabile del trattamento dei dati che necessariamente acquisirà, in ragione dello svolgimento del servizio.

La ditta procederà al trattamento dei dati attenendosi alle seguenti modalità:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente per l'espletamento delle connesse funzioni istituzionali e secondo le finalità previste dalla vigente normativa;
- il trattamento potrà essere effettuato manualmente o con l'ausilio di strumenti informatici e/o telematici, comunque idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi;
- non potrà comunicare a terzi i dati in suo possesso (salvo casi che riguardino l'incolumità e la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) né diffonderli o conservarli successivamente alla scadenza della concessione del servizio.

ART. 15 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO -

In caso di sospensione del servizio da parte dell'Amministrazione Comunale per sciopero del personale scolastico o per ogni altro evento che, per qualsiasi motivo, possa influire sul normale espletamento del servizio, il DE informerà il gestore con tempestivo preavviso di almeno un giorno, e nessun indennizzo potrà essere preteso dal concessionario.

In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del servizio, il preavviso dovrà essere dato al Comune mediante comunicazione scritta nei termini stabiliti dalle vigenti leggi

in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso verrà applicata la penale prevista all'art.27 Il concessionario dovrà comunque garantire almeno un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere concordata con l'ATS territorialmente competente.

In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio, il Comune potrà senz'altro sostituirsi al soggetto gestore per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente, oltre ad applicare le previste penalità.

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

Per "forza maggiore" si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente del soggetto gestore come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

ART. 16 - OBBLIGHI DEL SOGGETTO GESTORE -

Il soggetto gestore sarà tenuto, con oneri a proprio carico:

- a) ad utilizzare e far utilizzare gli immobili e le attrezzature in modo corretto e per le finalità cui sono destinate, con impegno a mantenere e a riconsegnare gli stessi, alla scadenza della concessione, nel medesimo buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso
- b) versare un canone annuo per l'utilizzo dei refettori pari ad una somma complessiva annua non inferiore € 40.016,00 iva inclusa (€ 32.800,00 al netto di iva), secondo la seguente modalità:
 - il 50% entro il 10 dicembre di ogni anno della concessione
 - il restante 50% entro il 31 maggio di ciascun anno di riferimento
- c) ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 e successive modifiche o integrazioni
- d) ad osservare e far osservare tutte le norme in materia di sicurezza ed igiene, i regolamenti comunali, le deliberazioni comunali e le disposizioni di legge in materia, applicabili e compatibili con la natura del servizio oggetto della concessione; la stazione concedente è pertanto indenne da ogni dannosa conseguenza alle persone ed alle cose che fosse causata per fatto o colpa propria o del personale dipendente del soggetto gestore
- e) ad assumere ogni responsabilità ed onere nei confronti dell'Amministrazione Comunale e dei terzi nei casi di mancato o intempestivo intervento necessario per la salvaguardia delle persone e delle cose
- f) a provvedere costantemente al riordino, alla pulizia ed alla sanificazione degli spazi oggetto del servizio, delle attrezzature e degli arredi
- g) a fornire/sostituire utensili atti al corretto espletamento del servizio, di contenitori gastronomici, carrelli portavivande, carrelli scaldavivande
- h) a sostituire/integrare stoviglie/bicchieri/posate/brocche in melaminico/porcellana/vetro e inox
- i) a fornire materiale biodegradabile a perdere (bicchieri, piatti, posate, tovagliette, tovaglioli, ecc.) per il refettorio di Rosciate

- j) ad acquistare e stoccare in sicurezza prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei refettori, delle apparecchiature, delle attrezzature e di tutto ciò che è necessario per il funzionamento ottimale del servizio
- k) a fornire idoneo materiale igienico da collocare nei bagni di pertinenza dei refettori ad uso degli alunni (sapone detergente, salviettine, carta igienica, ecc.)

Il soggetto gestore potrà provvedere, a propria cura e spese, alla realizzazione degli interventi volti al miglioramento dei locali ed all'introduzione di nuove attrezzature, secondo la proposta a tale titolo formulata in sede di gara ed approvata dall'Amministrazione Comunale.

ART. 17 - CONTROLLI E VERIFICHE -

Il Comune di Scanzorosciate si riserva il diritto in qualsiasi momento, anche senza preavviso, di effettuare controlli ai locali di produzione dei pasti e presso i refettori delle scuole per verificare la corrispondenza della gestione a quanto previsto dal presente capitolato. Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la durata del contratto di concessione con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che il concessionario possa eccepire eccezioni di sorta. Le attività di vigilanza, controllo e verifica potranno essere eseguite sia a cura del personale dipendente del Comune o di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune stesso, sia mediante i preposti organi dell'ATS territorialmente competente, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, il concessionario è tenuto a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare, si prevedono tre tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, teso ad accertare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio e il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna dei pasti. In tale tipo di controllo rientra anche la visita al/ai centro/i di produzione dei pasti del concessionario, visita che dovrà essere consentita anche ai soggetti che compongono la Commissione Mensa;
- controllo igienico-sanitario, svolto dall'ATS territorialmente competente, relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate utilizzate ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi impiegati dal concessionario;
- controllo sull'andamento complessivo del servizio, svolto dai componenti della Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica servita. I rappresentanti della Commissione Mensa potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, etc., sul rispetto del capitolato e, in generale, sull'andamento complessivo del servizio.

Ai fini del controllo igienico-sanitario il concessionario dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese, per l'intera durata del contratto di concessione e per ogni anno solare, almeno n. 2 campionature sul prodotto fornito e n. 2 tamponi sulle attrezzature e sui tavoli dei refettori.

Il Comune ha la facoltà di procedere a verifiche, controlli, sondaggi, anche mediante questionari o rendiconti giornalieri, finalizzati al controllo dell'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e in modo particolare dei menù, delle quantità e della qualità dei pasti serviti.

ART. 18 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA -

Il soggetto aggiudicatario si impegna a garantire lo svolgimento del servizio:

- nel rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro, ai sensi del D.Lgs.81/2008, e successive modifiche. A tal fine in qualità di datore di lavoro dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile per la sicurezza e del medico competente;
- nel rispetto delle disposizioni previste dalla Legge 68/1999 avente ad oggetto il collocamento dei disabili.

Stante la presenza negli edifici scolastici di operatori di altre amministrazioni, viene redatto il DUVRI, documento facente parte della documentazione di gara. I costi derivanti da interferenze sono pari a 0 (zero). La concessionaria dovrà osservare gli adempimenti ivi previsti; in sede di avvio del servizio potrà proporre integrazioni e/o variazioni al documento, così da renderlo più conforme al quadro delle situazioni che possono presentarsi all'interno dei plessi scolastici e da minimizzare i rischi per il personale.

ART.19 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E MODALITA' DI ESPLETAMENTO DELLA GARA -

La concessione sarà affidata mediante procedura aperta, secondo quanto previsto dall'art.95 del D.Lgs. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile sulla base dei criteri e dei punteggi indicati nel disciplinare di gara.

La gara verrà espletata dalla Centrale Unica di Committenza Bassa Valle Seriana, con sede a Nembro (Bg) con modalità telematiche (piattaforma regionale della Regione Lombardia denominata Sintel).

ART. 20 - POLIZZE ASSICURATIVE -

La Concessionaria si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. L'entrata in vigore del contratto avrà luogo solo dopo la consegna alla Stazione concedente delle polizze assicurative RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione concedente debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte della Concessionaria. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dalla Concessionaria.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a € 10.000.000,00 (diecimilioni/00) per ogni sinistro, € 5.000.000 per danni a persone, € 5.000.000 per danni a cose.

La Stazione concedente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della Concessionaria, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo della concessione. La Concessionaria deve stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a € 10.000.000,00 (diecimilioni/00) per ogni sinistro e € 2.500.000 per persona.

L'esistenza e la validità delle coperture assicurative nei limiti minimi previsti dovranno essere documentate con deposito di copia delle relative polizze quietanzate, nei termini richiesti dall'Amministrazione Comunale e in ogni caso prima della stipulazione del contratto, fermo restando che tali assicurazioni dovranno avere validità per tutta la durata del contratto. A tale proposito, al fine di garantire la copertura assicurativa senza soluzione di continuità, la concessionaria si obbliga a produrre copia dei documenti attestanti il rinnovo di validità delle

anzidette assicurazioni ad ogni loro scadenza. Costituirà onere a carico della concessionaria, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione di assicurazioni insufficienti, la cui stipula non esonera l'impresa stessa dalle responsabilità su di essa incombenti a termini di legge, né dal rispondere di quanto non coperto - totalmente o parzialmente - dalle sopra richiamate coperture assicurative.

Qualora la Ditta abbia già attiva una copertura assicurativa con i medesimi contenuti, essa dovrà produrre specifica dichiarazione, rilasciata dal soggetto garante, di capienza e pertinenza della garanzia in essere, specificando o integrando la polizza in essere per renderla perfettamente conforme a quanto previsto dal presente articolo. La presentazione della polizza condiziona la stipula del contratto, mentre la non presentazione sarà motivo di revoca dell'aggiudicazione.

ART. 21 - STIPULA DEL CONTRATTO -

La stipulazione del contratto di concessione con l'affidatario, avverrà mediante forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante del Comune di Scanzorosciate.

L'amministrazione concedente si riserva, nelle more del perfezionamento del contratto, la facoltà di procedere alla richiesta d'urgenza della prestazione, previa autorizzazione dirigenziale.

ART. 22 - SPESE -

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio secondo quanto previsto dal presente capitolato, sono interamente a carico del soggetto gestore.

Qualsiasi spesa inerente e conseguente alla gara ed alla stipula, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di concessione, comprese eventuali integrazioni nel corso della sua esecuzione, sarà a completo carico dell'impresa aggiudicataria.

Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto della concessione. Per quanto riguarda l'IVA si farà espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

ART. 23 - REVISIONE DEI PREZZI -

Il prezzo offerto in sede di gara non potrà subire variazioni per il primo anno scolastico.

A decorrere dalla seconda annualità, si procederà alla revisione del prezzo di aggiudicazione in base alla variazione media dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, registrato nell'anno solare precedente e pubblicato dall'ISTAT.

L'eventuale revisione dei prezzi dovrà essere richiesta in forma scritta ed adeguatamente motivata dal Concessionario entro il mese di luglio di ogni anno.

ART. 24 - CESSIONE E SUBBAPPALTO -

E' vietata la cessione del contratto o la subconcessione, sia totale che parziale, senza preventiva autorizzazione del RUP sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate al Comune, salvo maggiori danni accertati. Per quanto attiene a cessione e sub concessione si applica quanto previsto agli artt. 105 e 106 del D.Lgs 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni. Non sono considerate cessioni ai fini del presente contratto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune. Non è comunque consentito sub concedere l'attività di preparazione dei pasti.

In caso di inadempienza si procederà all'immediata risoluzione del contratto e alla perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

ART. 25 - CAUZIONE PROVVISORIA -

Secondo quanto previsto dall'art.93 del D.Lgs. 50/2016 l'offerta deve essere corredata da una garanzia corrispondente al 2% del valore presunto del contratto, pari a € 29.145,60 sotto forma di cauzione, da costituirsi mediante:

- versamento in contanti o in titoli del debito pubblico presso la Tesoreria del Comune di Scanzorosciate – Banca Popolare di Sondrio filiale di Scanzorosciate – codice IBAN: IT23X0569652470000015000X72
- polizza fideiussoria bancaria o assicurativa a favore del Comune di Scanzorosciate. La fideiussione dovrà prevedere l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La stessa dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di espletamento della gara ed essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno incondizionato del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. Detto impegno è obbligatorio, indipendentemente dalla forma di costituzione della cauzione provvisoria e quindi, anche nel caso di versamento in contanti o in titoli del debito pubblico.

Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecuzione del provvedimento di assegnazione definitiva, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione, per il quale verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'aggiudicatario.

ART. 26 - CAUZIONE DEFINITIVA -

Ai sensi dell'art.103 del D.Lgs. 50/2016, a garanzia del puntuale adempimento degli obblighi contrattuali, del risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la concessione a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, il soggetto gestore, al momento della stipula del contratto, deve costituire cauzione definitiva di importo pari al 10% del valore contrattuale netto della concessione, mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa di durata non inferiore a quella della concessione, che preveda espressamente rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del C.C., nonché la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta della stazione concedente .

La mancata costituzione della cauzione determina decadenza dall'aggiudicazione.

Nel caso di inadempienze contrattuali da parte del soggetto gestore, il Comune di Scanzorosciate ha diritto di valersi di propria autorità della suddetta cauzione. Il soggetto gestore è obbligato a reintegrare la cauzione nel termine che verrà fissato, qualora il Comune di Scanzorosciate abbia dovuto, durante l'esecuzione della concessione, valersi in tutto o in parte di essa.

La cauzione sarà svincolata o restituita solo dopo che sia stato sottoscritto il verbale di restituzione dei locali e delle attrezzature tra soggetto gestore e Comune di Scanzorosciate.

Nel caso in cui il contratto venisse dichiarato risolto per colpa della ditta concessionaria, questa incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune.

ART. 27 - PENALITÀ -

La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi del presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed i regolamenti concernenti il servizio stesso, nonché svolgere il servizio in conformità al progetto tecnico presentato in sede di gara; dove il concessionario non ottempererà a tutti gli obblighi ovvero violerà comunque le disposizioni del presente capitolato, sarà tenuto al pagamento di una penalità da € 250,00 a € 1.000,00 in rapporto alla gravità dell'inadempimento e della recidività della stessa.

In caso di infrazioni, il DE contesta per iscritto il fatto al concessionario. Questi può far pervenire scritti difensivi o chiedere di essere sentito nel termine di 10 giorni dal ricevimento

della comunicazione. Scaduto il termine di 10 giorni il RUP, laddove ritenga non fondate o non esaustive le giustificazioni fornite, applica le penali.

L'importo della penale è detratto dall'importo della fattura successiva al provvedimento.

L'Amministrazione Comunale applicherà le sanzioni nelle seguenti misure, per ciascuna inadempienza/ violazione:

- penale di € 250,00 nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate
- penale di € 250,00 nel caso di mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti
- penale di € 250,00 nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature
- penale di € 250,00 nel caso di pasti/ derrate in numero inferiore a quanto ordinato, senza immediata reintegrazione
- penale di € 300,00 nel caso di menù non corrispondente, senza adeguata e preventiva comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione
- penale di € 500,00 nel caso di fornitura pasti/ derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal presente capitolato o difformi dal menù in vigore
- penale di € 500,00 nel caso di mancato rispetto della somministrazione delle diete speciali
- penale di € 500,00 nel caso grave e persistente mancanza di igiene
- penale di € 500,00 nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione
- penale di € 500,00 nel caso di mancato preavviso di 24 ore per le ipotesi di cui all'art.15 del presente capitolato
- penale di € 750,00 nel caso di analisi microbiologiche con superamento/ mancato rispetto dei parametri di legge

Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto di concessione per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione, verrà applicata, ad insindacabile giudizio dell'Ente, in base all'entità della gravità una penale da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 1.000,00.

ART. 28- CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA EX ART.1456 COD.CIV.-

L'Amministrazione Comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) in qualsiasi momento per motivi di pubblico interesse;
- b) cessione, anche parziale, del contratto, o subconcessione non autorizzata, anche parziale, dello stesso;
- c) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- e) insussistenza dei requisiti previsti nel disciplinare di gara;
- f) destinazione dei locali e delle attrezzature comunali ad uso diverso da quello stabilito nel contratto;
- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) gravi irregolarità nella conduzione ed organizzazione complessiva del servizio. Costituisce

grave irregolarità anche l'inadeguatezza del personale che non offra garanzie di capacità o non risulti idoneo a perseguire le finalità del servizio, purché segnalata dall'Amministrazione Comunale, anche con riferimento a singoli lavoratori, attraverso contestazione scritta per almeno due volte;

i) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;

l) mancato rispetto dei contratti collettivi nazionali di lavoro giudizialmente e definitivamente accertato;

m) ulteriori inadempienze della ditta aggiudicataria dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno;

n) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso alla gara;

o) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;

p) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;

q) reiterato comportamento scorretto verso il pubblico da parte del soggetto gestore o del personale adibito al servizio;

r) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione della concessione, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

Nel caso il concessionario non rispettasse le clausole contrattuali ed i parametri del progetto organizzativo dallo stesso presentato, il Comune lo diffiderà per iscritto mediante lettera notificata, o a mezzo di raccomandata con ricevuta di ritorno, con invito ad eliminare l'inadempimento entro breve termine e di presentare contemporaneamente le sue giustificazioni. Nel caso le inadempienze proseguissero oltre il termine assegnato, l'Amministrazione Comunale avrà titolo per risolvere il rapporto con un preavviso, notificato nelle stesse forme, di venti giorni; alla scadenza il Comune rientrerà nella detenzione degli immobili e nella gestione del servizio.

Nel caso il concessionario non si prestasse alla redazione del verbale di riconsegna, vi provvederà il Comune, a mezzo di un proprio tecnico assistito da due testimoni di sua scelta. Il verbale, così redatto, sarà notificato al concessionario: le somme per la riparazione dei guasti agli immobili e agli impianti e per le attrezzature mancanti, valutate dal verbale di riconsegna, s'intendono accettate se non contestate entro il termine di venti giorni dal ricevimento del verbale. Le somme a debito del concessionario devono essere versate alla cassa comunale entro venti giorni: in caso d'inadempimento il Comune si rivarrà sulla cauzione.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

A seguito di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale ha il diritto di affidare il servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria.

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

Il Comune provvederà ad incamerare la cauzione definitiva e ad assicurare il servizio in altro modo, interpellando la ditta che segue in graduatoria, o altra ditta; gli eventuali maggiori oneri subiti dal Comune verranno posti a carico del soggetto gestore.

In caso di grave inadempimento contrattuale è sempre facoltà del Comune di sospendere i pagamenti delle fatture, in applicazione e per gli effetti dell'art. 1460 del C.C.

ART. 29 - 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 provvederà a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale. Verrà inoltre addebitata alla ditta la maggior spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altre ditte concorrenti, a titolo di risarcimento danno, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

ART. 30 - CONTROVERSIE -

Le risoluzioni di eventuali controversie che possono sorgere tra il Comune ed il

concessionario deve essere ricercata prioritariamente in via bonaria su iniziativa del RUP. Qualora non fosse possibile raggiungere un accordo in via bonaria, si ritiene competente il Tribunale di Bergamo.

ART. 31 - RINVIO -

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio a tutte le disposizioni di legge e regolamenti vigenti nelle materie oggetto della concessione, che si intendono integralmente accettati. Il Regolamento in materia di accesso e partecipazione ai servizi di supporto scolastici è visionabile sul sito www.comune.scanzorosciate.bg.it.

Il Responsabile del V Settore
Servizi alla Persona
Segretario Generale
Dott.ssa Tiziana Serlenga