



**COMUNE DI SOTTO IL MONTE GIOVANNI XXIII**  
(Provincia di Bergamo)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
PER LA GESTIONE  
DEL SERVIZIO DI  
REFEZIONE SCOLASTICA E PER LA  
SOMMINISTRAZIONE DI PASTI PER ANZIANI,  
INDIGENTI E DISABILI**

**PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021**

**CIG N. 7575809B59**

## DISPOSIZIONI GENERALI

### Art. 1 - Durata dell'appalto

L'appalto riguarda il periodo dal 01/09/2018 al 31/08/2021.

Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

### Art. 2 - Importo presunto.

Il valore stimato dell'appalto ammonta ad € 710.514,00 di cui € 7.105,14 per gli oneri sulla sicurezza, oltre IVA.

L'importo presunto di un singolo pasto a base d'asta è fissato in € 4,20 IVA esclusa; non sono ammesse offerte in aumento.

La dimensione presunta dell'utenza è esemplificata nella tabella seguente. Il quantitativo dei pasti è puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per il Comune. Il numero degli utenti potrà subire variazioni in più o in meno senza per questo modificare il prezzo di aggiudicazione o richiedere risarcimento danni:

	<i>N. utenti Presunti</i>	<i>GG. settimanali di servizio</i>	<i>Orario dei pasti</i>	<i>N. pasti annui presunti</i>
<b>SCUOLA PRIMARIA</b>	<b>250</b>	5	12,30	<b>42.500</b>
<b>DOCENTI E ALTRO PERSONALE AUTORIZZATO</b>	<b>7</b>	5	12,30	<b>1.190</b>
<b>SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO</b>	<b>110</b>	2/3 a settimane alterne	13,00	<b>8.800</b>
<b>ANZIANI /INDIGENTI/DISABILI</b>	<b>13</b>	5 + pasto doppio o triplo al venerdì	consegna entro le 12,15	<b>3.900</b>
<i>TOTALE GENERALE</i>				<b>56.390</b>

### Art. 3 – Aggiudicazione.

Esperita la gara, l'aggiudicazione definitiva avrà luogo soltanto dopo le valutazioni intervenute a termini di legge, mentre la ditta aggiudicataria rimarrà vincolata fin dal momento dell'aggiudicazione provvisoria.

### Art. 4 – Criteri di aggiudicazione dell'appalto. Offerta.

L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta con l'osservanza delle norme previste dall'art. 95, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. del suddetto decreto, all'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti così suddivisi:

I punteggi verranno attribuiti nel seguente modo:

**A. Parametro economico: punti 30.**

All'offerta che presenterà il prezzo più basso verranno assegnati 30 punti. Alle altre offerte ammesse verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio singola offerta} = 30 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

### B. Parametro di qualità: punti 70

Per la valutazione di questo parametro è richiesta una relazione tecnica che riporti distinte per punti, così come indicati nella griglia "Parametri di qualità" qui sotto rappresentata, le indicazioni e le proposte della ditta concorrente. La relazione non deve eccedere **10 facciate** con caratteri **Arial 10**.

Il punteggio relativo al parametro di qualità sarà calcolato in relazione ai seguenti criteri per un massimo di 70 punti:

PARAMETRO DI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO	
<b>1. Indicare il rapporto tra la superficie del Centro di cottura in m<sup>2</sup> e il n° complessivo (scuole, ditte, ecc) medio dei pasti prodotti giornalmente nel corso dell'anno passato</b>	<b>Max 10 punti così distribuiti:</b> 10 punti = 1m <sup>2</sup> : 2 pasti 8 punti = 1: 3 5 punti = 1: 4 4 punti = 1: 5 2 punti = 1: 6 0 punti = 1:7 e oltre  <b>N.B.: la superficie deve comprendere solo cucina, magazzini, zona confezionamento, spogliatoi e servizi igienici, corridoi ed eventuali altri spazi collegati alla produzione (non vanno compresi locali tecnici, mensa o sala ristorante) <u>ALLEGARE PLANIMETRIA LOCALI con mq. di ciascun vano</u></b>	<b>10</b>
<b>2. Indicazione relativa ai mezzi di trasporto:</b>  <b>a - rapporto n° mezzi/n° plessi scolastici da servire</b>  <b>b - tipo di combustibile impiegato</b>	<b>Max 4 punti così distribuiti</b> <u>0 punti= rapporto di 1 automezzo per 3 plessi scolastici o più</u> <u>1 punto= rapporto di 1 automezzo per 2 plessi scolastici</u> <u>3 punti = rapporto di 1 automezzo per 1 plesso scolastico (Volargne)</u> <u>2 punti aggiuntivi = se i mezzi impiegano come combustibile il gas metano, il gpl o sono a trazione ibrida</u>	<b>5</b>
<b>3. Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 o della certificazione ISO 22000/5 relativa al centro cottura principale utilizzato per l'esecuzione</b>	<b>Max 6 punti così distribuiti:</b> <u>3 punti = possesso certificazione ISO 22000/05</u> <u>3 punti = possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008</u> <u>0 punti = non possesso della certificazione</u>	<b>6</b>

<p><b>4. Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione collettiva scolastica</b> prestatati negli ultimi 3 (tre) anni a favore di amministrazioni ed enti pubblici dal centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto</p>	<p><b>Max 6 punti così distribuiti</b></p> <p><u>0 punti</u> = il centro di cottura ha eseguito servizi di ristorazione scolastica a favore di nessun comune</p> <p><u>2 punti</u> = il centro di cottura ha eseguito servizi di ristorazione scolastica a favore di 1 – 2 comuni</p> <p><u>4 punti</u> = il centro di cottura ha eseguito servizi di ristorazione scolastica a favore di 3 – 4 comuni</p> <p><u>6 punti</u> = il centro di cottura ha eseguito servizi di ristorazione scolastica a favore di 5 comuni o più</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>5. Personale</b></p> <p>1. Organico del personale operativo e dei referenti previsti per il servizio oggetto dell'appalto</p> <p>2. Tempi e turni di lavoro suddivisi per profilo professionale</p> <p>3. Operatore munito di idoneo titolo per la predisposizione di diete standard e speciali (es. dietista, biologo nutrizionista ...)</p> <p>4. Piano di formazione e aggiornamento del personale</p>	<p><b>Max 8 punti così distribuiti:</b></p> <p><b>2 punti</b></p> <p><b>2 punti</b></p> <p><b>2 punti</b></p> <p><b>2 punti</b></p> <p><b>N.B:</b> le indicazioni richieste (numero, monte ore e ruoli e formazione) devono essere riportate non in forma discorsiva ma schematizzate in griglie /tabelle.</p>	<p><b>8</b></p>
<p><b>6. Utilizzo di prodotti da Agricoltura Biologica</b></p>	<p><b>Max 7 punti</b></p> <p><u>da 0 a 7 punti</u> (vedi sub criteri)</p> <p><b>N.B.:</b> il punteggio verrà graduato in base alle tipologie dei prodotti offerti e alla frequenza proposta in menù</p>	<p><b>7</b></p>
<p><b>7. Utilizzo di prodotti DOP, IGP, STG</b></p>	<p><b>Max 5 punti</b></p> <p><u>da 0 a 5 punti</u> (vedi sub criteri)</p> <p><b>N.B.:</b> il punteggio verrà graduato in base alle tipologie dei prodotti offerti e alla frequenza proposta in menù</p>	<p><b>5</b></p>

<p><b>8. Trasporto dei pasti</b></p>	<p><b>Max 8 punti ottenuti in base ai seguenti elementi:</b></p> <p><u>4 punti</u> = alla distanza più corta tra il centro di produzione e le scuole. Alle altre distanze verranno assegnati punteggi decrescenti secondo la formula <math>\frac{\text{distanza più corta} \times 4}{\text{distanza della ditta}}</math></p> <p><u>4 punti</u> = al tempo più basso di permanenza del pasto nei contenitori durante il trasporto dal centro di produzione alla scuole e alle abitazioni degli anziani/indigenti/disabili. Agli altri tempi verranno assegnati punteggi decrescenti secondo la formula <math>\frac{\text{tempo più basso} \times 4}{\text{tempo della ditta}}</math></p>	<p><b>8</b></p>
<p><b>9.</b></p> <p><b>1. Progetti di riduzione dello spreco alimentare e recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio con scopi sociali, anche mediate fornitura di eventuali attrezzature necessarie quali abbattitore, contenitori termici</b></p> <p><b>2. Ulteriori migliorie che l'Azienda intende apportare saranno valutate non solo sul valore economico delle migliorie, ma altresì sulla reale utilità delle migliori proposte</b></p>	<p><b>Max 15 punti</b></p> <p><u>5 punti</u></p> <p><u>10 punti</u> (vedi sub criteri)</p> <p>Tra gli elementi di interesse dell'Amministrazione Comunale: Proposta di forniture gratuite a utenti segnalati dall'Ufficio Servizi Sociali; fornitura di una/due gratuità per i docenti che sono in sorveglianza durante il periodo tempo/mensa.</p>	<p><b>15</b></p>
<p style="text-align: right;"><b>Totale punteggio massimo</b></p>		<p><b>70</b></p>

## **SUB CRITERI**

(punti 6,7,9)

### **6 - Utilizzo prodotti da agricoltura biologica**

**Max 6 punti**

Punti	7	6	4	2	0
Utilizzo prodotti biologici	<b>Oltre dieci prodotti offerti</b>	<b>Tra sette e dieci prodotti offerti</b>	<b>Tra quattro e sei prodotti offerti</b>	<b>Tra due e tre prodotti offerti</b>	<b>Un prodotto offerti</b>

I prodotti bio proposti devono essere forniti tutte le volte che la tipologia è indicata in menù. Inoltre i prodotti devono necessariamente comparire in menù almeno una volta ogni 15 gg.

## **7 - Utilizzo prodotti DOP, IGP,STG Max 5 punti**

Punti	5	3	1	0
Utilizzo prodotti DOP,IGP,STG	<b>Oltre prodotti cinque offerti</b>	<b>Tra quattro e cinque prodotti offerti</b>	<b>Tra due e tre prodotti offerti</b>	<b>Un prodotto offerto</b>

I prodotti DOP,IGP, STG proposti devono essere forniti tutte le volte che la tipologia è indicata in menù.

Inoltre i prodotti devono necessariamente comparire in menù almeno una volta ogni 15 gg.

## **9 - Migliorie e forniture particolari che la ditta intende promuovere Max 15 punti**

Punti	15	10	5	0
Migliorie e forniture particolari che la ditta intende promuovere	<b>Oltre cinque migliorie pertinenti presentate</b>	<b>Tra tre e cinque migliorie pertinenti presentate</b>	<b>Max due migliorie pertinenti presentate</b>	<b>Nessuna miglioria pertinente presentata</b>

Per migliororia pertinente s'intende una proposta con effettivo ritorno o ad impatto positivo sul servizio di ristorazione (attrezzature, macchine, proposte di interventi, ecc...), il tutto stabilito ad insindacabile giudizio della Commissione.

Le migliorie non devono rientrare in altri parametri sottoposti a valutazione.

Verranno prese in considerazione unicamente le offerte economiche dei concorrenti che avranno raggiunto una valutazione tecnica di almeno punti 35/70: le altre offerte verranno escluse.

Il servizio sarà aggiudicato a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo maggiore dato dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi dell'offerta considerata.

Le offerte presentate saranno esaminate da apposita Commissione.

## **OBBLIGAZIONI CONTRATTUALI**

### **Art. 5 - Servizi oggetto dell'appalto**

I servizi oggetto dell'appalto sono l'organizzazione, la gestione, la pulizia, il riassetto, il lavaggio, l'approvvigionamento, la preparazione e la somministrazione giornaliera (legata al calendario scolastico) di un pasto agli studenti ed al personale autorizzato della scuola primaria e secondaria di I grado del Comune di Sotto il Monte Giovanni XXIII e di un pasto completo finito per anziani, indigenti e disabili del Comune, con consegna a domicilio all'interno dell'abitazione dal lunedì al venerdì ed eventuale pasto doppio o triplo al venerdì (per le giornate di sabato e domenica) e con possibilità di pasto doppio giornaliero, ove richiesto dall'utente per il tramite dell'Ufficio Servizi

Sociali. I pasti per anziani, indigenti e disabili devono essere garantiti anche nei giorni di vacanza scolastica.

Il servizio deve rispettare il calendario delle lezioni previsto a livello locale e deve adeguarsi alle esigenze e modalità didattiche stabilite dal Consiglio d'Istituto o dalla Dirigenza scolastica.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere al gestore lo svolgimento di servizi per feste o altre iniziative o la fornitura di pasti per particolari occasioni.

Ogni cibo sarà cucinato presso i locali cucina ubicati presso il Centro cottura dell'Impresa appaltatrice.

#### **Art. 6 - Oneri della Ditta appaltatrice**

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la Ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- All'organizzazione, gestione e amministrazione dei pasti giornalieri ivi compresa la fornitura di piatti infrangibili, bicchieri di vetro infrangibile nonché posate in acciaio inox in numero sufficiente per tutti gli utenti.

La mensa scolastica è dotata di:

Scuola Primaria e Secondaria di I Grado Sotto il Monte Giovanni XXIII
Sedie Tavoli Lavastoviglie Lavello a 2 vasche Scaldavivande Carrello termico Scalda acqua Armadio

La ditta dovrà garantire la manutenzione a proprie spese degli stessi. Nel caso di guasti che rendano tali attrezzature inutilizzabili, la Ditta si impegna alla sostituzione degli stessi, che resteranno in dotazione dei refettori scolastici fino alla scadenza dell'appalto. La Ditta si impegna altresì alla fornitura di tutti gli articoli complementari quali i tovaglioli di carta, o di altri che si rendessero necessari per ragioni contingenti e straordinarie, al fine di garantire comunque la fruizione del pasto. I pasti dovranno seguire le grammature indicate nelle tabelle dietetiche determinate dall'ASL competente per territorio. Anche i menù settimanali dovranno essere approvati dalla competente ASL;

- Al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale necessario, che dovrà essere regolarmente assunto nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- Alla sostituzione tempestiva (al massimo entro il giorno scolastico successivo) del personale in servizio, presso le mense affidate in gestione, che risulti assente;
- A curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al confezionamento e alla distribuzione dei pasti, alla disinfezione e alla disinfestazione dei locali adibiti al servizio;
- Alla fornitura del vestiario, previsto per legge, per tutto il personale addetto al servizio;
- A tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa, che colpiscano e che potranno colpire in qualsiasi momento l'Impresa per l'impianto o per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A., si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- All'assicurazione per i danni a cose e persone, nonché alla responsabilità civile della Ditta appaltatrice verso terzi nell'espletamento del servizio, per un massimale di almeno € 2.000.000,00 (duemilioni/00) consegnando copia della polizza all'Amministrazione Comunale; in particolare

l'appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti dalla non corretta preparazione e/o dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati. L'appaltatore, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento. A tale proposito, la Ditta appaltatrice contrarrà per tutta la durata del contratto un'assicurazione contro i rischi, anche prodotti per colpa grave, inerenti la gestione della mensa, con espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune.

- A tenere registri fiscali a norma di legge;
- All'acquisto delle derrate alimentari;
- Alla fornitura ed alla manutenzione ordinaria ed alla pulizia giornaliera delle stoviglie, delle attrezzature e degli ambienti messi a disposizione dal Comune, compresi tavoli e sedie;
- Alla pulizia ordinaria e straordinaria dei locali di cucina, magazzini, nonché di tutte le attrezzature, impianti e servizi annessi ai suddetti locali, secondo piano di sanificazione da depositarsi presso il Comune;
- All'acquisto di materiale di pulizia e relativa attrezzatura;
- A curare i necessari adempimenti in relazione al rilascio della "Registrazione dell'Attività";
- Al trasporto dei pasti con mezzi idonei dalla cucina, ubicata presso l'Impresa appaltatrice, al refettorio delle scuole primaria e secondaria di I grado;
- Alla consegna a domicilio, all'interno dell'abitazione, e senza alcun costo aggiuntivo, dei pasti ad anziani, indigenti e disabili assistiti a domicilio che ne fruiscano, porzionati singolarmente e sigillati in contenitori adeguati e rispondenti ai requisiti normativi specifici in materia.
- Alla fornitura di pasto veicolato, al medesimo importo offerto in sede di aggiudicazione, in caso di temporanea e straordinaria necessità logistica;
- Al conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori e negli appositi spazi messi a disposizione dal Comune, che dovranno essere debitamente differenziati da parte del personale della Ditta appaltatrice secondo le disposizioni in vigore nel territorio comunale. E' compreso il trasporto dei contenitori negli appositi spazi all'esterno del refettorio scolastico e all'esterno dell'edificio scolastico nei giorni di raccolta dei rifiuti o nel giorno precedente la raccolta.
- Alla conservazione ed alla esibizione, a semplice richiesta, al Comune della documentazione attestante la provenienza e le caratteristiche delle derrate acquistate;
- Alla comunicazione dei nominativi e delle qualifiche del personale in servizio.
- Alla garanzia della massima riservatezza nell'utilizzo dei dati personali e delle informazioni relative agli utenti, vincolando in tal senso i propri operatori al segreto d'ufficio;
- Al rispetto del numero di addetti relativamente ai pasti somministrati per la scuola primaria e secondaria di I grado nella misura di: n. 1 addetto / 50 pasti somministrati;
- Alla gestione delle riscossioni mediante i punti vendita convenzionati o con sistema on line, accessibile tramite credenziali, dove sarà possibile effettuare le "ricariche" relative al servizio di refezione scolastica e gestire le prenotazioni dei pasti. A tal fine l'appaltatore dovrà garantire:
  - Il pagamento dell'eventuale aggio ai punti vendita che svolgono questo servizio. (Le tariffe della refezione con le modalità indicate dall'Ufficio competente sono stabilite annualmente da apposita deliberazione di Giunta);
  - L'invio della rendicontazione mensile al Committente nella quale devono essere indicati il numero dei pasti consumati, suddivisi per tipologia adulti, bambini ( con indicazione separata della scuola di appartenenza)
  - La fatturazione al netto delle rette già riscosse;
  - La comunicazione al Committente dell'elenco degli insolventi;
  - Il sollecito agli insolventi mensile tramite sms e ogni 3 mesi con lettera scritta relativa alla situazione debitoria.
  - La fase di gestione della riscossione coattiva.

Sarà cura del Committente:



- La raccolta delle iscrizioni al servizio e i provvedimenti di esclusione dallo stesso

### **Art. 7 - Oneri a carico del Comune**

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna:

- alla manutenzione straordinaria dei locali, se non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla Ditta aggiudicataria;
- alla rimozione dei rifiuti che dovranno essere debitamente differenziati da parte del personale della Ditta appaltatrice secondo le disposizioni in vigore nel territorio comunale;
- alle forniture di gas, acqua, energia elettrica (luce e forza motrice), riscaldamento, e quant'altro necessario per l'ottimale esplicazione del servizio.

### **Art. 8 - Osservanza delle leggi e regolamenti**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale, riferibili all'igiene dei processi ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro o che potessero venire, eventualmente, emanate durante il corso del contratto (compreso le norme regolamentari e le ordinanze sindacali) aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

### **Art. 9 - Interruzione e sospensione**

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

In caso di sciopero del personale dipendente della Ditta appaltatrice la controparte deve essere avvisata nei termini stabiliti dalle vigenti disposizioni di legge in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

Il preavviso da parte del Comune, in caso di necessità di sospensione temporanea dell'erogazione dei pasti, dovrà essere dato entro le ore 12,00 del giorno lavorativo antecedente.

### **Art. 10 - Indicazioni sulle modalità di esecuzioni dei servizi**

#### **a) Mensa scolastica**

La Ditta appaltatrice dovrà eseguire il servizio secondo le seguenti modalità:

- Scuola Primaria: tutti i giorni (secondo calendario scolastico) per 5 giorni la settimana;
- Scuola Secondaria di Primo Grado: a settimane alterne 2/3 giorni la settimana;
- per la refezione scolastica, ad inizio anno scolastico, giorni ed orari di refezione saranno determinati con esattezza dalle autorità scolastiche dell'Istituto Comprensivo Statale E. Fermi di Carvico e tempestivamente comunicati alla Ditta aggiudicataria, così come gli orari di fruizione dei pasti che saranno compresi tra le ore 12.30 per la Scuola Primaria (sita in Via Manzoni n. 1) e le ore 13.00 per la Scuola Secondaria di I Grado (sita in Via Manzoni n. 1).

#### **b) Pasti anziani**

I pasti per anziani, indigenti e disabili dovranno essere consegnati tutti i giorni (escluso festivi) al massimo entro le ore 12,15 con eventuale doppia fornitura giornaliera e fornitura del pasto doppio o triplo nella giornata di venerdì ove richiesto dall'utente per il tramite dell'Ufficio Servizi Sociali. La consegna dovrà essere effettuata a domicilio con consegna all'interno dell'abitazione. Nel caso di consegna doppia o tripla del pasto la ditta si impegna a variare la composizione del pasto. Il pasto doppio e triplo dal confezionamento alla consegna dovrà essere mantenuto ad una temperatura non superiore a 4°. La ditta dovrà procedere questa fase nel proprio manuale di autocontrollo HACCP in modo che siano tenute sotto controllo le temperature dei cibi dalla preparazione alla consegna. La consegna a domicilio dovrà avvenire, salva diversa disposizione

del Comune, a legame freddo in piatti monodose ermeticamente sigillati e racchiusi in apposito cofanetto termico.

In conformità alle linee di indirizzo fissate dall'Ufficio Servizi Sociali, dal Regolamento Comunale e dal presente capitolato la ditta dovrà inoltre:

- 1) Attivare o disattivare o sospendere temporaneamente il servizio solo dietro richiesta dell'Ufficio Servizi Sociali;
- 2) Fornire in comodato d'uso gratuito agli utenti fruitori del servizio un forno a microonde.

### **Art. 11 - Variazione quantitativa e qualitativa dei servizi oggetto dell'appalto**

L'Amministrazione Comunale può disporre l'adeguamento dei servizi o le modifiche alle tabelle dietetiche.

All'uopo le parti effettueranno, ove ricorrano le esigenze, una ricognizione delle nuove necessità dei servizi.

Della ricognizione predetta verrà redatto apposito verbale per le conseguenti disposizioni.

### **Art. 12 - Locali ed attrezzature**

Per l'espletamento del servizio la Ditta appaltatrice utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti nel plesso scolastico.

L'apposito inventario verrà redatto consensualmente alla stipulazione del contratto di appalto.

Detti locali ed attrezzature sono di proprietà del Comune e saranno utilizzate in comodato dalla Ditta appaltatrice che ne garantirà l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

I locali e le attrezzature di cui sopra verranno prese in consegna dalla Ditta appaltatrice all'inizio dell'appalto, e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso. La Ditta si impegna ad assumere a proprio carico la manutenzione ordinaria e, per fatti o comportamenti imputabili alla Ditta aggiudicataria, la manutenzione straordinaria delle stesse.

Ogni attrezzatura o strumentazione necessaria ai fini della corretta e completa esecuzione delle obbligazioni previste per capitolato, che non sia stata fornita dal Comune o di cui si rende necessaria la sostituzione dovrà essere fornita a cura e spese della ditta appaltatrice. Le attrezzature e tutto ciò che viene fornito dalla ditta Appaltatrice resta di proprietà della stessa, che provvederà alla rimozione alla scadenza dell'appalto.

### **Art. 13 – Corrispettivi**

Gli esercenti dei punti vendita convenzionati verseranno direttamente all'Appaltatore le quote pagate dagli utenti.

Il pagamento diretto da parte del Comune di Sotto il Monte Giovanni XXIII, tramite emissione di fatture, avverrà solo per

- c) Quote di integrazione sociale alle tariffe (ovvero la differenza tra le quote utenti incassate da parte dei punti vendita e l'importo dovuto alla ditta per la fornitura dei pasti per gli alunni);
- d) Pasti forniti agli insegnanti statali.

La fatturazione sarà effettuata mensilmente e conterrà la quota addebitata per la fornitura dei pasti al netto della nota di accredito per le quote rimosse.

Nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente Capitolato a carico dell'Appaltatore.

I prezzi del pasto, a decorrere dal 1 settembre dell'anno successivo al primo e per tutti gli anni di durata del servizio, saranno, previa richiesta scritta, soggetti a revisione con riferimento all'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati elaborato dall'ISTAT.

La fatturazione verrà eseguita dall'Appaltatore alla fine di ogni mese di servizio sulla base del numero dei pasti consumati dai commensali.

Il numero dei pasti espressi in fattura dovrà corrispondere al numero indicato in sede di prenotazione.

Al fine di evitare ogni eventuale contestazione dovranno essere redatti prospetti riepilogativi giornalieri indicanti il numero di pasti erogati ad alunni e adulti distinti per ogni plesso scolastico e

classe, consultabili tramite software di gestione. Mensilmente la ditta appaltatrice dovrà provvedere alla trasmissione dei prospetti mensili riassuntivi, all'ufficio comunale competente.

Le fatture verranno liquidate entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura e previa acquisizione del DURC.

Per quanto riguarda i pasti ad anziani, indigenti e disabili gli utenti verseranno mensilmente l'importo dovuto, tramite avviso di pagamento rilasciato dal Comune competente, presso la Tesoreria.

L'Appaltatore invierà fattura mensile al Comune competente che provvederà alla liquidazione entro 30 giorni dal ricevimento della stessa.

Dal pagamento dell'importo delle fatture sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio, quelli delle pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico dell'Appaltatore e quant'altro dalla stessa dovuto. La fatturazione dovrà essere effettuata distintamente per ogni tipologia di servizio e comunque come indicato dagli uffici competenti.

Eventuali ritardi nei pagamenti dovuti all'espletamento delle formalità amministrative e vincoli di legge non daranno luogo ad alcuna maturazione di interessi.

L'aggiudicatario si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010 e s.m.i.

La stazione appaltante per i pagamenti di importo superiore a € 5.000,00 darà attuazione alla procedura prevista dalla Legge 27 dicembre 2017, n. 205.

## **ALIMENTI E PASTI**

### **Art. 14 - Definizione di prodotto "biologico"**

Per prodotto biologico si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 834/2007 e recante in etichetta il marchio che identifica il prodotto e il nome dell'ente certificatore debitamente riconosciuto.

La ditta aggiudicataria dovrà far pervenire al Comune, dietro richiesta, copie dei certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici secondo il piano di distribuzione previsto nella tabella dietetica del mese di riferimento.

### **Art. 15 - Composizione del pasto**

Ogni pasto deve risultare composto da:

*1° caso*

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta
- acqua in caraffa

oppure

*2° caso*

- un monopiatto
- un contorno
- frutta
- pane
- acqua in caraffa

Pasti anziani indigenti e disabili:

- primo piatto
- secondo piatto

- contorno
- 2 panini
- Frutta (il dessert potrà essere dato in aggiunta in particolari occasioni)
- ½ acqua o ¼ vino.

Per tutti i pasti è d'obbligo l'utilizzo del sale iodato sia come condimento che nelle preparazioni (Legge n. 55 del 21.03.2005).

I menù proposti per il servizio di ristorazione a domicilio per gli anziani saranno differenziati dai menù scolastici e dovranno essere formulati in aderenza ai menù contenuti nelle "Linee guida per l'organizzazione e la gestione del servizio di distribuzione pasti a domicilio per anziani" predisposte dall'ASL.

I menù dovranno essere predisposti sulla base delle indicazioni (menù base, grammature e tabelle dietetiche che qui si intendono integralmente richiamate anche se non fisicamente presenti) previsti dall'ASL competente per territorio e inviati, almeno 30 giorni prima della loro applicazione, al competente ufficio comunale.

Il menù non potrà invece essere modificato da parte della Ditta aggiudicataria, se non previa intesa con l'Amministrazione Comunale. E' però consentita una variazione al menù nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.);
- avaria delle attrezzature per la conservazione dei prodotti deperibili.

Tali variazioni straordinarie dovranno comunque essere preventivamente concordate con l'ASL anche telefonicamente data l'urgenza.

N.B.: tutte le variazioni, comprese quelle dovute a carenza o mancanza di materie prime previste, devono essere comunicate con congruo anticipo all'amministrazione comunale affinché la stessa possa, in tempo utile, confermarle o chiederne modifica. Le variazioni devono essere adeguatamente motivate.

### **Art. 16 - Diete "speciali" e pasti sostitutivi**

In corrispondenza di ogni menù giornaliero devono essere approntati pasti sostitutivi al menù base, riservati agli alunni ed adulti che debbano seguire diete *speciali* legate a specifiche patologie o semplicemente per diete cosiddette *in bianco*.

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

#### *Diete speciali*

Le diete speciali vengono richieste ed approntate dietro certificato medico indicante il regime dietetico consigliato. Per le stesse ci si dovrà attenere ai menù personalizzati predisposti dall'ASL.

L'aggiudicatario dovrà raccogliere in modo ordinato le diete speciali e renderle disponibili per eventuali controlli che l'Amministrazione dovesse effettuare.

La ditta aggiudicataria dovrà giornalmente preparare le vivande adatte ad ogni dieta speciale, utilizzando prodotti dietetici idonei per ogni patologia (es. pane, pasta, pizza senza glutine) confezionando singolarmente ogni pasto ed osservando scrupolosamente le indicazioni mediche.

Le diete speciali richieste dovranno essere confezionate dalla Ditta aggiudicataria in contenitori singoli, porzionate singolarmente e sigillate recante etichettatura con il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile individuazione.

Presso il Centro Cottura dell'Impresa appaltatrice e presso il refettorio dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici ed intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi, delle patologie evidenziate e degli alimenti non ammessi.

### *Diete in bianco*

Giornalmente devono essere disponibili le seguenti preparazioni alternative.

1° piatto: pasta o riso con olio extravergine di oliva o in brodo vegetale, o polenta condita con pomodoro (se prevista nel menù giornaliero), eventualmente con aggiunta di formaggio grana / parmigiano reggiano grattugiato;

2° piatto: carne o pesce previsti nel menù ordinario, ma cotti al vapore o ai ferri;

contorno: verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio extravergine di oliva crudo ed eventualmente limone.

### *Diete per motivazioni religiose ed ideologiche*

La ditta aggiudicataria, nel rispetto delle tradizioni legate a culture di etnie diverse, garantisce la sostituzione di alimenti ed ingredienti per la preparazione di pasti non compatibili con le norme alimentari regolate da motivi religiosi. La ditta aggiudicataria garantisce altresì, in particolare, idonea varietà settimanale di piatti alternativi per tali casi. Le segnalazioni di sostituzione verranno comunicate alla ditta aggiudicataria dall'ufficio scuola, cui perverranno esplicite richieste da parte delle famiglie.

Per le diete in bianco e le diete per motivi etico – religiosi il riferimento, comunque, sono le indicazioni ASL inserite nel Manuale d'uso per la ristorazione scolastica.

Tutti i casi di variazione al menù non possono comportare alcun ulteriore onere per il Comune.

La dieta in bianco può essere richiesta dal genitore solo per una durata di 2 giorni, per un tempo maggiore deve essere richiesta dietro presentazione di certificato medico.

### **Art. 17 - Caratteristiche dei prodotti alimentari**

L'appaltatore deve fornire generi alimentari di prima qualità, di provenienza nazionale o CEE. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e alle caratteristiche merceologiche indicate nelle Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica, che qui si intendono richiamate e nelle tabelle dietetiche predisposte dall'A.S.L. di competenza.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti, (Regolamento CE 1169/2011). Non sono ammesse etichettature non conformi al dettato di legge, incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta. L'appaltatore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. L'appaltatore deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune, a richiesta, le schede tecniche dei prodotti stessi.

I prodotti alimentari forniti dall'appaltatore devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati.

### **Art. 18 - Conformità degli alimenti. Condimenti. Metodi di cottura. Trasporto.**

1. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:
  - il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;
  - la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
  - tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;

- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, sono ammesse deroghe a tale disposizione solo se presente l'abbattitore di temperatura;
  - per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60°C in fase di confezionamento, e trasporto;
  - per le preparazioni cotte da consumarsi fredde dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +10°C;
  - per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +4°C;
  - è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
  - tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
  - lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo che per gli alimenti che possono essere cotti tal quale, ovvero si adottino tecniche che garantiscano comunque la salubrità dell'alimento;
  - le verdure per i contorni dovranno preferibilmente essere cotti al vapore od al forno;
  - le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
  - lo scongelamento dei prodotti surgelati dovrà avvenire secondo buona norma e comunque evitando l'immersione in acqua corrente;
  - nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesci dovranno essere cotti in forno;
  - non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
  - tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e semilavorati dovrà avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica;
  - il termine della cottura dei cibi da veicolare non deve superare 120' dal momento della consumazione;
  - il trasporto dei pasti deve essere effettuato con idonei mezzi "registrati";
  - i cassoni dei mezzi di trasporto devono essere sempre tenuti in ordine ed adeguatamente puliti;
  - i contenitori isotermitici, con cui si trasportano i cibi, devono essere puliti ed in buono stato di manutenzione.
1. Nello svolgere il servizio oggetto dell'appalto la Ditta deve garantire presso ogni plesso scolastico il servizio consistente in:
    - a) approntamento dei refettori;
    - b) porzionamento e scodellamento dei pasti (non possono essere serviti supplementi del pasto o bis come da circolare dell'ASL del 07/12/2011);
    - c) pulizia della frutta per i bambini della scuola primaria;
    - d) riassetto e pulizia dei tavoli;
    - e) sistemazione e pulizia, dopo i pasti, degli ambienti utilizzati per la refezione.
  2. La Ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione attrezzature proprie funzionali all'attività da svolgere e provvedere alla pulizia delle stesse con spese a suo totale carico.
  3. La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.
  4. Il personale addetto al servizio di cui al presente articolo dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo, in attuazione a quanto previsto dal Reg CE 852/04.

## **PERSONALE**

### **Art. 19 - Personale**

Il personale addetto alla preparazione, cottura e somministrazione dei pasti e alla pulizia dei locali, secondo le modalità descritte nei precedenti articoli, sarà a carico della ditta appaltatrice.

In particolare, il personale del centro di cottura deve comprendere un numero di addetti adeguatamente rapportato al numero di pasti prodotti; deve essere previsto un piano aziendale di

aggiornamento professionale permanente del personale, come minimo rispondente alle previsioni normative in materia e relativo agli aspetti significativi del capitolato d'appalto. Documentazione della avvenuta formazione deve essere messa a disposizione presso i diversi plessi per eventuali controlli.

Il personale dovrà essere adeguatamente formato e aggiornato in materia d'igiene alimentare in relazione all'attività svolta, in conformità al Reg. CE 852/2004.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà ricevere formazione specifica per garantire la corretta porzionatura del pasto rispettosa delle grammature indicate nella tabella dietetica poiché non possono essere serviti supplementi del pasto o bis. Si dovrà, pertanto, provvedere a dotare il refettorio di utensili idonei allo scopo in quanto l'attenzione alle porzioni sta acquisendo un'importanza sempre crescente per la possibile correlazione del peso corporeo con la dimensione della porzione.

Il rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Amministrazione Comunale. Vengono comunque indicati i seguenti rapporti minimi di somministrazione:

- scuola primaria e secondaria di I grado: n. 1 addetto / 50 pasti somministrati

Detto personale deve essere regolarmente assunto in qualità di dipendente, assicurato e retribuito (compresi contributi di legge).

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale del lavoro per i dipendenti dell'impresa del settore nonché ogni norma relativa alle prestazioni previdenziali ed assistenziali.

L'inosservanza di quanto sopra, accertata dal committente o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'incameramento della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza.

Lo svincolo e la restituzione della cauzione saranno effettuati solo dopo che l'Ispettorato del Lavoro abbia certificato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Anche gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta appaltatrice che risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento dei servizi.

Il personale dovrà osservare modi seri e cortesi con i commensali, essere diligente nel servizio e non usare comportamento o linguaggio riprovevole.

Il personale, ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs. 30.06.2003 n. 196 e s.m.i., è designato "incaricato del trattamento" per ogni dato di cui venga a conoscenza per ragioni di servizio, con particolare riferimento alle motivazioni sanitarie o religiose delle diete speciali.

## **Art. 20 - Igiene del personale addetto**

Gli addetti non debbono portare anelli o bracciali, debbono avere unghie corte, pulite e prive di smalto e non debbono toccare il cibo che non andrà cotto (es. affettati), con le mani non protette da appositi guanti, ovvero con strumenti alternativi (pinze, forchette, ecc.).

La ditta aggiudicataria deve mettere a disposizione degli addetti:

- \* mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie
- \* guanti in vinile o nitrile di colore blu, in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie delle mani
- \* guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione
- \* indumenti distinti per la preparazione e la pulizia (l'abbigliamento deve essere sempre tenuto pulito, in ordine e in buono stato)
- \* calzature così come previsto dallo specifico DVR (Documento di valutazione dei rischi) che la ditta appaltatrice deve necessariamente redigere a fronte del D. Lgs. 81/08.
- \* Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, la ditta appaltatrice dovrà osservare le prescrizioni ed adottare le misure generali riportate nel DUVRI, allegato al presente capitolato.

### **Art. 21 - Controlli della salute degli addetti**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali. I soggetti che risultassero portatori di enterobatteri patogeni e/o stafilococchi enterotossici dovranno essere immediatamente allontanati per tutto il periodo di cura.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio presso le strutture interessate dal presente appalto.

## **DISPOSIZIONI FINALI**

### **Art. 22 - Controlli**

La vigilanza sui servizi competerà alla Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, e a sua discrezione e giudizio, direttamente con proprio personale o tramite appositi incaricati, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, dispense ecc., e su quanto altro fa parte della organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, ed in particolare sulla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dietetiche nonché al controllo della preparazione dei pasti ed alla buona conservazione degli alimenti. La Ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, al magazzino, ed alle dispense fornendo tutti i chiarimenti, eventualmente necessari, e la documentazione relativa. Inoltre, la Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio, e quando l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario, la certificazione dei prodotti utilizzati.

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la gestione dovrà prelevare almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per 72 ore alla temperatura di +2°/+4° C, in una zona identificabile con cartello riportante la scritta "alimenti appartati per eventuale verifica". Ogni alimento deve essere a tal fine riposto in contenitore monouso adeguato, con indicazione della natura del contenuto e della giornata di preparazione. I campioni prelevati al venerdì andranno mantenuti fino al martedì della settimana successiva.

Il Comune si riserva di effettuare controllo sulla esecuzione del servizio in collaborazione con la "Commissione mensa" i cui compiti sono di controllo delle condizioni igienico-sanitarie, di controllo della corrispondenza tra il servizio offerto e le condizioni previste nel presente atto, nonché di effettuazione di proposte per un migliore funzionamento del servizio in genere.

Il Comune si riserva altresì la facoltà di effettuare i controlli presso la refezione scolastica e presso il cento cottura con propri esperti.

Le risultanze degli accertamenti della predetta Commissione e dagli esperti incaricati saranno comunicate alla Ditta appaltatrice dall'Amministrazione Comunale.

### **Art. 23 - Risoluzione dell'appalto**

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di cui all'art. 1456 del Codice Civile, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per risarcimento di danni:

- abbandono all'appalto salvo che per forze maggiori;
- ripetute (almeno n. 3) contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi al servizio, con applicazione delle penali previste dall'articolo 29 del presente capitolato, nel corso dell'intero periodo di vigenza contrattuale;
- indegno contegno abituale verso il pubblico da parte della Ditta appaltatrice o del personale adibito al servizio;
- inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;



- quando la Ditta appaltatrice si rende colpevole di accertata evasione fiscale, di frode e in caso di fallimento;
- quando cede ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che posano verificarsi.

#### **Art. 24 - Responsabilità**

La Ditta appaltatrice si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa nel caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta appaltatrice è sempre responsabile sia verso il Comune che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni causati dal personale o dai mezzi impiegati che potessero derivare al Comune o a terzi.

#### **Art. 25 - Divieto di cessione e di subappalto**

E' vietato alla Ditta appaltatrice, sotto pena di risoluzione del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e qualsiasi forma di subappalto totale o parziale, del servizio.

#### **Art. 26 - Domicilio, recapito e ufficio della Ditta appaltatrice**

La ditta appaltatrice è tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, il nominativo del responsabile del servizio ed eventuali variazioni successive.

#### **Art. 27 - Controversie**

Per le controversie che dovessero sorgere tra la Ditta appaltatrice e il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali non si farà luogo ad arbitrato; competente a risolvere eventuali vertenze insorte sarà il Tribunale di Bergamo.

#### **Art. 28 - Cauzioni e spese contrattuali**

Anteriormente alla stipula del contratto d'appalto, la Ditta appaltatrice dovrà prestare una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo complessivo d'appalto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore a causa di inadempienza dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio, nonché del pagamento delle penalità eventualmente comminate.

Resta salvo, per l'Amministrazione comunale, l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta appaltatrice è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione dovrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa o deposito presso la tesoreria comunale.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di notificazione di cui in appresso, pena la risoluzione del contratto.

Tutte le spese di appalto o di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata nonché ogni altra agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico della Ditta appaltatrice.

## Art. 29 - Penali

Ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, la ditta appaltatrice sarà tenuta al pagamento di una penalità variante:

1. € 8,00 per ogni pasto giornaliero non fornito
2. € 100,00 per mancanza giornaliera di personale della ditta
3. € 520,00 per campionatura delle derrate non corrispondenti a quelle previste in capitolato
4. € 250,00 confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia
5. € 250,00 per etichettatura non conforme alla vigente normativa
6. € 250,00 per mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione, a crudo.
7. € 250,00 per mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
8. € 250,00 per mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
9. € 250,00 per mancato rispetto del menù previsto (contorno)
10. € 250,00 per mancato rispetto del menù previsto (frutta o yogurt o dessert)
11. € 500,00 per il rinvenimento di corpi organici o inorganici
12. € 500,00 per rinvenimento di parassiti
13. € 1.050,00 per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
14. € 520,00 per inadeguata igiene delle attrezzature e utensili
15. € 1.050,00 per mancato rispetto dei limiti di contaminazione patogena.
16. € 1.050,00 per fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
17. € 250,00 per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso la cucina e il locale refettorio
18. € 520,00 per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente
19. € 250,00 per temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente
20. € 250,00 per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale c/o centro cottura e locale mensa
21. € 250,00 per mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto, fatta salva modifica degli orari per motivazione di tipo didattico
22. € 1.000,00 per mancato rispetto delle norme di cui all'art. 6 del presente Capitolato Speciale d'Appalto
23. € 500,00 per mancato preavviso di interruzione del servizio per sciopero
24. € 250,00 per mancato rispetto delle clausole in materia di manutenzione dei beni in comodato d'uso.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione all'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

Il provvedimento è assunto dal Responsabile del servizio.

Le penalità saranno recuperate, da parte del Comune, sulla cauzione il cui ammontare dovrà essere subito reintegrato.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità e ogni altro provvedimento del Comune sono comunicati alla Ditta appaltatrice per mezzo di lettera raccomandata.

Nel caso di inadempienze gravi e ripetute, l'Amministrazione avrà facoltà, previa notificazione scritta all'Impresa, di risolvere il contratto, con tutte le conseguenze di legge e di capitolato che la soluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'Amministrazione non compenserà le prestazioni non eseguite ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente articolo, l'Amministrazione potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o di formalità di sorta.

Verificandosi deficienze ed abusi nell'adempimento degli obblighi ed ove l'appaltatore, regolarmente diffidato per lettera, non ottemperi agli ordini ricevuti, l'Amministrazione Comunale, trascorsi 3 (tre) giorni dalla notifica di diffida, ha la facoltà di ordinare e di far eseguire d'ufficio a spese della ditta appaltatrice, tutto quanto necessario per il regolare andamento del servizio stesso.

### **Art. 30 - Disposizioni finali**

L'appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e attrezzature su cui dovranno espletarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere in prosieguo modificate, nel corso della durata dell'appalto.

L'Amministrazione Comunale notificherà all'appaltatore tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.