



# **Comune di Almenno San Salvatore**

(Provincia di Bergamo)

Piazza San Salvatore 11 cap 24031 tel. 035.6320211 fax 035.643041

[www.comune.almenno-san-salvatore.bg.it](http://www.comune.almenno-san-salvatore.bg.it) e-mail: [urp@comune.almenno-san-salvatore.bg.it](mailto:urp@comune.almenno-san-salvatore.bg.it)

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA  
CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA  
ANNI SCOLASTICI  
2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017  
(Codice CIG Z8D0FDEFC9)**

TITOLO I .....	4
INDICAZIONI GENERALI .....	4
Art. 1 - Oggetto del contratto .....	4
Art. 2 - Durata del Contratto .....	4
Art. 3 - Tipologia dell'utenza .....	4
Art. 4 - Dimensione presumibile dell'utenza e calendario di erogazione del servizio .....	4
Art. 5 - Orari di Distribuzione .....	4
Art. 6 - Ubicazione dei plessi .....	5
Art. 7- Prezzo posto a base della gara .....	5
Art. 8 - Modalità relative all'aggiudicazione .....	5
Art. 9 - Ordinativi dei pasti .....	6
Art. 10 - Interruzione del Servizio .....	7
Art. 11 - Cauzione provvisoria .....	7
Art. 12 - Cauzione definitiva .....	7
Art. 13 - Rinuncia all'aggiudicazione .....	8
Art. 14 - Sub-appalto del servizio .....	8
Art. 15 - Sostituzioni dell'Impresa aggiudicataria .....	8
TITOLO II .....	8
ONERI INERENTI IL CONTRATTO .....	8
Art. 16 - Assicurazioni .....	8
Art. 17 - Spese, imposte e tasse .....	9
Art. 18 - Canone .....	9
Art. 19 - Obblighi Normativi .....	9
TITOLO III .....	9
PERSONALE .....	9
Art. 20 - Personale .....	9
Art. 21 - Organico addetti .....	10
Art. 22 - Reintegro personale mancante .....	10
Art. 23 - Direzione del servizio .....	10
Art. 24 - Formazione e addestramento .....	10
Art. 25 - Applicazioni contrattuali .....	10
Art. 26 - Disposizioni igienico – sanitarie .....	10
TITOLO IV .....	11
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI .....	11
OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI .....	11
Art. 27 - Caratteristiche delle derrate alimentari .....	11
Art. 28 - Etichettatura delle derrate alimentari .....	11
Art. 29 - Garanzie di qualità .....	11
TITOLO V .....	11
IGIENE DELLA PRODUZIONE .....	11
Art. 30 - Igiene della produzione .....	11
Art. 31 - Conservazione delle derrate .....	11
Art. 32 - Riciclo .....	12
TITOLO VI .....	12
MANIPOLAZIONE COTTURA .....	12
Art. 33 - Manipolazione e cottura .....	12
Art. 34 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione .....	12
Art. 35 - Fornitura di pentolame per la cottura e stoviglie .....	13
TITOLO VII .....	13
MENU' PER TUTTE LE UTENZE .....	13
Art. 36 Struttura del menù .....	13
Art. 37 Caratteristiche delle derrate alimentari .....	14
TITOLO VIII .....	14
TABELLE DIETETICHE E MENU' .....	14
Art. 38- Tabelle dietetiche .....	14
Art. 39 - Menù compatibili con le scelte religiose .....	14
Art. 40 - Diete Speciali .....	14
Art. 41 - Diete di transizione .....	15
TITOLO IX .....	15
NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI .....	15

Art. 42 - Contenitori .....	15
Art. 43 - Mezzi di trasporto.....	15
TITOLO X.....	15
NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	15
Art. 44 - Somministrazione portate .....	15
Art. 45 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione.....	15
Art. 46 - Disposizioni igienico – sanitarie.....	16
TITOLO XI.....	16
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO.....	16
Art. 47 - Regolamenti.....	16
Art. 48 - Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione .....	16
Art. 49 - Divieti.....	16
Art. 50- Interventi ordinari e straordinari.....	16
Art. 51 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia .....	17
Art. 52 - Rifiuti .....	17
TITOLO XII.....	17
NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	17
Art. 53 - Disposizioni in materia di sicurezza .....	17
Art. 54 - Divieti.....	17
Art. 55 - Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti.....	17
Art. 56 - Norme generali per l'igiene del lavoro .....	17
Art. 57 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	18
Art. 58 - Piano di evacuazione .....	18
Art. 59 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti.....	18
Art. 60 - Pulizia di impianti e attrezzature.....	18
TITOLO XIII.....	18
CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO .....	18
Art. 61 - Diritto di controllo del Comune .....	18
Art. 62 - Organismi preposti al controllo.....	18
Art. 63 - Tipologia dei controlli.....	18
Art. 64 - Idoneità sanitaria dei componenti gli organismi di controllo.....	19
Art. 65 - Metodologia del controllo qualità.....	20
Art. 66 - Conservazione campioni.....	20
TITOLO XIV .....	20
PENALI .....	20
Art. 67 - Penalità previste per il servizio di fornitura, preparazione, veicolazione e somministrazione pasti.....	20
TITOLO XV .....	21
PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI .....	21
Art. 68 - Prezzo del pasto .....	21
Art. 69 - Pagamenti per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti.....	21
TITOLO XVI .....	21
CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	21
Art. 70 - Clausola risolutiva espressa.....	22
Art. 71 - Risoluzione per inadempimento.....	22
TITOLO XVII .....	22
CONTROVERSIE.....	22
Art. 72 - Foro competente .....	22
TITOLO XVIII .....	22
NORME FINALI .....	22
Art. 73 - Richiamo alla legge ed altre norme.....	22
Art. 74 - Tracciabilità dei flussi finanziari .....	23
Art. 75 - Trattamento dei dati personali .....	23

## TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

### **Art. 1- Oggetto del contratto**

Il presente capitolato disciplina l'appalto mediante procedura ristretta per la concessione del servizio di refezione scolastica del Comune di ALMENNO SAN SALVATORE (di seguito chiamato Comune) ad impresa di ristorazione specializzata, ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs. 12/04/2006 n. 163.

Il servizio prevede la preparazione dei pasti nel più vicino centro cottura dell'impresa (alla distanza carrabile non superiore a 25 km dalla scuola), il trasporto e la consegna alla mensa scolastica, la fornitura di diete personalizzate, l'allestimento dei tavoli del refettorio, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, lo sbarazzo e la pulizia del locale cucina e locali accessori (bagno e spogliatoio), la pulizia delle stoviglie, il ritiro dei contenitori sporchi, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo.

### **Art. 2 - Durata del Contratto**

Anni scolastici tre (2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017)

### **Art. 3 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza è composta da alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado, dell'Istituto Comprensivo "Papa Giovanni XXIII", da personale operante presso i plessi scolastici, da eventuali membri della Commissione mensa, dall'Assessore alla P.I., autorizzati dal Comune.

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

#### **Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado (presumibilmente da metà settembre alla fine di maggio)**

Pasti settimanali in media: n. 320 (due volte a settimana, lunedì e mercoledì)

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

**Per l'intera durata dell'appalto si presume l'erogazione complessiva di n. 29.760 pasti.**

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 a mezzo di trattativa privata 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 di attivazione progetti integrativi pomeridiani, concordando comunque le possibili variazioni con l'Istituto Comprensivo e l'Impresa aggiudicataria del servizio.

### **Art. 5 - Orari di Distribuzione**

Sono previsti due turni di mensa, in funzione del tipo di scuola.

**Scuola Primaria : Il servizio mensa si svolgerà dalle 12.30 alle 13.15**

**Scuola secondaria di primo grado : Il servizio mensa si svolgerà dalle 13.20 alle 14.00**

**Si precisa che l'arrivo dei pasti per la somministrazione, deve tassativamente avvenire entro le ore 12.00-.**

- impiego di materie prime di "qualità superiore" sul piano igienico, nutrizionale, organolettico e merceologico, ed eventualmente "migliorative" e funzionali al servizio (categorie extra e prima, assenza di additivi...) – massimo 7 punti;
  - impiego di prodotti alimentari ed agricoli biologici, nel rispetto della stagionalità, di prodotti locali, D.O.P. e prodotti equosolidali, utilizzo di prodotti non alimentari (stoviglie, piatti, tovaglioli a ridotto impatto ambientale che privilegiano materiali riutilizzabili) – massimo 8 punti;
3. Tipologia del personale in relazione al numero dei pasti e qualifica professionale dello stesso  
**- massimo 10 punti:**
- composizione organico e relativi livelli di professionalità: massimo 5 punti;
  - esperienza del direttore o responsabile tecnico: massimo 5 punti (valutazione per esperienza almeno biennale 2 punti);

**b- Distanza centro cottura: punti 10.**

Distanza del centro cottura dalle scuole di Almenno San Salvatore (calcolata sul sito internet [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it), sezione itinerari, percorso "consigliato da Michelin").

Sarà attribuito il punteggio secondo il seguente criterio:

- distanza centro cottura 20 km - punti 10
- distanza centro cottura 25 km - punti 5.

**c- Ulteriori certificazioni di qualità: punti 5**

Dichiarazione relativa all'eventuale possesso di ulteriori certificazioni di qualità attinenti il servizio di ristorazione: 1 punto per ogni certificazione.

**d- Proposte aggiuntive di miglioramento del servizio: punti 15**

Proposte di eventuali migliorie al servizio, al recupero dei pasti e gestione della distribuzione per scopi assistenziali di generi alimentari non consumati, affiancando iniziative che prevedono il monitoraggio dello scarto e proposte migliorative per la sua riduzione, all'utilizzo di prodotti D.O.P. ed equosolidali, alle attrezzature e/o arredi dei locali. Saranno valutate non solo sul valore economico delle migliorie, ma prevalentemente sulla reale utilità delle migliorie proposte.

In caso di offerte uguali, si procederà a norma del 2° comma dell'articolo 77 del R.D. 23 maggio 1924, n° 727 (sorteggio).

**Art. 9 - Ordinativi dei pasti**

I pasti dovranno essere forniti dall'Impresa Aggiudicataria in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche e secondo i menù proposti dall'Asl di Bergamo, in accordo con il Comune.

I menù e le relative grammature vengono rideterminate annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal committente, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita. L'Impresa Aggiudicataria comunicherà, in tempi immediatamente successivi all'aggiudicazione, le tabelle dietetiche stagionali che si applicheranno. Le stesse potranno variare annualmente e subire altresì variazioni quantitative e qualitative in corso di esecuzione. I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dall'A.S.L. di Bergamo, in collaborazione con il Comune e l'Impresa Aggiudicataria.

Il Comune comunica all'Impresa il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione, dall'Istituto Comprensivo e dal Comune.

L'ordinazione dei pasti è effettuata da personale della scuola primaria e secondaria di 1° grado, autorizzato dall'Istituto Comprensivo, in accordo con il Comune, attraverso un ordine giornaliero comunicato telefonicamente, a mezzo fax o posta elettronica, entro le ore 9,30. Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero dei pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un plesso scolastico, devono essere tempestivamente comunicati all'Impresa, prima dell'orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.

Tali comunicazioni devono essere effettuate alla ditta aggiudicataria, preferibilmente a mezzo fax o posta elettronica, ma possono venire effettuate anche per via telefonica, da parte del personale o dall'Assessore alla P.I. del Comune, o dal Dirigente Scolastico e/o suo delegato.

L'Impresa affidataria dell'appalto è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, seguendo gli schemi dietetici previsti dal Comune per ogni singola patologia e per

## Art. 6 - Ubicazione dei Plessi

La sala mensa è ubicata nella Scuola primaria in Viale Europa n. 5 - ALMENNO SAN SALVATORE.

## Art. 7 - Prezzo posto a base della gara

Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto (per gli alunni delle scuola primaria e secondaria di primo grado) comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione, I.V.A. esclusa, è stabilito in **Euro 4,00**.

**La concessione dell'appalto è incentrata sul servizio di refezione scolastica di tipo prepagato.**

**Numero indicativo di pasti: 29.760 nei tre anni**

**Importo totale presunto dell'appalto € 119.040,00 ( I.V.A. esclusa).**

Saranno ammesse offerte solo al ribasso.

Saranno ammesse alla gara, le ditte concorrenti in possesso dei requisiti previsti nella lettera di invito.

Nella determinazione dell'offerta economica la ditta si impegna:

- a rispettare la corrispondenza tra costi del servizio e ricavi, in modo da assicurare l'integrale copertura dei costi, ivi compresi gli oneri di ammortamento tecnico - finanziario;
- ad assicurare l'equilibrio economico-finanziario degli investimenti e della connessa gestione del servizio.

Il Concessionario invierà al Comune entro il 30 giugno di ogni anno una relazione consuntiva tecnico-gestionale e finanziaria dell'anno precedente.

## Art. 8 - Modalità relative all'aggiudicazione

L'appalto sarà aggiudicato mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83, del D. Lgs. 12/04/2006, n. 163, in base agli elementi di seguito elencati:

### 1) OFFERTA ECONOMICA – incidenza massima 30 punti

All'Impresa che avrà offerto la maggior percentuale di ribasso sul prezzo posto a base di gara stabilito in € 4,00=, verranno attribuiti 30 punti ed alle altre imprese verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali secondo la seguente formula matematica:

$$\frac{\text{percentuale di ribasso offerta} \times 30}{\text{percentuale di ribasso maggiore}}$$

percentuale di ribasso maggiore

### 2) QUALITA' DEL PROGETTO TECNICO GESTIONALE – incidenza massima 70 punti

La relazione tecnica esplicativa dell'organizzazione del servizio in rapporto a quanto indicato nei criteri di valutazione e nel capitolato speciale d'appalto dovrà rispettare i criteri di seguito elencati:

#### a- Sistema organizzativo di fornitura del servizio: punti 40.

1. Progettualità complessiva per la gestione del servizio con indicazione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, confezionamento e distribuzione del pasto, nonché lavaggio e sanificazione locali ed attrezzature - **massimo 15 punti**:

- completezza progettuale e qualità del servizio – massimo 5 punti;
- programma selezione e controllo qualità dei fornitori – massimo 5 punti;
- modalità di effettuazione del trasporto pasti, tempi, mezzi ed attrezzature utilizzate – massimo 5 punti.

2. Caratteristiche merceologiche e di qualità delle materie prime – **massimo 15 punti** (dettagliata descrizione delle materie prime che verranno utilizzate, nel rispetto delle linee guida regionali e provinciali vigenti e delle tabelle merceologiche redatte dall'ASL di Bergamo):

motivazioni etiche religiose.

Nessun ordine potrà essere effettuato alla Impresa da personale diverso da quello indicato dal Comune.

#### **Art. 10 - 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 l'Impresa dovranno di norma, quando possibile in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'Impresa affidataria, con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce alla stessa un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.

Le interruzioni totali del 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 e al di fuori del controllo rispettivamente dell'Impresa Aggiudicataria, come 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. 11 - Cauzione provvisoria**

I concorrenti, pena esclusione dalla gara, dovranno prestare cauzione provvisoria pari al 2% (due percento) dell'importo contrattuale stimato in € 119.040,00=, ridotta al 50% se in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ai sensi della normativa vigente (art. 75 D.lgs 163/2006) e pertanto pari a € 1.190,40=.

La cauzione da costituirsi ai sensi e con le modalità di cui all'art. 75 del D.Lgs. 163/2006, mediante fidejussione bancaria, polizza assicurativa o garanzia rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.lgs 385/1993, nella quale deve risultare:

- che l'istituto emittente rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- che la garanzia avrà validità per almeno 180 (centottanta) giorni successivi al termine previsto per la presentazione delle offerte;
- che la garanzia sarà operativa entro 15 (quindici giorni) a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

A norma dell'articolo 75, comma 8, del D.Lgs. 163/2006 l'offerta dovrà, a pena di esclusione, essere corredata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva ai sensi dell'articolo 113 del medesimo decreto, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

In caso di riunione di imprese già costituita, la garanzia è presentata, su mandato irrevocabile, dell'impresa mandataria o capogruppo in nome e per conto di tutti i concorrenti, che sono responsabili in solido secondo quanto previsto dall'art. 37, comma 5 del D.Lgs. 163/2006.

Nel caso di partecipazione alla presente gara di appalto di un raggruppamento temporaneo di imprese costituendo, la polizza fidejussoria mediante la quale viene costituita la cauzione provvisoria deve essere necessariamente intestata, a pena di esclusione, non già alla sola capogruppo designata, ma anche alle mandanti, che durante la gara operano individualmente nell'assolvimento degli impegni connessi alla partecipazione alla gara stessa.

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

#### **Art. 12 - Cauzione definitiva**

A garanzia dell'adempimento degli oneri ed obblighi derivanti dalla concessione del servizio in oggetto, il concessionario è tenuto, prima della stipulazione del contratto, a costituire una cauzione definitiva, secondo quanto definito dal combinato disposto dalla Legge 10 giugno 1982, n.348 e dall'art.113 del D.Lgs. 163/2006, mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, per un

importo pari al 10% del valore contrattuale, come individuato nell'articolo precedente e con l'applicazione della riduzione del 50% se in possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

La garanzia fideiussoria ha durata pari a quella della concessione; essa è presentata in originale all'Amministrazione prima della formale sottoscrizione del contratto di concessione.

La cauzione definitiva è svincolata al termine della concessione.

La cauzione è prestata a garanzia:

- del corretto adempimento di tutte le obbligazioni del contratto di concessione e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

Il concessionario, entro il termine di 20 (venti) giorni dalla data di notifica di apposito invito, è tenuto al reintegro della cauzione, qualora durante la gestione del servizio, la stessa sia stata parzialmente o totalmente incamerata dall'Amministrazione; in caso di mancato reintegro l'Amministrazione, previa messa in mora del concessionario avrà la facoltà di recedere dal contratto per colpa del concessionario.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione.

L'Amministrazione procederà ad attivare il procedimento di escussione previa contestazione scritta dell'addebito, notificata a mezzo raccomandata A/R, e conseguente costituzione in mora del concessionario, il tutto nel puntuale rispetto della L. 241/1990 e s.m.i..

Tutte le spese di appalto e di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra spesa agli stessi accessori e conseguente, sono a totale carico della ditta concessionaria.

### **Art. 13 - Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora l'Impresa aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

### **Art. 14 - Sub-appalto del servizio**

E' vietato all'Impresa Aggiudicataria la cessione o il subappalto, anche temporaneo o parziale del servizio in oggetto.

### **Art. 15 - Sostituzioni dell'Impresa aggiudicataria**

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'Impresa aggiudicataria, in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune procederà ad aggiudicare la concessione alla seconda Impresa classificata.

## **TITOLO II ONERI INERENTI IL CONTRATTO**

### **Art. 16 - Assicurazioni**

Sarà a carico dell'appaltatore la responsabilità civile verso terzi derivante dalle attività relative alla prestazione, alla distribuzione e comunque alla somministrazione degli alimenti restando esclusa ogni responsabilità della stazione appaltante a riguardo.

L'appaltatore, garante del servizio, stipulerà, a tal fine, una polizza assicurativa che sollevi anche il Comune dai rischi sottoelencati:

- a) R.C.: verso terzi - relativa alla conduzione degli impianti affidati ed alla somministrazione degli alimenti prodotti con massimale catastrofe minimo di 2.550.000,00 €, nonché copertura verso prestatori d'opera, con massimale adeguato alla retribuzione del personale.

- b) Rischi guasti macchine per eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente dell'appaltatore o da eventuali atti di sabotaggio o atti vandalici del suddetto personale; ovviamente nel contratto assicurativo dovrà essere inclusa clausola di vincolo a favore del Comune.
- c) Polizza assicurativa che garantisce le merci, attrezzature e arredamenti di proprietà dell'appaltatore dai rischi di incendi, esplosioni o scoppi, anche derivanti da dolo e colpa grave delle persone di cui l'appaltatore stesso deve rispondere, con rinuncia alla rivalsa verso il Comune.

Ogni documento comprese le quietanze, dovrà essere prodotto in copia all'Amministrazione Comunale alla stipula del contratto.

#### **Art. 17 - Spese, imposte e tasse**

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di concessione del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico della Impresa aggiudicataria del servizio.

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale tutte le spese inerenti al consumo di acqua, gas, energia elettrica derivanti dall'utilizzo della sala mensa, del locale dispensa e dei servizi del personale.

#### **Art. 18 - Canone**

In considerazione della valenza sociale del servizio oggetto di conferimento, il Comune stabilisce a carico del Concessionario un canone concessorio per anno scolastico di Euro 200,00 (duecento/00) non rivalutabile, allo scopo di contenere al ribasso il costo unitario del pasto.

#### **Art. 19 - Obblighi Normativi**

L'Impresa aggiudicataria del servizio deve attuare l'osservanza di norme, che si intendono qui tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

### **TITOLO III PERSONALE**

#### **Art. 20 - Personale**

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa regolarmente autorizzato.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve essere in regola con le disposizioni regionali di idoneità sanitaria in corso di validità e possedere adeguata professionalità. Deve essere formato sulle 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 Impresa aggiudicataria.

Ai fini della formulazione dell'offerta si precisa che, per la preparazione dei tavoli, la somministrazione dei pasti, il ripristino dei locali, il lavaggio delle stoviglie, è richiesta la presenza di 2 unità. Qualora il numero degli utenti fosse superiore a quello stimato (n. 160) e, o venisse meno la disponibilità di personale impiegato dal comune, è fatto obbligo alla ditta concessionaria di mettere a disposizione ulteriori unità.

#### **Art. 21 - Organico addetti**

L'Impresa deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative 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. 22 - Reintegro personale mancante**

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni refezione; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate.

#### **Art. 23 - Direzione del servizio**

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 del servizio e deve essere rintracciabile telefonicamente in caso di effettiva necessità ed urgenza.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore e darne comunicazione al Comune

#### **Art. 24 - Formazione e addestramento**

L'Impresa affidataria 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.

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati. Pertanto, l'Impresa informerà il Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il seminario.

Tutto il personale oltre che essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti ai fini della sicurezza alimentare e nutrizionale, dovrà ricevere specifica formazione sulla corretta porzionatura del pasto, dotando i refettori 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.

#### **Art. 25 - Applicazioni contrattuali**

L'Impresa affidataria 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 l'Impresa 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'Impresa affidataria.

#### **Art. 26 - Disposizioni igienico – sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico – sanitarie, si fa riferimento al regolamento CE 852/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie autoapplicative non condizionate.

#### **TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

##### **Art. 27 - 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. Il Comune procederà al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e di prima qualità e corrispondenti comunque alle caratteristiche qualitative.

Nell'ambito di misure volte alla promozione dello sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità, si prevede nelle diete giornaliere l'utilizzo di prodotti biologici tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta ed equosolidali, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

In particolare è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

##### **Art. 28 - 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. 29 - Garanzie di qualità**

L'Impresa 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.

#### **TITOLO V IGIENE DELLA PRODUZIONE**

##### **Art. 30 - Igiene della produzione**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e nello specifico quanto previsto dal regolamento CE 852/2004. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

L'Impresa aggiudicataria deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

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 arrostiti e brasati. L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastronorm.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra un'operazione e l'altra.

##### **Art. 31 - Conservazione delle derrate**

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate 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 4° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' 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.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

### **Art. 32 - Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

## **TITOLO VI MANIPOLAZIONE COTTURA**

### **Art. 33 - 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. 34 - 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 frittiture 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. 35 - Fornitura di pentolame per la cottura e stoviglie**

La fornitura di piatti, bicchieri, stoviglie, pentole e attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati esclusivamente pentolami in acciaio inox, vetro o terracotta. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

### **TITOLO VII MENU' PER TUTTE LE UTENZE**

#### **Art. 36 - Struttura del menu'**

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel Menù.

##### **1. Scuole primaria e secondaria di primo grado:**

###### Pranzo

- Un primo piatto con alternativa di un piatto in bianco
- Un secondo piatto con alternativa per particolari regimi dietetici
- Un contorno
- Un panino
- Frutta fresca di stagione
- Acqua potabile (a carico dell'ente).

Dovrà essere disponibile ogni giorno almeno il 2,5% dei pasti in più per tamponare possibili imprevisti senza alcun onere aggiuntivo.

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre un menù invernale ed un menù estivo, nel pieno rispetto della proposta di menù per la ristorazione scolastica e del Manuale d'uso predisposti dall'ASL di Bergamo e reperibili sul sito [www.asl.bergamo.it](http://www.asl.bergamo.it); il menù base ed eventuali successive variazioni dovranno essere validati dall'ASL.

Le eventuali variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto del Comune. Nessuna variazione potrà essere apportata dall'Impresa Aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'Impresa 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.

Prima dell'inizio del servizio di refezione scolastica, per singolo anno scolastico, dovranno essere eseguite a cura e spese della ditta concessionaria, le analisi di laboratorio dell'acqua potabile del rubinetto di cucina sito nel locale mensa della scuola primaria e presentate al comune.

La ditta concessionaria dovrà rendere disponibile la fornitura di acqua oligominerale naturale in bottiglia, da tenersi in deposito e utilizzarsi in caso l'acqua del rubinetto risulti torbida o inutilizzabile per cause di forza maggiore.

#### **Art. 37 - 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 ed a quanto disposto dalle Linee Guida della Regione Lombardia approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità n. 14833 del 01/08/2002

### **TITOLO VIII TABELLE DIETETICHE E MENU'**

#### **Art. 38 - Tabelle dietetiche**

Le tabelle dietetiche approvate dall'A.S.L. competente per territorio 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 (A.S.L. Unità di Nutrizione, Commissione Mensa, ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana). Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione.

#### **Art. 39 - Menù compatibili con le scelte religiose**

L'Impresa aggiudicataria deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta all'Amministrazione Comunale, l'erogazione di un 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 articoli precedenti.

#### **Art. 40 - Diete Speciali**

L'Impresa aggiudicataria si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche ed eventuali richieste per disgusti a specifici alimenti, avanzate dall'utenza mediante presentazione di richiesta corredata dal certificato medico, direttamente all'Ufficio del Comune preposto, quali:

- diete per soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari;
- diete per soggetti diabetici;
- diete per soggetti affetti da morbo celiaco;
- diete per soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, rare disabilità che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.  
Per le diete speciali la produzione deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e la relativa procedura deve trovare riferimento nel documento di autocontrollo.

#### **Art. 41 - Diete di transizione**

L'Impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, seguono il Protocollo operativo diete speciali per la ristorazione scolastica dell'ASL di Bergamo.

### **TITOLO IX NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI.**

#### **Art. 42 - Contenitori**

Le attrezzature per la conservazione dovranno essere conformi al Regolamento CE n° 852/2004.

#### **Art. 43 - Mezzi di trasporto**

I mezzi di trasporto dovranno essere di proprietà dell'Impresa aggiudicataria.

### **TITOLO X NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 44 - Somministrazione portate**

L'Impresa Aggiudicataria 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. 45 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione**

I pasti sono distribuiti dal personale dell'Impresa Aggiudicataria nei locali ad uso refettorio del plesso scolastico e con stoviglie fornite dall'impresa stessa.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1- Lavare accuratamente le mani, togliere anelli, ori e bigiotteria in genere;
- 2- Indossare camice e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 3- Imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche d'acqua, piatti;
- 4- All'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e la temperatura e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- 5- Procedere alla distribuzione dopo che tutti gli alunni si siano recati in sala mensa;
- 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;

- 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- Non utilizzare l'acqua nelle brocche, parzialmente usata nel primo turno per gli alunni del turno successivo;
- 13- La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- 14- La distribuzione del pane deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto, in cestini;
- 15- Distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica ed il competente Ufficio Comunale.

#### **Art. 46 - Disposizioni igienico – sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico – sanitarie, si fa riferimento al Regolamento CE n° 852/2004 del 29/04/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

### **TITOLO XI**

#### **PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO**

#### **Art. 47 - Regolamenti**

In caso di aggiudicazione l'Impresa Aggiudicataria deve fornire all'Amministrazione Comunale le schede tecniche di sicurezza dei prodotti che intende utilizzare.

Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

L'Impresa Aggiudicataria deve predisporre un piano di sanificazione presso il Centro di produzione pasti e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei refettori provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli ed al rigoverno degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica oltre alla pulizia del locale cucina e locali accessori.

#### **Art. 48 - 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. 49 - 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 Produzione pasti e presso ogni refettorio.

#### **Art. 50 - Interventi ordinari e straordinari**

Per quanto concerne gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria sulle attrezzature di proprietà comunale, sono a carico dell'Amministrazione Comunale.

L'Impresa Aggiudicataria 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. 51 - 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. 52 - Rifiuti**

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti, secondo le disposizioni in vigore al momento dell'aggiudicazione dell'appalto.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

L'Impresa Aggiudicataria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa Aggiudicataria il riciclaggio del materiale a perdere.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

Lo smaltimento dei rifiuti è a carico dell'Amministrazione Comunale.

### **TITOLO XII**

#### **NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **Art. 53 - Disposizioni in materia di sicurezza**

E' fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

L'impresa aggiudicataria deve dimostrare di aver ottemperato alle disposizioni per la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008.

#### **Art. 54 - Divieti**

E' fatto divieto al personale dell'Impresa Aggiudicataria 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. 55 - Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti**

L'Impresa Aggiudicataria 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.

#### **Art. 56 - Norme generali per l'igiene del lavoro**

L'Impresa Aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel

presente Capitolato quanto previsto dalla legislazione vigente.

#### **Art. 57 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'Impresa Aggiudicataria 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. 58 - Piano di evacuazione**

L'Impresa Aggiudicataria dovrà seguire il piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali, che verrà predisposto dall'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 59 - 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. 60 - Pulizia di impianti e attrezzature**

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nelle cucine 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.

### **TITOLO XIII**

#### **CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

#### **Art. 61 - Diritto di controllo del Comune**

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso le cucine ed i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa Aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso le cucine ed i refettori, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'Impresa Aggiudicataria.

#### **Art. 62 - Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono:

- ◆ I competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione Medica;
- ◆ Le strutture specializzate eventualmente incaricate dal Comune;
- ◆ La Commissione mensa comunale se istituita;
- ◆ L'Assessore alla Pubblica Istruzione e/o Responsabile dell'ufficio comunale di pubblica istruzione e/o di Settore.

#### **Art. 63 - 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 dell'Impresa Aggiudicataria.

Il personale dell'Impresa Aggiudicataria 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 date di scadenza dei prodotti;
- i processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
- 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 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'Impresa Aggiudicataria 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.S.L. 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. 64 - Idoneità sanitaria dei componenti gli organismi di controllo**

I componenti gli organi di controllo devono indossare in sede di effettuazione dei controlli della qualità

presso le cucine ed i refettori, apposito camice e copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

#### **Art. 65 - 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. 66 - Conservazione campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, L'Impresa Aggiudicataria provvederà a conservare, alla temperatura di 4° C. per 48 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 verificano casi di intossicazione, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

### **TITOLO XIV PENALI**

#### **Art. 67- Penalità previste per il servizio di fornitura, preparazione, veicolazione e somministrazione pasti**

Il Comune a tutela della norme contenute nel presente contratto, previo contestazione scritta esperita anche a mezzo posta elettronica certificata, si riserva di applicare le seguenti penalità:

##### **1- STANDARD MERCEOLOGICI**

- 1.1 – 250,00 euro per mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.
- 1.2 – 250,00 euro per confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
- 1.3 – 250,00 euro per etichettatura non conforme alla vigente normativa.

##### **2- QUANTITA'**

- 2.1 – 250,00 euro per non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
- 2.2 – 500,00 euro per totale mancata consegna dei pasti ordinati.
- 2.3 – 200,00 euro per totale mancata consegna di una portata.
- 2.4 – 100,00 euro per mancata consegna di materiale a perdere.
- 2.5 – 200,00 euro per mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

##### **3- IGIENICO – SANITARI**

- 3.1 – 300,00 euro per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
- 3.2 – 516,00 euro per rinvenimento di parassiti.
- 3.3 – 516,00 euro per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- 3.4 – 300,00 euro per inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.
- 3.5. – 200,00 euro per inadeguata igiene degli automezzi.
- 3.6 – 300,00 euro per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- 3.7 – 516,00 euro per fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
- 3.8 – 300,00 euro per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro di

Produzione Pasto o presso i refettori.

3.9 – 300,00 euro per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

3.10 – 200,00 euro per temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

3.11 – 200,00 euro per cottura pasti non adeguata.

3.12 – 300,00 euro per mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale operante presso le cucine

3.13 – 300,00 euro per mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

3.14 – 300,00 euro per mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno cucina.

#### **4- TEMPISTICA**

4.1 – 100,00 euro per mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.

4.2 – 150,00 euro per mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

#### **5- PERSONALE**

5.1 – 300,00 euro per mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

### **TITOLO XV**

#### **PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

##### **Art. 68 - Prezzo del pasto**

Nei prezzi unitari dei pasti si intendono interamente compensati all'Impresa Aggiudicataria 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.

La tariffa del pasto coincide con il prezzo unitario offerto in sede di gara e, considerata la durata pluriennale della concessione, verrà adeguata a partire dal secondo anno scolastico, mediante applicazione della variazione percentuale ISTAT dei prezzi stimati sui consumi delle famiglie di operai e impiegati (FOI) rilevata al mese di luglio di ogni anno.

##### **Art. 69 - Pagamenti per la preparazione, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti.**

L'appalto è incentrato sul servizio di refezione scolastica di tipo prepagato. Sono pertanto incluse tutte le attività annesse e connesse ad una tale modalità di gestione, tra cui lo svolgimento del lavoro amministrativo/contabile, emissione e vendita buoni mensa, riscossione, ecc. o gestione di strumento tecnologico/informatico equivalente e/o alternativo che consenta comunque una gestione prepagata. Il costo prepagato per la fornitura dei pasti dovrà essere incassato direttamente dall'appaltatore ad integrale soddisfazione delle proprie pretese economiche.

Resteranno a carico del Comune solo i pasti agli insegnanti ed eventuali assistenti.

Qualora si verificasse l'utilizzo del servizio mensa da parte di utenti non paganti, verrà data tempestiva comunicazione al Comune per l'adozione di opportuni provvedimenti.

### **TITOLO XVI**

#### **CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

### **Art. 70 - Clausola risolutiva espressa**

Ai sensi dell'Art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato dall'art. 71, le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa Aggiudicataria;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa Aggiudicataria;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'Impresa Aggiudicataria
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico - sanitaria;
- e) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato
- f) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- g) Mancata osservanza del sistema di auto controllo ex D Lgs. 26 maggio 1997, n.155;
- h) Casi di grave tossinfezione ;
- i) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- j) Interruzione non motivata del servizio ;
- k) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- l) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) Difficoltà nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dalla committente.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'Impresa Aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

### **Art. 71 - Risoluzione per inadempimento**

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

## **TITOLO XVII CONTROVERSIE**

### **Art. 72 - Foro competente**

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario. Foro competente di Bergamo.

## **TITOLO XVIII NORME FINALI**

### **Art. 73 - Richiamo alla legge ed altre norme.**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile, alle disposizioni legislative vigenti in materia, alle linee guida per la ristorazione scolastica della

Regione Lombardia (D.G.R. n. 6/374 – n. 14833 del 01/08/2002) e al Protocollo operativo dell'A.S.L. di Bergamo.

#### **Art. 74 - Tracciabilità dei flussi finanziari**

Il concessionario si assume, a pena di nullità assoluta del contratto di concessione, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla Legge 13 agosto 2010, n. 136.

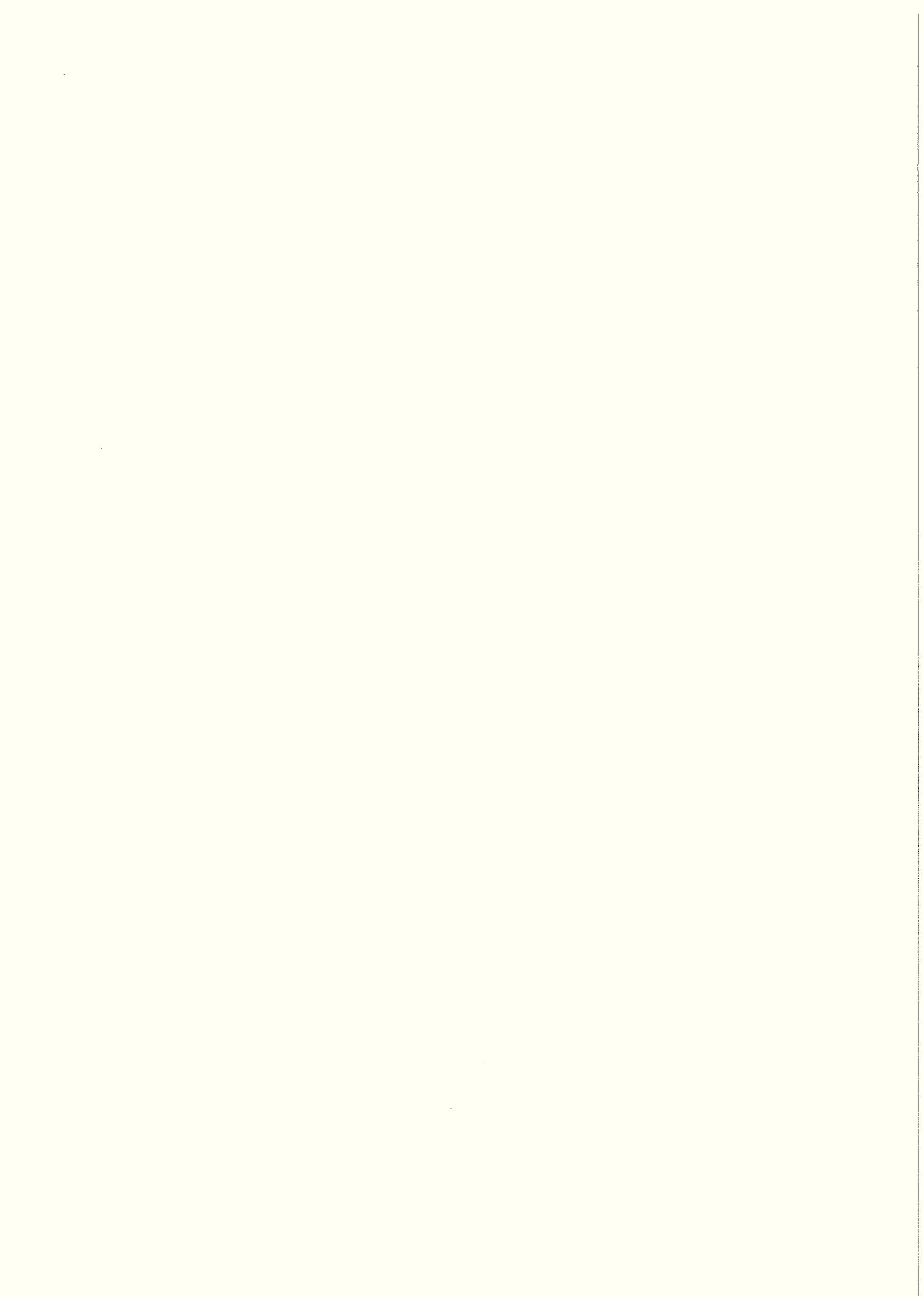
Il contratto sarà soggetto alla clausola risolutiva espressa prevista dall'art.3 comma 8 della Legge 13 agosto 2010, n. 136.

#### **Art. 75 - Trattamento dei dati personali**

Il concessionario, con la firma del contratto, assume la veste di responsabile del trattamento dei dati personali degli utenti del servizio.

A tal fine dichiara:

- di essere consapevole che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del codice per la protezione dei dati personali;
- di ottemperare agli obblighi previsti dal Codice per la protezione dei dati personali;
- di adottare le istruzioni specifiche eventualmente ricevute per il trattamento dei dati personali o di integrarle nelle procedure già in essere;
- di impegnarsi a relazionare annualmente sulle misure di sicurezza adottate e di allertare immediatamente il Comune in caso di situazioni anomale o di emergenze;
- di riconoscere il diritto del Comune a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza adottate.



## **ATTREZZATURE DI PROPRIETA' COMUNALE SITE NEL LOCALE MENSA DELLA SCUOLA PRIMARIA**

Il Comune metterà a disposizione i seguenti arredi/attrezzature:

- n. 2 carrelli termici a tre vasche;
- n. 1 tavolo armadiato in acciaio;
- n. 1 forno a microonde;
- vassoi self service per la scuola secondaria;
- kit di n. 3 pattumiere con coperchi differenti;
- n. 2 carrelli portavivande;
- n. 1 lavandino armadiato in acciaio;
- n. 1 armadio a due ante scorrevoli;
- n. 1 tavolo di appoggio armadiato in acciaio.

Oltre agli impianti ed attrezzature già esistenti di proprietà comunale l'aggiudicatario dovrà eventualmente procedere alla fornitura di un numero di scaldavivande e di carrelli portavivande adeguati al numero degli utenti del servizio e di un termometro per la verifica della temperatura dei pasti in legume caldo/freddo, a disposizione della commissione mensa.

