COMUNE DI ALMENNO SAN BARTOLOMEO

Provincia di Bergamo

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DEL SERVIZIO PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI E DISABILI.
PERIODO 01/09/2019 – 31/08/2022 con possibilità di rinnovo per tre (3) anni fino al 31/08/2025.

Sommario

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI 4
Art. 1 - Oggetto della concessione 4
Art. 2 - Durata dell'Appalto 7
Art. 3 - Tipologia dell'utenza 8
Art. 4 - Dimensione presumibile dell'utenza e calendario di erogazione del servizio 8
Art. 5 - Orari di Distribuzione 9
Art. 6 - Ubicazione dei Plessi 10
Art. 7 - Importo dell'appalto e canone 10
Art. 8 - Organizzazione del servizio 11
Art. 9 - Recapito 12
Art. 10 - Rispetto D. Lgs. 81/2008 e L. 68/1999 12
Art. 11 - Privacy – Rispetto Patto d'integrità e Codice di comportamento 12
Art. 12 - Interruzione del Servizio 13
Art. 13 – Garanzie 13
Art. 14 - Subappalto 13
Art. 15 - Risoluzione del contratto 13
Art. 16 - Sostituzioni dell'Impresa aggiudicataria 14
TITOLO II - ONERI INERENTI IL CONTRATTO 14
Art. 17 - Spese contrattuali 14
Art. 18 - Domicilio dell'aggiudicatario 14
Art. 19 - Obblighi assicurativi 14
Art. 20 - Infortuni e danni 14
Art. 21 - Oneri a carico del Comune 16
TITOLO III - PERSONALE 16
Art. 22 - Personale 16
Art. 23 - Organico addetti 16
Art. 24 - Reintegro personale mancante 16
Art. 25 - Direzione del servizio e dietista 16
Art. 26 - Formazione e addestramento 17
Art. 27 - Applicazioni contrattuali 17
Art. 28 - Responsabilità 17
TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI - IGIENE DELLA PRODUZIONE 17
Art. 29 - Caratteristiche delle derrate alimentari 17
Art. 30 - Etichettatura delle derrate alimentari 18
Art. 31 - Garanzie di qualità 18
Art. 32 - Igiene della produzione 18
Art. 33 - Conservazione delle derrate 18
Art. 34 - Riciclo 19
Art. 35 - Manipolazione e cottura 19
Art. 36 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione 19
Art. 37 - Fornitura di attrezzature per lo svolgimento dei servizi 20
TITOLO VI - MENU' E TABELLE DIETETICHE 20
Art. 38 - Struttura del menù 20
Art. 39 - Materie prime da utilizzarsi per la produzione dei pasti 21
Art. 40 - Tabelle dietetiche 22
Art. 41 - Menù compatibili con le scelte religiose 22
Art. 42 - Diete Speciali 22
Art. 43 - Diete di transizione 22

TITOLO VII - GESTIONE DI SCARTI ED ECCEDENZE DEI PASTI, LOTTA ALLO SPRECO 22
Art. 44 – Gestione delle eccedenze 22
TITOLO VIII - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI 23
Art. 45 - Contenitori 23
Art. 46 - Mezzi di trasporto 23
TITOLO IX - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI 23
Art. 47 - Somministrazione portate 23
Art. 48 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione 23
TITOLO X - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO 24
Art. 49 - Disposizioni igienico – sanitarie 24
Art. 50 - Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione 25
Art. 51 - Divieti 25
Art. 52 - Interventi ordinari e straordinari 25
Art. 53 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia 25
Art. 54 - Rifiuti 25
TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA 26
Art. 55 - Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti 26
Art. 56 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro 26
Art. 57 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti 26
Art. 58 - Pulizia di impianti, attrezzature e mezzi di trasporto 26
TITOLO XII - CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO 26
Art. 59 - Diritto di controllo del Comune 26
Art. 60 - Organismi preposti al controllo 27
Art. 61 - Tipologia dei controlli 27
Art. 62 - Idoneità sanitaria dei componenti gli organismi di controllo 28
Art. 63 - Metodologia del controllo qualità 28
Art. 64 - Conservazione campioni 28
Art. 65 - Penalità 28
TITOLO XIII - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI – REVISIONE PREZZI 29
Art. 66 - Corrispettivo 29
Art. 67 - Revisione dei prezzi 29
TITOLO XIV – ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALE 30
Art. 68 - Foro competente 30
Art. 69 - Richiamo alla legge ed altre norme. 30
Art. 70 - Allegati 30

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto della concessione

Il presente appalto ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione per alunni e docenti della scuola primaria del Comune di Almenno San Bartolomeo e del servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio ad anziani e cittadini in carico al Servizio Sociale Professionale comunale.
Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di Ente Pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi negli ambiti istituzionali (pubblica istruzione, servizi sociali, ovvero senza soluzione di continuità). Il Concessionario dovrà, pertanto, attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari.
L'Ente concessionario svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.

L'esecuzione del servizio sarà regolata da quanto specificato in questo capitolato d'oneri e negli allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Servizio di refezione scolastica per alunni e docenti della scuola primaria del Comune di Almenno San Bartolomeo

La concessione riguarda la gestione completa del servizio in tutte le sue fasi, ovvero l'organizzazione, la gestione, l'approvvigionamento, la preparazione, la cottura e la somministrazione del pasto, nonché il riordino e la sanificazione.
In dettaglio:

- la preparazione dei pasti nella cucina comunale in loco, in base al calendario scolastico;
- la prevenzione di condizioni di squilibrio alimentare, attraverso la fornitura di un pasto completo ed abbondante agli utenti adattando quantità e grammature alla fascia di età, nel rispetto delle norme dietetiche stabilite dall'A.T.S.;
- la predisposizione di un menù mensile a rotazione settimanale e variato nelle stagioni;
- l'allestimento dei tavoli del refettorio;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli alunni della scuola primaria ed agli insegnanti accompagnatori;
- lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione del refettorio e dei locali accessori;
- la pulizia delle stoviglie;
- il ritiro dei contenitori sporchi;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione;
- la fornitura degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo;
- la pulizia dei locali: i locali, la cui pulizia è di competenza dell'Operatore Economico aggiudicatario, sono: refettorio, cucina, disimpegno, dispensa, servizio igienico e spogliatoio per il personale.

È altresì oggetto del presente capitolato:

a) la gestione del sistema di iscrizione al servizio, di prenotazione pasti, di addebito degli stessi all'utenza e di riscossione diretta dei relativi importi per gli alunni della scuola primaria, compreso l'onere di accollarsi le eventuali morosità degli utenti insolventi e la titolarità del recupero credito anche nella sua eventuale fase

esecutiva;

b) l'esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione delle attrezzature già esistenti concesse in comodato dal Comune di Almenno San Bartolomeo;
c) l'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti concessi in comodato dal Comune di Almenno San Bartolomeo;
d) l'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature concesse in comodato dal Committente e di quelle fornite dall'impresa Concessionaria (di seguito: Impresa o Concessionaria) ad integrazione e/o sostituzione di quelle già esistenti;
e) la fornitura e/o integrazione del materiale di consumo e degli utensili necessari (piatti, bicchieri, brocche per l'acqua, tovagliette e tovaglioli monouso, posate, pentole, contenitori, ecc.);
f) l'esecuzione di prelievi e analisi delle derrate alimentari e dell'acqua di rete, e attività di monitoraggio e controllo qualità presso la cucina, i refettori e tutti i locali destinati al servizio;
g) l'esecuzione di interventi di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (disimpegno, dispensa, servizio igienico e spogliatoio per il personale, ecc.), inclusi i vetri, nonché delle aree esterne di pertinenza del centro cottura;
h) l'esecuzione di interventi di disinfestazione e derattizzazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza e l'installazione di lampade antiinsetto igienicamente idonee nel refettorio e presso il centro cottura;
i) la fornitura gratuita di pasti a buffet in occasione di eventi, festività, manifestazioni organizzate o patrocinate dall'amministrazione comunale per cinque eventi all'anno per n. 200 persone cadauno.

Servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio ad anziani e cittadini in carico al Servizio Sociale Professionale comunale.

- Garantire la preparazione e consegna al domicilio del cittadino utente, entro le ore 11:00 di ogni giorno, di un pasto completo composto da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, n. 2 frutta di stagione, n. 3 panini, una bevanda a scelta tra ½ litro di acqua naturale e/o gassata e/o ¼ di vino rosso e/o bianco, da preparare nel Centro di Cottura Comunale ubicato presso l'Istituto Comprensivo "L. Angelini" Scuole Elementari ad Almenno San Bartolomeo in Via IV Novembre;
- Preparare i cibi con la tecnica "a legame freddo", il loro confezionamento in idonei contenitori mono-uso per il riscaldamento nel forno a microonde;
- Garantire il lavaggio e la sanificazione dei contenitori termici utilizzati per la consegna dei pasti al domicilio e loro sostituzione nei casi di deterioramento ed in ogni altro caso di norma e senza costo aggiuntivo per il cittadino utente e l'Amministrazione comunale di Almenno San Bartolomeo;
- Fornire i contenitori personali a norma di legge per il trasporto e consegna del pasto e loro ripristino;
- Prevenire condizioni di squilibrio alimentare, attraverso la fornitura di un pasto completo ed abbondante agli utenti, adattando quantità e grammature alla fascia di età, nel rispetto delle norme dietetiche stabilite dall'A.T.S. della Provincia di Bergamo;
- Garantire la variazione degli alimenti previsti nel menù giornaliero con l'integrazione di alimenti sostitutivi;

- Promuovere una corretta alimentazione attraverso la somministrazione di alimenti freschi e menu personalizzati: diete in bianco, iposodiche ed ipocaloriche e particolareggiate relativamente a situazioni di salute certificate;
- Garantire la consegna dei pasti agli utenti residenti nel Comune di Almenno San Bartolomeo, anche nel caso di riduzioni od incrementi del numero di utenti richiedenti;
- Garantire la fornitura di mezzi a norma per il trasporto e la consegna dei pasti a domicilio;
- Garantire la consegna dei pasti, a seguito di eventuali accordi di Gestione Associata con Comuni limitrofi, agli utenti negli stessi residenti, anche nel caso di riduzioni od incrementi del numero di utenti richiedenti;
- Rispettare tutte le normative vigenti in materia igienico-sanitaria, nella preparazione, sanificazione, confezionamento, consegna e trasporto del singolo pasto;
- Garantire la fornitura senza oneri a carico del cittadino utente e dell'Amministrazione comunale di Almenno San Bartolomeo, del forno a microonde per il riscaldamento del pasto;
- Predisporre un menù mensile a rotazione settimanale e variato nelle stagioni.

È altresì oggetto del presente capitolato:

j) la gestione del sistema di addebito del costo del pasto fornito ai cittadini utenti e di riscossione diretta dei relativi importi, compreso l'onere di accollarsi le eventuali morosità dei cittadini utenti insolventi e la titolarità del recupero credito anche nella sua eventuale fase esecutiva;

k) quanto già previsto dalla lettera b) alla lettera i) del precedente servizio di refezione scolastica.

Fornitura di arredi e attrezzature e mezzi per centro cottura, dispensa – mensa e pasti a domicilio

L'Impresa dovrà provvedere ad integrare gli arredi e le attrezzature esistenti nei locali del centro cottura, della dispensa e della mensa scolastica con tutto ciò che renda funzionale al meglio la preparazione, l'erogazione e la consegna dei pasti.

Si precisa che le attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale sono le seguenti:

tavolo armadiato (150x70) con 2 ante scorrevoli
tavolo armadiato con cassettiera (160x70)
armadio frigor 700L Silco
pensile armadietto a 2 scomparti
tavolo armadietto con cassettiera (200x70)
tavolo da lavoro a giorno (150x70)
cuocipasta acciaio inox 2 scomparti + 2 ante Silko
piano cottura quattro fuochi con forno
cappa grande 2 moduli con luci (280x180x50)
cappa forno 1 modulo e luce (120x120x40)
cappa lavastoviglie
tavolo con lavello di prelavaggio (150x70x85)
lavastoviglie professionale Fagor
tavolo d'uscita (55x70x85)
tavolo armadiato (120x70) + cassettiera
lavello lavaggio pentole (120x70)

tavolo a giorno con alzatina (112x70)
n. 2 carrelli inox portavivande a due ripiani con ruote
tavolo in acciaio a giorno (110x70)

L'Impresa è tenuta a garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature presenti e alla sostituzione e integrazione delle attrezzature integrative del centro di cottura, qualora se ne presenti la necessità.

Alla scadenza del contratto gli impianti e le attrezzature fornite dall'Impresa saranno ritirate dallo stesso senza alcun onere a carico del Comune. Il Comune potrà riservarsi la facoltà di acquistare le attrezzature messe a disposizione del Concessionario qualora venga raggiunto un accordo soddisfacente tra le parti.

L'Impresa dovrà, inoltre, fornire il servizio di seguito indicato:

Servizio di preparazione pasti per altre esigenze, denominato "Altri Servizi":

1. Su richiesta del Comune o di un suo referente autorizzato, la fornitura di pasti per esigenze scolastiche e non (quali a titolo esemplificativo, la refezione per il personale docente e non docente dell'I.C.L.A. Istituto Comprensivo Luigi Angelini, la fornitura di pasti in occasione di manifestazioni,..). In questi casi il Comune comunicherà preventivamente all'Impresa la tipologia, le quantità e si accorderà con la stessa sulle modalità per la fornitura in modo da renderne possibile lo svolgimento. L'Impresa svolgerà questi servizi fino alla saturazione delle possibilità del centro cottura.
2. Su richiesta del Comune o di un suo referente autorizzato, la fornitura di pasti per gli assistenti educatori in servizio a supporto di minori disabili nel tempo della refezione giornaliera, presso la mensa dell'I.C.L.A. Istituto Comprensivo Luigi Angelini con applicazione del costo pasto a tariffa intero della refezione scolastica a carico degli stessi educatori incaricati dalla responsabile dell'Area Servizi Sociali. In questi casi il Comune comunicherà preventivamente all'Impresa la tipologia, le quantità e si accorderà con la stessa sulle modalità per la fornitura in modo da renderne possibile lo svolgimento. L'Impresa svolgerà questi servizi fino alla saturazione delle possibilità del centro cottura.

Art. 2 - Durata dell'Appalto

Il presente appalto ha la durata di n. 3 (tre) anni, a decorrere dall'01.09.2019 sino al 31.08.2022. Il Comune si riserva la facoltà di rinnovare per ulteriori tre anni, fino al 31.08.2025, il presente contratto di appalto, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche disciplinate dal presente capitolato.

Le date specifiche di inizio/termine dei servizi verranno comunicate alla ditta aggiudicataria dagli Uffici comunali competenti, in relazione al calendario scolastico ufficializzato e in relazione alle modalità di ammissione al servizio pasti a domicilio dei cittadini utenti.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare le date di avvio dei vari servizi, previo avviso alla ditta aggiudicataria, senza che la stessa possa vantare alcuna pretesa al riguardo.

Anche in pendenza della sottoscrizione del contratto, il servizio di preparazione e consegna

pasti a domicilio avrà inizio il 01 settembre 2019, mentre il servizio di mensa scolastica inizierà dalla data di inizio delle lezioni pomeridiane della scuola primaria.

Art. 3 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è così composta:
- alunni ed insegnanti della scuola primaria ed eventuali ospiti autorizzati dal Comune, per il servizio di refezione scolastica;
- persone anziane, disabili e anziani e cittadini in carico al Servizio Sociale Professionale comunale, residenti nel Comune di Almenno San Bartolomeo, per il servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio.

La Ditta concessionaria, **previa autorizzazione** del Comune, potrà preparare i pasti nel Centro Cottura comunale anche per altre strutture pubbliche o private; dovrà concordare con i terzi utilizzatori le modalità e i prezzi dei pasti, fermo restando che in alcun modo dovrà essere pregiudicato il funzionamento del servizio principale di concessione del servizio di cui all'articolo 1 del presente Capitolato.

Art. 4 - Dimensione presumibile dell'utenza e calendario di erogazione del servizio

SERVIZIO di mensa scolastica

Per l'anno scolastico 2019/2020 è previsto il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della Scuola Primaria di Almenno San Bartolomeo (da settembre a giugno, come da calendario scolastico annuale).

Non è previsto il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della Scuola Secondaria di 1° grado. Tale servizio potrà essere attivato nel corso della concessione qualora venissero introdotte le lezioni pomeridiane.

Pasti medi giornalieri presunti per l'anno scolastico 2019-2020:
- 350 pasti il lunedì;
- 350 pasti il martedì;
- 350 pasti il giovedì;
- 350 pasti il venerdì.

Si presume l'erogazione di n. 45.000 pasti annui.

L'Impresa provvederà alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, oltre al riassetto e sanificazione dei locali adibiti a mensa, a cucina e a questi collegati (dispensa e servizi per personale).

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare al soggetto affidatario del servizio ed in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio. Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche o cambi di orari scolastici stabiliti dall'Istituto Comprensivo di Almenno San Bartolomeo (per es.: progetti post-scuola pomeridiani, ecc...),

concordando comunque le possibili variazioni con l'Operatore economico.

SERVIZIO di preparazione e consegna di pasti a domicilio

Utenti anziani, disabili, anziani e cittadini in carico al Servizio Sociale Professionale comunale, residenti nel Comune di Almenno San Bartolomeo.

Il servizio dovrà essere svolto senza soluzione di continuità in maniera continuativa, giornaliera per 365 giorni l'anno, quale servizio di pubblico interesse, dal 01/09/2019 al 31/08/2022 ed eventuali tre anni aggiuntivi fino al 31/08/2025.

La Ditta provvederà alla preparazione, alla distribuzione e consegna dei pasti, con propri mezzi, direttamente presso il domicilio dei cittadini utenti, oltre al riassetto e sanificazione delle attrezzature, materiali, locali adibiti a cucina e a questi collegati (dispensa e servizi per personale e mezzi di trasporto).

Si presume l'erogazione di n. 8.000 pasti annui.

L'operatore economico, in ogni caso, potrà riscuotere il solo costo dei pasti effettivamente ordinati e consegnati ai cittadini utenti.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare al soggetto affidatario del servizio ed in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio. Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito di nuove disposizioni legislative in materia.
Per i servizi l'ente appaltatore non assume comunque alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che saranno effettivamente distribuiti, pertanto il concessionario rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

Art. 5 - Orari di Distribuzione

Per il Servizio mensa scolastica sono previsti i seguenti turni di mensa, in funzione del tipo di scuola.

Scuola primaria: il servizio di mensa si svolgerà su due turni:
- 1° turno dalle 12.30 alle 13,00
- 2° turno dalle 13.00 alle 13,30
- 3° turno dalle 13.30 alle 14,00

Per il Servizio pasti a domicilio è previsto quanto segue:

L'espletamento del servizio di consegna del pasto a domicilio degli utenti residenti nel Comune di Almenno San Bartolomeo e richiedenti il servizio dovrà avvenire nel corso di ogni mattina, non più tardi delle ore 11:00 (dal lunedì al sabato).
Il pasto richiesto per il giorno festivo (domenica) verrà consegnato nella giornata del sabato.
Il pasto che ricade nella giornata festiva infra-settimanale dovrà essere consegnato nel giorno pre-festivo. Comunque la consegna del pasto non dovrà superare la fornitura di

numero tre pasti a copertura dei giorni festivi e/o festività infra-settimanali.
I pasti a domicilio dovranno essere consegnati direttamente al domicilio dei cittadini utenti in tutto il territorio comunale.

Art. 6 - Ubicazione dei Plessi

La cucina dove dovranno essere preparati i pasti e il refettorio dove verranno serviti i pasti agli alunni della scuola primaria sono ubicati nel Centro Scolastico Polifunzionale in Via IV Novembre ad Almenno San Bartolomeo, dove ha sede la scuola primaria.

Art. 7 - Importo dell'appalto e canone

Il numero dei pasti per l'effettuazione del servizio oggetto dell'appalto è definito, in via presuntiva, in n. 53.000 annui di cui:

Descrizione pasto	n. pasti (presunti) all'anno	Importo base d'asta singolo pasto in €	Importo base di gara per servizio in €
Servizio Pasti scuola primaria	45.000	4,20	189.000,00
Servizio Pasti a domicilio	8.000	5,80	46.400,00
Totale pasti all'anno	53.000		
Importo a base di gara annuo			**235.400,00**

L'importo complessivo presunto del presente appalto è stabilito in **€ 1.412.400,00, IVA esclusa, compresi gli oneri per la sicurezza, quantificati in € 0,03 per pasto.**
Il "prezzo pasto" unitario a base d'asta (da intendersi quale corrispettivo unitario omnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico dell'aggiudicatario) è pari a:

- per il servizio di refezione scolastica: € 4,20, di cui € 0,03 oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;
- per il servizio di pasti a domicilio € 5,80, di cui € 0,03 oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Servizio Mensa scolastica:
Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto per gli alunni della scuola primaria, comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione, è stabilito in **Euro 4,20 (oltre I.V.A.).**
Il **prezzo unitario** del pasto **non dovrà essere inferiore a Euro 3,80** al netto dell'I.V.A. 4%.

Servizio Pasti a domicilio:
Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione e trasporto a domicilio, è stabilito in **Euro 5,80 (oltre I.V.A. 10%)**.
Il **prezzo unitario** del pasto **non dovrà essere inferiore a Euro 5,30** al netto dell'I.V.A.

10%.

Il concessionario dovrà corrispondere al Comune di Almenno San Bartolomeo un canone fisso annuo per l'utilizzo del Centro cottura e delle relative attrezzature, pari ad € 3.500,00 (euro tremilacinquecento/00) oltre IVA, non rivalutabile. Tale somma dovrà essere versata in un'unica soluzione entro il mese di novembre di ogni anno.
Qualora il concessionario venisse autorizzato a produrre nel Centro Cottura comunale ulteriori pasti a favore di altre strutture pubbliche o private, ai sensi di quanto previsto dall'art. 3 del presente Capitolato, l'Amministrazione comunale non chiederà alcun indennizzo o quota percentuale sui pasti venduti a terzi.

Art. 8 - Organizzazione del servizio

Servizio di refezione scolastica:

La Concessionaria dovrà garantire la gestione completa del servizio in tutte le fasi dello svolgimento del servizio stesso:

- gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni al servizio;
- gestione e raccolta dei dati relativi all'applicazione delle tariffe agevolate per gli alunni che ne abbiano diritto in base alla fascia ISEE in cui si collocano o altre riduzioni fissate annualmente nel Piano per il Diritto allo Studio e dalla Giunta Comunale;
- comunicazione al Comune dei dati degli utenti con diritto ad agevolazione tariffaria;
- gestione dei dati dall'utenza giornaliera del servizio;
- registrazione delle presenze quotidiane ed invio delle stesse al centro di cottura;
- gestione dei dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio;
- calcolo e riscossione delle rette;
- gestione dei solleciti e trasmissione entro la fine del mese successivo della relativa rendicontazione mensile dei pagamenti, suddivisa per tipologie di pasto (docenti, pasti tariffe intera e a tariffa ridotta, ecc..) in formato elettronico leggibile dalla stazione appaltante;
- recupero di eventuali crediti da utenti inadempienti;
- emissione di documento per consentire l'eventuale deduzione fiscale per la Dichiarazione dei Redditi annuale.

Sono di pertinenza del Comune le seguenti attività:

- supervisione del servizio;
- determinazione delle tariffe annuali del servizio di ristorazione tramite deliberazione di Giunta comunale;
- raccolta domande di diete speciali e comunicazione alla Concessionaria secondo il Protocollo Operativo dell'Azienda Territoriale Sanitaria di Bergamo (allegato al presente Capitolato).

I pasti dovranno essere preparati nel centro cottura comunale in base al numero giornalmente richiesto, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche dell'ATS di Bergamo.
Il pasto giornaliero per la ristorazione scolastica è regolato dai menù, determinati dal Servizio Sanitario nutrizionale dell'ATS competente e, pertanto, non vengono riportati nel presente capitolato. A tal riguardo, le ditte partecipanti all'appalto possono verificare sul sito

www.ats-bg.it - Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione, i menù e le indicazioni presentate.
Il Comune comunica alla Ditta concessionaria il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione, dalla Scuola e dal Comune.
Annullamenti del servizio riferiti ad intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero dei pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera del plesso scolastico, devono essere comunicati alla Ditta almeno 48 ore prima dell'orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.
Tali comunicazioni possono venire effettuate per via telefonica.
La Ditta affidataria dell'appalto è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, seguendo gli schemi dietetici previsti dall'Azienda Territoriale Sanitaria locale per ogni singola patologia e per motivazioni etiche religiose.
Nessun ordine potrà essere effettuato al Concessionario da personale diverso da quello autorizzato.

Servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio:
la gestione dovrà essere flessibile ed adattabile ad eventuali modifiche all'organizzazione dei servizi derivanti da necessità future dell'Amministrazione comunale di Almenno San Bartolomeo.
L'elenco nominativo degli utenti sarà fornito dal Comune almeno tre giorni prima dell'attivazione del servizio, salvo urgenze concordate tra l'Operatore Economico e l'Ufficio Servizi Sociali comunali.

Art. 9 - Recapito

Per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi la Ditta concessionaria è tenuta a comunicare, prima dell'inizio delle attività, il nome del responsabile del servizio mensa reperibile presso la cucina di Almenno San Bartolomeo, il nome del responsabile amministrativo e dell'ispettore di zona, la sede di lavoro e un recapito telefonico.

Art. 10 - Rispetto D. Lgs. 81/2008 e L. 68/1999

La Ditta appaltatrice 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. 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni. A tal fine dovrà comunicare, al momento della stipulazione del contratto, il nominativo del responsabile per la sicurezza;
- nel rispetto delle disposizioni previste dalla Legge n. 68/1999 avente ad oggetto il collocamento dei disabili.

Art. 11 - Privacy – Rispetto Patto d'integrità e Codice di comportamento

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad ottemperare agli obblighi previsti dal Regolamento Europeo 679/2016 (GDPR) e dal D.Lgs. 30 giugno 2003 n.196 e successive modifiche ed integrazioni, oltre che dalle vigenti disposizioni in materia di tutela della riservatezza.
L'Appaltatore si impegna a rispettare quanto previsto nel documento "Patto di integrità" approvato dal Comune con deliberazione della Giunta n. 101 del 08.11.2018, allegato ai documenti di gara.
L'appaltatore, i suoi dipendenti ed addetti, si impegnano a rispettare – per quanto compatibile – il Codice di comportamento del Comune di Almenno San Bartolomeo, approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 109 del 12/12/2013.

Art. 12 - Interruzione del Servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la Ditta appaltatrice dovranno di norma, quando possibile in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

I servizi in oggetto dell'appalto sono ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potranno essere sospesi o abbandonati.
I servizi dovranno pertanto essere assicurati nel centro/centri di cottura alternativi posti a disposizione da parte della Ditta Concessionaria.
In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, dei servizi, l'Amministrazione potrà senz'altro sostituirsi all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente.

Le interruzioni totali dei servizio per causa 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 sia dell'aggiudicatario che del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

Art. 13 – Garanzie

Per la garanzia provvisoria e definitiva si rinvia a quanto previsto dall'art. 93 e dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..
Resta salvo per l'amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione definitiva risultasse insufficiente.
L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dell'appalto.

Art. 14 - Subappalto

Per il subappalto si rimanda a quanto previsto dagli artt. 105 e 106 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Art. 15 - Risoluzione del contratto

È facoltà del Comune appaltante risolvere il presente contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile e nei seguenti casi:

a) interruzione dei servizi senza giusta causa;
b) inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato e del CCNL;
c) grave inadempimento o frode dell'impresa atto a compromettere il risultato dei servizi e la salute degli utenti;
d) in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
e) mancato espletamento dei servizi per reiterate assenze del personale, non sostituito;
f) non attuazione del progetto presentato;
g) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto (art. 80 D. Lgs. 50/2016);

h) per motivi di pubblico interesse;
i) avvenuta applicazione di tre sanzioni nell'arco di un semestre;
j) ogni altra inadempienza non contemplata nel presente Capitolato o fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Il Comune potrà altresì procedere alla risoluzione del contratto in tutti i casi previsti dal codice civile e dal nuovo Codice dei Contratti D.Lgs. n. 50/2016.
Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo il contratto potrà essere risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata A/R o PEC; in tal caso, l'Impresa incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni subiti dal Committente in conseguenza dell'anticipata risoluzione del contratto, in relazione all'esigenza di proseguire comunque l'erogazione del servizio di ristorazione, per eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

Art. 16 - Sostituzioni dell'Impresa aggiudicataria

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione della Ditta aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune si riserva la facoltà di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

TITOLO II - ONERI INERENTI IL CONTRATTO

Art. 17 - Spese contrattuali

Il contratto verrà stipulato nella forma pubblico amministrativa e qualsiasi spesa inerente o consequenziale al contratto, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 18 - Domicilio dell'aggiudicatario

A tutti gli effetti giudiziali ed extragiudiziali del presente contratto la Ditta dovrà eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il proprio domicilio in Almenno San Bartolomeo.

Art. 19 - Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento l'onere delle spese a carico del Committente o in solido con il Committente, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del Committente medesimo. Il Committente si riserva altresì, il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori.

Art. 20 - Infortuni e danni

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale prevista dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato, rispondendo direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o

di compensi da parte del Committente, salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte di società assicuratrici.
L'Impresa, a copertura dei rischi del servizio, è tenuta a stipulare specifica polizza assicurativa R.C.T./O (Responsabilità civile verso terzi / Responsabilità civile verso prestatori di lavoro) con preciso riferimento all'appalto oggetto del presente capitolato, a copertura dei danni relativi ai rischi inerenti la gestione affidata, in particolare, con le seguenti caratteristiche:
Massimale unico per sinistro non inferiore a euro 5.000.000,00= - con limite non inferiore a euro 5.000.000,00 per R.C.T. e con un sottolimite non inferiore a euro 2.500.000,00 per R.C.O.

Il massimale andrà rideterminato in base all'indice ISTAT relativo al costo della vita nell'eventualità che subisca un aumento che superi il 15% del dato iniziale.
La validità delle suddette polizze non potrà essere inferiore alla durata del contratto.

La polizza dovrà espressamente prevedere la rinuncia di rivalsa da parte della compagnia assicuratrice per le somme pagate a titolo di risarcimento del danno a terzi, per sinistri liquidati ai sensi di polizza, nei confronti di chicchessia, compresi l'Amministrazione comunale e i suoi dipendenti – fatti salvi i casi di dolo.

Il predetto contratto assicurativo dovrà espressamente prevedere la copertura per danni da tossinfezione alimentare conseguenti allo smercio di prodotti in genere (alimentari e non) nonché di cibi cucinati, trasformati o confezionati sia dall'Impresa che da terzi.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, l'Impresa potrà dimostrare l'esistenza di una polizza avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica richiesta. In tale caso l'Impresa dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche i servizi oggetto della presente concessione, svolti per il Comune di Almenno San Bartolomeo, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che i massimali assorbono quelli richiesti.

L'Impresa dovrà altresì provvedere a stipulare, a propria cura e spese, una polizza assicurativa a garanzia dei locali, degli impianti e delle attrezzature ricevute in uso dal Comune di Almenno San Bartolomeo, contro i danni da incendi, esplosioni, scoppio e rischio locativo, anche derivante da dolo o colpa grave del proprio personale e con validità per tutta la durata del contratto. Il valore garantito per i rischi sopraccitati non potrà essere inferiore a euro 200.000,00.

Si precisa che:
- l'esistenza (validità ed efficacia) delle polizze assicurative di cui al presente articolo costituisce condizione essenziale di efficacia del contratto stesso e, pertanto, qualora l'Impresa non sia in grado di provare in qualsiasi momento l'esistenza delle coperture assicurative di che trattasi, il contratto si intenderà risolto di diritto, con conseguente incameramento della cauzione definitiva, a titolo di penale, fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno eventualmente subito;
- le polizze assicurative non liberano l'Impresa dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia;
- copia delle polizze assicurative, debitamente quietanzate, dovrà essere consegnata dall'Impresa all'Amministrazione comunale prima della stipula del contratto - le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte dall'Impresa alle relative scadenze.

L'Impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa Amministrazione da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

Art. 21 - Oneri a carico del Comune

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- le spese e gli oneri inerenti al consumo di acqua, gas, energia elettrica derivanti dall'utilizzo delle attrezzature di cucina destinate alla produzione dei pasti;
- le spese e gli oneri per il riscaldamento dei locali;
- le spese e gli oneri inerenti lo smaltimento dei rifiuti predisposti come indicato nel successivo articolo 54;
- la pulizia dei locali adibiti a servizi igienici per gli alunni e il corridoio antistante gli stessi.

TITOLO III - PERSONALE

Art. 22 - Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta regolarmente autorizzato.
Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere l'equivalente del libretto di idoneità sanitaria e le adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.
Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dalla ditta concessionaria.

Art. 23 - Organico addetti

La Ditta deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio, le figure tecniche con responsabilità organizzative e il/la dietista, l'autista che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.
L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta, come numero, mansioni, livello e monte ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegate all'offerta.

Art. 24 - Reintegro personale mancante

Il personale addetto alla distribuzione e consegna del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente Capitolato e dagli eventuali ulteriori requisiti richiesti dalla Ditta stessa ai fini dello svolgimento del servizio nelle mense.

Art. 25 - Direzione del servizio e dietista

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica

professionale idonea a svolgere tale funzione.
Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento dei due servizi oggetto della concessione e dovrà essere dotato di telefono cellulare od altro strumento in grado di garantirne la reperibilità per l'intera giornata.
In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), la Ditta deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore e darne comunicazione al Comune.

La ditta è tenuta, altresì, ad individuare e comunicare ai Referenti comunali il nominativo del Responsabile della privacy (Regolamento UE n. 679/2016 - GDPR) e della sicurezza (Legge 81/08).

Art. 26 - Formazione e addestramento

La ditta concessionaria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

Art. 27 - Applicazioni contrattuali

La ditta deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali.
La stessa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.
I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.
Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.
Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'affidatario.

Art. 28 - Responsabilità

L'Impresa si obbliga a sollevare il Committente 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, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.
Le spese e i danni che il Committente dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'Impresa e in ogni caso da questa rimborsate.
L'Impresa è sempre responsabile, sia verso il Committente sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa 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 Committente o a terzi.

TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 29 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e allegate al presente Capitolato.
In particolare è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici**.**

Art. 30 - Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.
Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 31 - Garanzie di qualità

La Ditta aggiudicataria deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

Art. 32 - Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e nello specifico quanto previsto dalle norme vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".
Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
L'utilizzo di guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti - freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.
L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati. L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.
I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Art. 33 - Conservazione delle derrate

La dispensa, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra.
I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.
Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.
I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.
I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o

acciaio inox.
È vietato l'uso di recipienti di alluminio.
I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Art. 34 - Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.
I cibi predisposti per il servizio di pasti a domicilio, preparati con la tecnica "a legame freddo", non possono essere riciclati e dovranno essere preparati il giorno antecedente la consegna.

Art. 35 - Manipolazione e cottura

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

Art. 36 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 C e +4 C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali.

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.

- La carne trita deve essere macinata in giornata.

- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.

- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo o al massimo il giorno antecedente il consumo.

- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

- Le fritture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate.

- Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.).

- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.

Art. 37 - Fornitura di attrezzature per lo svolgimento dei servizi

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire l'attrezzatura ed il materiale necessario allo svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto.

La fornitura di quanto necessario è a totale carico della ditta aggiudicataria.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati esclusivamente pentolami in acciaio inox.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

TITOLO VI - MENU' E TABELLE DIETETICHE

Art. 38 - Struttura del menù

I menù saranno elaborati dalla stazione appaltante sulla base degli schemi dietetici approvati dall'ATS di competenza (come dalle linee guida allegati "B" e C").
I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel Menù.

SERVIZIO di refezione scolastica

Il pasto giornaliero sarà così composto:
- un primo piatto
- un secondo piatto
- piatto unico (invece di 1^ e 2^ piatto) se previsto da tabella dietetica
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione o dessert
- acqua.

Il Comune può richiedere all'impresa la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio in casi particolari. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di emergenze.

Cestino freddo:
- focaccia
- un panino con prosciutto cotto o formaggio
- un pacchetto di crackers o una barretta di cioccolato
- acqua minerale 500 ml.
- un succo di frutta
- un frutto.

SERVIZIO di pasti a domicilio ad anziani ed altri

Pasto:
- un primo piatto
- un secondo piatto

- un contorno
- numero tre panini
- numero due frutti di stagione
- in alternativa = ½ litro di acqua minerale gassata e/o naturale
  ¼ di vino rosso e/o bianco.

Per entrambi i servizi, le variazioni del menu devono essere di volta in volta concordate con gli Uffici preposti del Comune. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla Ditta senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

La ditta affidataria può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei casi di seguito elencati:
- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 39 - Materie prime da utilizzarsi per la produzione dei pasti

Le materie prime alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed alle caratteristiche delle derrate alimentari indicate negli allegati al presente atto.

Il Comune, conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, promuove l'impiego di prodotti di qualità quali: prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata), alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite), chilometro zero/filiera corta, mercato equo e solidale, valorizzando le produzioni agroalimentari locali e loro stagionalità, con l'obiettivo primario di benefici di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Il Concessionario deve garantire la fornitura dei seguenti prodotti biologici: pasta, riso, farina e legumi.
Si richiede, altresì, l'impiego di prodotti D.O.P. e I.G.P., e della banana proveniente dal mercato equo-solidale, e una tipologia di formaggio a filiera corta, da inserire nel menù standard con frequenza minima mensile.

L'Amministrazione comunale intende valorizzare i prodotti a filiera corta e km 0 legati a produzioni locali o a Enti territoriali, richiedendo la disponibilità a fornire derrate, anche non biologiche, provenienti da tali produttori.

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza dei criteri ambientali minimi approvati dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

È espressamente vietato l'uso di alimenti contenenti Organismi Igienicamente Modificati (OGM).

La ditta appaltatrice è tenuta a conservare presso il centro cottura comunale la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

Art. 40 - Tabelle dietetiche

Le tabelle dietetiche sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti, applicazione delle più avanzate indicazioni nutrizionali, indicazioni da parte di medici specialistici.
Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione.

Art. 41 - Menù compatibili con le scelte religiose

L'aggiudicatario deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta, l'erogazione di menù compatibile con le scelte religiose.
Alle richieste di erogazione di menù differenziati per motivi religiosi, si applica la struttura del menù di cui agli art. precedenti.

Art. 42 - Diete Speciali

L'aggiudicatario si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, secondo le disposizioni indicate dall'A.T.S. di Bergamo – Dipartimento di Prevenzione Medico e in base alle indicazioni del "Protocollo operativo diete speciali per la ristorazione scolastica" allegato al presente Capitolato, ed altresì l'Operatore Economico si impegna alla preparazione di diete speciali prescritte ai cittadini utenti del servizio di pasto a domicilio.

Art. 43 - Diete di transizione

L'aggiudicatario si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.45 dello stesso giorno.
Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

TITOLO VII - GESTIONE DI SCARTI ED ECCEDENZE DEI PASTI, LOTTA ALLO SPRECO

Art. 44 – Gestione delle eccedenze

L'Impresa è tenuta a smaltire giornalmente come rifiuti solidi urbani tutti gli avanzi dei pasti, nessuna tipologia esclusa, e a non consegnarli nemmeno in parte a Enti non autorizzati.

Il Committente si riserva altresì di sperimentare la realizzazione di iniziative miranti alla donazione di cibo ed alimenti in surplus non entrati nel circuito di somministrazione ad Organizzazioni che si occupano di assistenza a persone in stato di bisogno, secondo quanto previsto dalla L. 166/2016 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi" e nel rispetto di quanto previsto dal Manuale per corrette prassi operative "Recupero, raccolta e distribuzione di cibo ai fini di solidarietà sociale" (2016).

L'Impresa sarà tenuta a collaborare con l'Amministrazione comunale alla realizzazione di dette iniziative, nelle forme e nei tempi presentati in modo concreto e non generico in sede di gara e confermati con l'Amministrazione comunale.

In particolare, la Concessionaria si renderà disponibile ad attuare, con modalità preventivamente concordate con il Committente, quanto previsto dall'ATS competente in merito alla lotta allo spreco, e a farsi carico, a propria cura e spese, alla quantificazione di scarti e sprechi nei singoli plessi, per periodi di tempo concordati.
Ciascun intervento, o temporanea modifica di modalità del servizio che si rendessero necessarie a tal fine, dovrà essere preventivamente approvata dal Committente, in forma scritta.

TITOLO VIII - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 45 - Contenitori

Le attrezzature per la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e s.m.i..
I contenitori per la consegna dei pasti al domicilio dovranno essere individuali ed in numero sufficiente (almeno due per ogni singolo pasto richiesto dal cittadino utente).

Art. 46 - Mezzi di trasporto

La Ditta deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale adeguatamente idonei a norma di legge per il trasporto di alimenti, nonché attrezzati per raggiungere zone montane anche in condizioni atmosferiche sfavorevoli.

TITOLO IX - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 47 - Somministrazione portate

L'aggiudicatario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.
In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 48 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

Servizio di refezione scolastica

I pasti sono distribuiti da personale della ditta nei locali ad uso refettorio del plesso scolastico in stovigliato, fornito dalla Ditta aggiudicataria del servizio.
Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1- Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in generi;
2- Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3- Imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
4- All'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
5- Procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
6- Prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso a cotto e/o a crudo, da distribuire ad ogni

alunno.

7- Non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo; tale disposizione non vale per utenti adulti;
8- Distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
9- Eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
10- Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
11- Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
12- La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
13- Distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica ed il competente Ufficio Comunale.

SERVIZIO di pasti a domicilio

I pasti sono distribuiti e consegnati direttamente al domicilio dei cittadini utenti, con l'utilizzo di mezzi coibentati ed in regola con la normativa vigente.

I pasti vengono distribuiti con l'utilizzo di contenitori monouso, debitamente personalizzati con il nome e cognome del cittadino utente che ha richiesto il servizio.

Il personale addetto alla distribuzione e consegna deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in generi;
2. Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. Preparare i contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni.
4. Ritirare i contenitori termici direttamente al domicilio dei cittadini utenti.

TITOLO X - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 49 - Disposizioni igienico – sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico – sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

In caso di aggiudicazione la ditta deve fornire al Comune le schede tecniche di sicurezza dei prodotti che intende utilizzare. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.
È compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei refettori provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica. In dettaglio i locali, la cui pulizia è di competenza della Ditta aggiudicataria sono: refettorio, cucina, disimpegno, dispensa, servizio igienico e spogliatoio per il personale.
È compito degli addetti, per il servizio di pasti a domicilio procedere al rispetto di tutte le procedure previste per la preparazione e confezionamento di cibi "a regime freddo" curando

e controllando le fasi del processo di abbattimento e delle procedure igienico-sanitarie.
È compito del personale addetto procedere alla sanificazione dei contenitori utilizzati per il trasporto e consegna dei pasti a domicilio.
È compito del personale addetto tenere in cura – igiene i mezzi utilizzati per lo svolgimento del servizio di trasporto dei pasti a domicilio.

Art. 50 - Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Art. 51 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.
Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro Cottura e presso il refettorio.

Art. 52 - Interventi ordinari e straordinari

Gli interventi di manutenzione ordinaria sono a carico dell'aggiudicatario, mentre gli interventi di manutenzione straordinaria sono a carico della Amministrazione Comunale.

L'aggiudicatario deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di Produzione Pasti all'inizio del servizio e successivamente con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio.

Art. 53 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.
Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Art. 54 - Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti, secondo le disposizioni in vigore al momento dell'aggiudicazione dell'appalto.
I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.
È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
La ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.
Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.
Le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti sono a carico della Amministrazione Comunale, come riportato nell'articolo 21.

TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 55 - Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

L'aggiudicatario deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forma delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.
In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.
L'aggiudicatario deve osservare e far osservare al suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti, dei quali verrà idoneamente informato.
È fatto divieto al personale della ditta stessa di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato.

Art. 56 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'aggiudicatario deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 57 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Art. 58 - Pulizia di impianti, attrezzature e mezzi di trasporto

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nella cucina devono essere deterse e disinfettate. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.
Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.
Il mezzo di trasporto deve essere igienicamente a norma.

TITOLO XII - CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 59 - Diritto di controllo del Comune

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterrà opportune, controlli presso la cucina ed il refettorio e mezzi di trasporto per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato d'Oneri.
È facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso la cucina ed il refettorio, di propri incaricati o autorizzati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto in sede di gara.

Art. 60 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i Servizi facenti capo all'ATS competente per territorio, soprattutto in merito alla tutela igienico sanitaria degli alimenti e all'igiene della nutrizione;
- le strutture specializzate eventualmente incaricate dal Comune;
- il Gruppo di lavoro per la Mensa Scolastica;
- l'Ufficio Istruzione e l'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Almenno San Bartolomeo.

Art. 61 - Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.
I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della ditta aggiudicataria.
Il personale della stessa non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari:
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio delle derrate nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo delle data di scadenza dei prodotti;
- i processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentarie;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego di sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente

dall'Amministrazione Comunale;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'aggiudicatario o dai tecnici incaricati dal Comune.
3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.T.S. locale che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.
Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.
Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.
I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.
Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Art. 62 - Idoneità sanitaria dei componenti gli organismi di controllo

I componenti gli organi di controllo devono essere muniti della documentazione richiesta dall'A.T.S. di Bergamo.
Essi devono altresì indossare in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina ed il refettorio, apposito camice bianco e copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

Art. 63 - Metodologia del controllo qualità

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.
Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Art. 64 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Operatore economico provvederà a conservare, alla temperatura di 4° C. per 72 ore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi sacchetti sterili. Tali sacchetti dovranno essere muniti di etichetta recante la data e saranno utilizzati nel caso si verifichino casi di intossicazione, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

Art. 65 - Penalità

L'appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed alle disposizioni presenti e future emanate dal Comune.
La ditta appaltatrice, ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, previa contestazione scritta da parte del Comune, cui l'Operatore economico potrà controdedurre nel termine di 10 gg dal ricevimento, è tenuta al pagamento di sanzioni giornaliere così quantificata in base alla gravità del disservizio:
- € 300,00 nel caso di fornitura non corrispondente alla grammatura indicata prevista dalle Linee Guida in materia di nutrizione vigenti e defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;

- € 400,00 nel caso di ritardo nella distribuzione delle vivande superiore ai 15 minuti;
- € 550,00 nel caso di non corrispondenza delle temperature previste dalla normativa vigente;
- € 550,00 nel caso di fornitura non conforme alle caratteristiche merceologiche previste, con possibilità da parte dell'Ente Locale, al fine di garantire il regolare espletamento del servizio, di approvvigionarsi presso altri fornitori con spese a carico della ditta;
- € 550,00 nel caso di mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti, orari che verranno comunicati non appena definiti dal Dirigente Scolastico competente;
- € 750,00 nel caso di fornitura di pasti diversi da quelli previsti nelle tabelle dietetiche o concordati con l'apposito Gruppo di lavoro per la Mensa scolastica;
- € 1.500,00 nel caso di fornitura con cariche microbiche elevate.

Sì procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il relativo provvedimento.

TITOLO XIII - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI – REVISIONE PREZZI

Art. 66 - Corrispettivo

Il corrispettivo dovuto è quello risultante dall'offerta "costo-pasto" della Ditta aggiudicataria.
Con tale corrispettivo il prestatore del servizio si intende compensato di qualsiasi suo avere, senza alcun diritto di pretendere dal Comune di Almenno San Bartolomeo nuovi e maggiori compensi per i servizi svolti.
Sarà cura dell'aggiudicatario dell'appalto compilare prospetti riepilogativi dei pasti effettivamente erogati suddivisi per scuola primaria e pasti a domicilio.

Per il servizio di refezione scolastica, l'aggiudicatario deve provvedere alla riscossione di tutti i pasti prodotti ed erogati presso la mensa scolastica, applicando le tariffe intere e ridotte stabilite dall'Amministrazione comunale, favorendo dal punto di vista logistico gli utenti del sevizio nelle operazioni di approvvigionamento dei buoni pasto o altra tipologia di pagamento, con le modalità indicate in dettaglio nell'offerta tecnica.
Tali modalità non potranno essere cambiate dalla Ditta se non per esigenze migliorative richieste dall'Amministrazione e concordate con la ditta stessa.
I pasti dei docenti addetti alla sorveglianza durante il servizio di mensa scolastica, aventi diritto al pasto gratuito e i pasti a tariffa ridotta saranno compensati, fino alla concorrenza del costo del pasto unitario aggiudicato a seguito della gara, dal Comune al Concessionario. A tal proposito lo stesso dovrà rendicontare il numero dei pasti erogati e le quote introitate dagli utenti (mediante presentazione di tabulati ufficiali e/o estratti conto bancari) ed emettere fatture compensative mensili.

Per il servizio di pasti a domicilio, l'aggiudicatario procederà, entro il mese successivo all'erogazione del servizio, alla riscossione degli ordinativi direttamente dai beneficiari (cittadini utenti autorizzati dall'Ufficio Servizi Sociali alla fruizione del servizio) per il numero di pasti effettivamente preparati e consegnati nel corso del mese di riferimento.

Il prezzo è comprensivo di tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, ad esclusione dell'I.V.A.

Art. 67 - Revisione dei prezzi

Il corrispettivo relativo ad ogni singolo pasto sarà quello offerto dall'Impresa aggiudicataria in sede di gara e specificato nel contratto d'appalto, a seguito dell'avvenuta aggiudicazione del servizio e resterà immutato per tutta la durata del contratto.

TITOLO XIV – ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 68 - Foro competente

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato speciale d'appalto, non risolta in via bonaria, è competente il Tribunale di Bergamo.

Art. 69 - Richiamo alla legge ed altre norme.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al Codice Civile, nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'appalto.

Art. 70 - Allegati

Fanno parte integrante del presente capitolato:

- le LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA approvate dalla Conferenza Unificata Stato Regioni con provvedimento del 29 Aprile 2010 (allegato A);
- le LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA emanate dalla Regione Lombardia con Decreto Direzione Generale Sanità del 01.08.2002, n. 14833 (allegato B);
- le LINEE GUIDA PER L'ELABORAZIONE DEI MENU' PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA dell'Agenzia di Tutela della Salute (ATS) di Bergamo (allegato C);
- il documento dell'ATS di Bergamo "LE CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA" (allegato D);
- Protocollo operativo diete speciali dell'ATS di Bergamo (allegato E).