

CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SERVIZIO PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI, DISABILI E PERSONE IN CONDIZIONI DI FRAGILITA' PER IL PERIODO 01.08.2021-31.08.2024 CIG 8786905F61

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica rivolto agli alunni, al personale docente ed al personale ATA della scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune di Fontanella relativamente agli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 ed il servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani, disabili e persone in condizioni di fragilità del Comune di Fontanella per il periodo 01.08.2021-31.08.2024.

ART. 2 – TIPOLOGIA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

1. Il numero dei pasti, stimati per tutto il periodo di durata dell'affidamento sulla base dei dati e delle informazioni in possesso alla data di elaborazione della presente documentazione di gara ammonta in via previsionale a:

Servizio	01.08.2021 31.08.2022*	01.09.2022 31.08.2023	01.09.2023 31.08.2024	Totale
Refezione scolastica scuola primaria alunni	17.000	18.025	18.025	53.050
Refezione scolastica scuola primaria insegnanti e personale ATA	850	1.050	1.050	2.950
Refezione scolastica scuola secondaria alunni	750	2.450	2.450	5.650
Refezione scolastica scuola secondaria insegnanti e personale ATA	50	140	140	330
Pasti sociali a domicilio	3.940	3.640	3.640	11.220
Totale	22.590	25.305	25.305	73.200

* per quanto riguarda la prima annualità si presume che il servizio di refezione scolastica dovrà essere svolto rispettando le norme previste dall'emergenza sanitaria Covid-19 e pertanto con posti a sedere ridotti

La stima dei pasti sopra descritta tiene conto della media giornaliera di consumo di cui al prospetto a seguire, ed è ottenuta moltiplicando la stima settimanale per n. 35 settimane all'anno indicative dell'anno scolastico per il servizio di refezione scolastica, e per n. 52 settimane all'anno per il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti a domicilio per anziani, disabili e persone in condizioni di fragilità.

	Orario dei pasti	Lun.	Mar.	Mer.	Gio.	Ven.	Totale settimanale	n. settimane	Totale annuo
Refezione scolastica scuola primaria alunni	12:30	103	103	103	103	103	515	35	18.025
Refezione scolastica scuola primaria insegnanti e personale ATA	12:30	6	6	6	6	6	30	35	1.050
Refezione	13:00	35	-	35	-	-	70	35	2.450

scolastica scuola secondaria alunni									
Refezione scolastica scuola secondaria insegnanti e personale ATA	13:00	2	-	2	-	-	4	35	140
Pasti sociali a domicilio	Entro le 12:15	14	14	14	14	14 + eventuale richiesta di pasto doppio o triplo al venerdì	70	52	3.640
Totale		160	123	160	123	123	689		25.305

La stima dei pasti effettuata in questo articolo è del tutto indicativa e potrà subire variazioni, in aumento o in diminuzione, sulla base di una serie di fattori non integralmente prevedibili (quali, ad esempio, le effettive iscrizioni ai servizi); pertanto, in virtù di tali variazioni, l'aggiudicatario è tenuto a fornire i pasti al prezzo offerto, indipendentemente dal numero degli stessi, senza che possa trarne argomento per modificare la qualità del servizio e senza chiedere compensi o rimborsi non contemplati nella documentazione di gara relativa al presente affidamento.

2. Il primo piatto del servizio di refezione scolastica dovrà essere cotto nella cucina della mensa sita in Fontanella, Via Antonio Lazzari n. 208 (presso la scuola primaria).
3. Il secondo piatto del servizio di refezione scolastica dovrà essere preparato presso il centro cottura della ditta appaltatrice e trasportato con idonei ed appropriati contenitori ("Gastronorm" in acciaio) mediante furgone adeguatamente coibentato. Il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CEE 852/04.
4. Per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica:
 - a) la ditta appaltatrice deve provvedere a:
 - Acquisto e gestione delle materie prime.
 - Costo del personale che sarà assegnato in numero (vedi comma 4 punto c) e professionalità, adeguato alle esigenze di produzione ed in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente.
 - Divise del personale, contenitori termici, pentole, posate e tutta l'attrezzatura da cucina.
 - Il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione e confezionamento dei cibi.
 - Responsabilità civile con copertura assicurativa per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta, per un massimale pari ad €. 5.000.000,00.
 - Garanzia della qualità delle materie prime.
 - Apparecchiatura dei tavoli; i tavoli sono disposti in due sale che contengono, rispettivamente, n. 100 posti e n. 50 posti (in caso di applicazione delle misure per il contrasto ed il contenimento della diffusione del virus Covid-19 i posti si riducono a n. 57 e a n. 29)
 - Distribuzione dei pasti direttamente ai tavoli della sala mensa costituita da n. 100 posti; distribuzione dei pasti dal bancone self-service nella sala mensa costituita da n. 50 posti (in caso di applicazione delle misure per il contrasto ed il contenimento della diffusione del virus Covid-19 i pasti verranno distribuiti tutti direttamente ai tavoli).
 - Sparecchiatura dei tavoli.
 - Fornitura - in numero adeguato ai pasti da servire - di stoviglie (piatti e bicchieri) in melamina, posate in acciaio, tovaglioli e tovaglette sottopiatte di carta usa e getta ed anche di vassoi per il self-service qualora i vassoi di proprietà del Comune fossero

insufficienti al fabbisogno; i piatti, i bicchieri, le posate e i vassoi forniti rimangono di proprietà della ditta appaltatrice; sarà possibile il ricorso a prodotti monouso solo per documentate esigenze tecniche impreviste. In tal caso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie, tovaglioli e bicchieri biodegradabili e compostabili.

- Lavaggio delle stoviglie utilizzando la lavastoviglie di proprietà del Comune e lavaggio della biancheria da cucina; i detersivi sono a carico della ditta.
- Pulizia dei seguenti locali adibiti al servizio mensa: sala con 100 posti, sala con 50 posti, cucina, bagno e ripostiglio riservato alle inservienti e bagni per gli utenti del servizio mensa; le attrezzature e i prodotti per la pulizia sono a carico della ditta.
- Utilizzo di detersivi e disinfettanti per il lavaggio delle stoviglie e dei locali.
- Manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature e degli arredi della cucina (con esclusione delle opere murarie, impianto elettrico, impianto idrico, impianto di riscaldamento).
- Raccolta differenziata dei rifiuti.
- Deposito dei rifiuti negli appositi contenitori situati nel cortiletto esterno alla sala mensa.
- Curare la stesura ed il rispetto del piano interno di autocontrollo secondo il sistema HACCP.

- b) L'acqua da tavola sarà travasata dalle insegnanti o direttamente dagli alunni.
- c) Al fine di svolgere i servizi indicati al comma 4 a) in modo efficace ed efficiente, la ditta dovrà assicurare la presenza di almeno n. **1 addetto ogni 50 utenti** in tutte le giornate in cui si effettua il servizio di refezione scolastica. Nel caso in cui il numero degli utenti sia superiore al 30% del suddetto limite si pone la necessità di avere a disposizione un'ulteriore unità.
- d) Il servizio di refezione scolastica per la scuola Primaria va effettuato per cinque giorni settimanali mentre per la scuola Secondaria di Primo Grado per due giorni la settimana con esclusione dei periodi di chiusura previsti dai calendari scolastici emanati dalla Regione Lombardia e dall'Istituto Comprensivo Scolastico.
- e) Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione, compresa la sospensione nei periodi di vacanze natalizie, pasquali, ecc... verrà stabilito dalle autorità scolastiche e può essere insindacabilmente variato dalle medesime senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla ditta aggiudicataria.

5. Per il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti a domicilio per anziani, disabili e persone in condizioni di fragilità la ditta dovrà provvedere a:

- a) Erogare il servizio per il pranzo, dal lunedì al venerdì con pasto doppio o triplo al venerdì per i soli utenti che lo richiedano;
- b) Fornitura delle derrate alimentari e prodotti vari necessari alla produzione di pasti;
- c) Confezionamento degli stessi presso il centro di cottura in appositi contenitori termici in confezioni singole nell'assoluto rispetto delle norme vigenti in materia;
- d) Confezionamento del pasto secondo i menù concordati;
- e) Trasporto e consegna dei pasti, in contenitori monoporzione, a legume fresco-caldo, presso il domicilio degli utenti; trasporto che verrà effettuato a cura e spese della ditta appaltatrice con idonei mezzi della stessa e nel rispetto della normativa vigente e con la garanzia di effettuarlo in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e quindi di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti;
- f) Pulizia giornaliera dei mezzi di trasporto dei pasti, e sanificazione almeno una volta alla settimana;
- g) Informazione e formazione del personale.

Al servizio si accede su valutazione del Servizio Sociale. Il Comune concorderà con la ditta appaltatrice la data di attivazione del servizio per i nuovi utenti: generalmente dovrà essere attivato entro due giorni lavorativi dalla richiesta, ma per ragione d'urgenza segnalate dal Servizio Sociale, dovrà essere attivato anche il giorno stesso della richiesta purché sia comunicata entro le ore 10:00.

Sarà cura del Comune comunicare con anticipo di almeno un giorno lavorativo le eventuali sospensioni temporanee o cessazioni.

Gli orari di consegna dei pasti, ove ricorrano esigenze specifiche e considerata la natura degli utenti beneficiari, dovranno essere effettuati secondo le indicazioni dei Servizi Sociali.

Poiché il momento della consegna è considerato anche come attività di prevenzione nei confronti delle problematiche della persona sola, gli operatori addetti alla consegna dovranno essere adeguatamente formati, a completo carico della ditta appaltatrice, al rapporto con l'utenza anziana/fragile, provvedere alla consegna del pasto presso l'abitazione, eventualmente se richiesto aiutare l'anziano ad aprire le gamelle e riferire al Servizio Sociale eventuali problematiche.

6. La somministrazione dei pasti avverrà in orari diversi tenendo conto che le lezioni della scuola primaria terminano alle **ore 12,30** e le lezioni della scuola secondaria di primo grado terminano alle **ore 13,00**. I suddetti orari non sono definitivi. I pasti a domicilio per anziani, disabili e persone in condizioni di fragilità dovranno essere consegnati entro le **ore 12,15**.
7. I pasti oggetto della presente fornitura dovranno essere così composti:

Scuola primaria, Scuola secondaria e insegnati	Pasti a domicilio anziani e disabili
1° piatto 2° piatto Contorno di verdure cotte o crude Piatto unico in sostituzione del 1° e del 2° piatto Pane Frutta/dolce Acqua	1° piatto 2° piatto Contorno di verdure cotte o crude Pane Frutta/dolce ½ litro d'acqua o ¼ vino

8. I menù tipo per il servizio di refezione scolastica (articolati su quattro settimane), le grammature, le caratteristiche degli alimenti, ai quali l'appaltatore deve attenersi per la presentazione dell'offerta, sono indicati nel sito www.ats-bg.it. Detti elementi, come formulati dall'ATS, devono essere considerati parte integrante del presente capitolato.
9. La ditta aggiudicataria si impegna a che tutti gli alimenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento analisi di laboratorio.
10. La ditta è obbligata al rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE 852/04 in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, manipolazione dei pasti in asporto. A tal fine dovrà presentare il Piano di autocontrollo H.A.C.C.P.
11. Il Comune di Fontanella si riserva la facoltà di apportare nel corso della fornitura variazioni nei quantitativi e nella qualità dei generi alimentari usati per il confezionamento dei pasti qualora venissero chiesti dalle autorità sanitarie competenti.
12. La ditta aggiudicataria si impegna a predisporre, in collaborazione con il Comune e con l'ATS, appropriati menù giornalieri per le scuole di ogni ordine e grado e per il servizio dei pasti a domicilio. Inoltre, oltre ai menù base, fornirà:
 - a) menù per allergie, intolleranze alimentari e altre patologie, preparati come da tabelle dietetiche personalizzate predisposte dall'ATS;
 - b) per gli utenti che ne facciano richiesta:
 - menù alternativo per motivi religiosi;
 - menù vegetariano per motivi religiosi o etici;
 - menù privi di alimenti di origine animale (vegano);
 - menù in bianco per malessere momentaneo.

Il Comune si riserva la facoltà di derogare alle linee guida previste da ATS in relazione alla predisposizione dei menù scolastici senza che ciò comporti costi aggiuntivi.

13. I pasti pronti, confezionati presso la cucina della ditta aggiudicataria con il sistema fresco-caldo, dovranno essere consegnati:
- a) franco trasporto presso i locali della mensa scolastica sita in Fontanella, Via Antonio Lazzari, 208 (presso la scuola primaria), per il servizio di refezione scolastica;
 - b) franco trasporto presso il domicilio degli utenti del servizio di pasti a domicilio.
- Pertanto nessuna spesa aggiuntiva relativa al servizio di trasporto sarà da tenersi a carico del Comune di Fontanella.
14. L'ordine dei pasti per il servizio di refezione scolastica, comprensivo dei menù differenziati (menù alternativo per motivi religiosi, menù vegetariano per motivi religiosi o etici, menù privi di alimenti di origine animale, menù in bianco per malessere momentaneo) verrà effettuato direttamente dal personale scolastico, ogni giorno, indicativamente entro le ore 10.00. Con determina del Settore Affari Amministrativi Generali n° 24 del 21/04/2021 è stato acquistato per il triennio 2021/2023 il software Dedalo.top per la gestione del servizio di refezione scolastica, pertanto la ditta appaltatrice metterà a disposizione un indirizzo mail per la ricezione dell'ordine.
- Per quanto riguarda la modalità di effettuazione dell'ordine dei pasti del servizio a domicilio, essendo un nuovo servizio che l'Amministrazione sta avviando ed in fase di organizzazione, verrà definita successivamente.
15. Quotidianamente la ditta emetterà bolla di consegna nel rispetto delle norme vigenti riportante l'ora di consegna, il luogo di destinazione, il numero dei pasti distinti per scuola (con la specifica dei pasti forniti per gli alunni, per gli insegnanti e per il personale ATA) e per pasti a domicilio.
- Le relative fatture, se cumulative di più consegne, dovranno riportare il numero del documento di trasporto di riferimento oltre al prezzo unitario stabilito per singolo pasto nonché l'aliquota I.V.A. applicata.

ART. 3 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E MODALITA' DI FORNITURA

1. La ditta aggiudicataria dovrà attenersi ai menù base e alle diete speciali predisposte dall'ATS di Bergamo – Servizio di Igiene degli alimenti e della Nutrizione; potranno essere apportate variazioni ai menù base e alle diete speciali previa autorizzazione da parte dell'ATS.
2. Le derrate e le bevande che servono per la preparazione dei pasti presso il centro di cottura dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, nonché possedere le caratteristiche indicate nei documenti predisposti dall'ATS di Bergamo – Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – UOC Igiene Alimenti e Nutrizione – UOS Igiene della Nutrizione reperibile sul sito www.ats-bg.it. Tali documenti si intendono allegati al presente capitolato. La rispondenza dei requisiti richiesti dovrà essere documentata attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche. 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
3. I piatti, a seguito della preparazione ad opera del fornitore presso la propria cucina (ad esclusione dei primi piatti della refezione scolastica che dovranno essere preparati presso la cucina della mensa sita nell'edificio della scuola primaria di Fontanella in Via Antonio Lazzari n. 208), devono essere sigillati in appositi contenitori, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Salute, in modo da assicurare, durante il trasporto e sino alla sede di distribuzione, la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali. Contenitori e modalità di confezionamento devono inoltre assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore ai 65 °C e, per quelli cotti da consumare freddi, inferiore 10 °C sia durante il trasporto sia al momento della consegna al personale incaricato della distribuzione.
4. Resta riservata al Comune la facoltà di apportare le eventuali variazioni che ritenesse opportune e che non comportino maggiorazioni di costo, che riguardino grammature, composizione del menù, ecc., previa autorizzazione da parte dell'ATS.
5. Potrà essere richiesta all'aggiudicatario, per il servizio di refezione scolastica, la sostituzione del pasto con cestini freddi in caso di gite scolastiche o di altri eventi occasionali.

6. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere in qualsiasi momento alla Ditta appaltatrice certificati ed analisi relative a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente ineccepibile.
7. Le ditte fornitrici dell'Impresa appaltatrice dovranno avere attuato il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP in conformità ai regolamenti CEE 852/2004 e 853/2004 ed essere in possesso dei manuali di igiene e sicurezza alimentare. L'impresa appaltatrice dovrà documentare l'origine dei prodotti sulla base del principio di rintracciabilità.
8. L'approvvigionamento delle derrate dovrà avvenire secondo un "piano d'approvvigionamento" indicato dalla Ditta in sede di gara che garantisca un adeguato turnover delle derrate. Per l'approvvigionamento dovranno essere **PREFERIBILMENTE** utilizzati tutti i prodotti reperibili presso le imprese agricole e/o agroalimentari e/o agroindustriali del territorio del **DISTRETTO AGRICOLO DELLA BASSA BERGAMASCA** (solo a titolo esemplificativo: carne, latte, uova, formaggi, verdure, salumi, ecc.). Per quanto riguarda tutti gli altri prodotti non reperibili o di difficile approvvigionamento nel territorio del **DISTRETTO AGRICOLO DELLA BASSA BERGAMASCA** (solo a titolo esemplificativo: pesce, pasta, riso, frutta ecc.) si dovranno comunque reperire prodotti del **MADE IN ITALY**. Per **DISTRETTO AGRICOLO DELLA BASSA BERGAMASCA** si intende il Distretto Rurale riconosciuto da Regione Lombardia e i cui Comuni sono definiti nella cartina allegata (allegato A).
9. L'Amministrazione comunale **favorisce l'impiego di prodotti provenienti da produzione biologica**. Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007. Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.
10. L'Impresa appaltatrice dovrà garantire l'osservanza delle norme sancite dalla Legge n. 221 del 28 dicembre 2015 relativamente all'adozione dei CAM (criteri minimi ambientali) per la sostenibilità ambientale dei consumi della PA.

ART. 4 – METODOLOGIE RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

1. La preparazione e la cottura degli alimenti, deve avvenire esclusivamente presso i centri di cottura indicati in fase di offerta e dovrà essere condotta in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti (ad esclusione dei primi piatti della refezione scolastica che dovranno essere preparati presso la cucina della mensa sita nell'edificio della scuola primaria di Fontanella in Via Antonio Lazzari n. 208).
2. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle del magazzino, destinati al Comune di Fontanella devono essere separati dal resto delle derrate alimentari eventualmente presenti. A tale scopo dovranno riportare un'etichetta adesiva con la scritta derrate Comune di Fontanella. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle o nei frigoriferi distinti.
La conservazione delle derrate, sia deperibili sia a lunga conservazione, dovrà essere effettuata secondo le vigenti norme nel rispetto delle norme di buona fabbricazione.
3. La produzione dovrà rispettare le normative vigenti, le norme in materia di buona fabbricazione ed i limiti di contaminazione microbica.
4. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
 - a. Per i legumi secchi si richiede un ammollo di 24 ore con n° 2 ricambi d'acqua, nel caso di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione. Il cambio dell'acqua di cottura dei legumi non è una pratica indispensabile; l'importante è cambiare spesso l'acqua dell'ammollo che non deve essere utilizzata per la cottura.
 - b. I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati nei predetti frigoriferi a temperatura tra 0° e + 4° gradi centigradi.
 - c. Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura dovranno essere scongelati.
 - d. La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo e conservata in frigor.

- e. Le operazioni d'impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura, nella mattinata.
- f. Tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.
- g. Il formaggio grattugiato deve essere preparato al momento dell'utilizzo.
- h. Il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo compreso quello delle patate e delle carote.
- i. Le porzionature di salumi e formaggi (compreso il formaggio parmigiano grattugiato) devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- j. La frutta dovrà essere distribuita solo dopo un preventivo e rigoroso lavaggio da effettuarsi in loco.
- k. Tutti gli alimenti devono essere cotti lo stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne alcune derrate per le quali è ammessa la preparazione il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 4° gradi centigradi.
- l. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoposti ad immissione in acqua.
- m. Le pietanze cotte vengono mantenute fino al momento della distribuzione ad una temperatura superiore ai 65° C.
- n. Nessun alimento potrà essere fritto: frittate, patate, crocchette, ecc. dovranno essere cotti al forno.
- o. Non potranno essere utilizzati preparati per purè o prodotti simili.
- p. Per i primi piatti, maggiormente soggetti a deterioramento delle caratteristiche organolettiche, si dovrà procedere con cotture differenziate sulla base dell'ora di consumo del pasto.
- q. Il condimento dei primi piatti deve essere confezionato a parte e poi miscelato nei terminali di distribuzione: 1) rispetto delle grammature; no a condimento da parte di bambini; il risotto deve essere accompagnato da brodo in modo da poter correggerne la consistenza al momento del consumo.
- r. E' vietata ogni forma di riutilizzo degli avanzi.

ART. 5 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI E PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA

1. Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta appaltatrice dovrà prelevare prima del confezionamento almeno 150 gr di ciascuna preparazione e di ciascuna cottura effettuata. Tale campione va mantenuto in frigorifero alla temperatura di +4° C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Pasto di prova". Ogni campione deve essere riposto in contenitori monouso sterili con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

ART. 6 – NORME CONCERNENTI LA PREPARAZIONE DEI PASTI

1. Il servizio di preparazione dovrà essere svolto dalla Ditta appaltatrice, tramite proprio personale debitamente formato, secondo quanto indicato in fase d'offerta come numero e mansioni.
2. La distribuzione del pane dovrà avvenire dopo la distribuzione del primo piatto.
3. I mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti, ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore, devono essere:
 - a. a Norma Euro 4 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano o veicoli elettrici o ibridi;
 - b. usati esclusivamente per il trasporto di alimenti;
 - c. conformi alle normative vigenti (Reg. CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti n. 852853-854-882 del 2004);
 - d. muniti di apposita autorizzazione rilasciata da parte degli organi di competenza.
4. Periodicamente la ditta dovrà provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

5. I contenitori isotermici, realizzati in idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, devono avere una Rastrelliera interna (serie di guide interne) al fine di permettere l'uso di bacinelle e teglie gastro-norm nelle diverse combinazioni.
6. I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.
7. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati (ad es. Pasta, sugo, formaggio grattugiato, pietanza, contorno).
8. I contenitori isotermici devono riportare un'etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.), la destinazione e la data di produzione; dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.
9. Sulle rastrelliere, nella specifica area di confezionamento del centro cottura, saranno collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta termica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.
10. Le gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti, devono avere un'altezza non superiore a 15 cm, ed in ogni caso non devono essere riempite totalmente, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
11. L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastro-norm, quali, ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, etc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.
12. Le diete speciali devono essere consegnate in contenitori monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario e la data di produzione.
13. I pasti del servizio a domicilio per anziani, disabili e persone in condizioni di fragilità devono essere confezionati in contenitori gastronomici mono-porzione a legame fresco-caldo.
14. I pasti trasportati dovranno essere suddivisi fin dalla partenza per terminale di distribuzione.
15. Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +6°C.
16. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.
17. La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori di plastica, ad uso alimentare, muniti di coperchio e lavata c/o il centro di cottura.
18. In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menu del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato.
19. Il lavaggio e la sanificazione di detti contenitori sarà effettuato presso il Centro di produzione pasti.
20. Il personale addetto alla distribuzione dovrà evitare che avvenga un qualsiasi incrocio tra la fase di distribuzione e la fase di sparcchio e/o pulizia. Tale personale deve attenersi scrupolosamente alle grammature indicate nella proposta di menù dell'ATS evitando la distribuzione del bis, causa di un apporto eccessivo di calorie.
21. Per i pasti recapitati l'impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna. Il personale scolastico incaricato del controllo firmerà per ricevuta restituendone copia all'impresa ed inoltrando l'originale all'ufficio scuola del Comune per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

ART. 7 – TEMPERATURE - APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP

1. L'organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature indicate nella normativa di legge vigente per quanto concerne la distribuzione, conservazione, cottura, riscaldamento, e surgelamento degli alimenti. Tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi dovranno, in base a quanto previsto in materia di igiene degli alimenti (L. 30.04.1962, n° 283 e relativo regolamento di attuazione D.P.R. 26.03.1980, n° 327), mantenere prima del consumo temperature

comprese tra +65 e +70 gradi C., mentre gli alimenti cotti da consumarsi freddi dovranno mantenere temperatura inferiore a +10 gradi C.

2. L'Amministrazione Comunale attraverso gli organismi preposti al controllo e/o mediante propri esperti si riserva di effettuare in ogni momento controlli al riguardo.
3. Le rilevazioni dovranno essere effettuate e verbalizzate alla presenza di un rappresentante della Ditta appaltatrice che sarà tenuta a sottoscrivere la veridicità delle contestazioni o alla contestazione immediata delle stesse facendole risultare a verbale. Qualora il rappresentante della Ditta appaltatrice non si presenti o non sottoscriva il verbale ne verrà dato atto nel verbale stesso con gli eventuali motivi adottati per il rifiuto. In tale caso le rilevazioni effettuate dall'Amministrazione Comunale si intendono veritiere e non potranno essere successivamente contestate.
4. In relazione a quanto previsto dal D.Lgs Reg. Ce n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, la ditta appaltatrice dovrà presentare il manuale di autocontrollo in uso dalla sede della ditta. Entro 120 giorni dall'inizio dell'attività dovrà essere prodotto il manuale di autocontrollo specifico della situazione in essere del comune di Fontanella.
5. L'applicazione dell'HACCP, l'autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, checklist; ecc. di facile lettura e la compilazione dovrà essere rigorosa e puntuale. L'applicazione dell'HACCP, Comprenderà anche il prelievo e controllo di campioni (materie prime, semilavorati o prodotti finiti o tamponi) da sottoporre, a spesa della Ditta appaltatrice ad analisi microbiologica o chimica. L'amministrazione Comunale dovrà essere debitamente formata dal calendario dei prelievi e si riserva il diritto di presenziare alle operazioni del prelevamento.
6. Tutta la documentazione inerente il sistema HACCP dovrà essere a disposizione dell'Amministrazione Comunale per verifiche e controlli.
7. Secondo quanto previsto dalle normative vigenti anche nei plessi di distribuzione dovranno essere verificate le finalità del sistema HACCP, e in particolare dovrà essere curata la formazione del personale addetto allo scodellamento e al riassetto dei locali.
8. La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di presentare il proprio manuale di autocontrollo secondo i principi del sistema HACCP come da D.Lgs Reg. Ce n. 852/2004, contestualmente all'inizio dell'attività e per ogni fornitore dovrà fornire all'Amministrazione comunale una opportuna documentazione. I risultati dei controlli, dovranno essere trasmessi agli uffici preposti dell'Amministrazione Comunale.

ART. 8 – PULIZIE, SANIFICAZIONE

1. La ditta si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione del refettorio per la refezione scolastica, dei locali del centro di cottura e delle relative attrezzature, nonché a disinfestare i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate secondo le specifiche procedure comprese nel proprio manuale di autocontrollo.
2. Oltre a quanto descritto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla pulizia ordinaria e straordinaria dopo ogni periodo di vacanze (festività natalizie, pasquali, estive) del locale mensa.
3. I prodotti per la pulizia e sanificazione devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate nelle confezioni. Si richiedono prodotti ecocompatibili.
4. Nel caso in cui la pulizia effettuata non sia ritenuta conforme o comunque soddisfacente, il Comune potrà avocare a sé il servizio addebitando un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.
5. Durante il periodo di emergenza sanitaria la ditta dovrà applicare le misure previste nei protocolli per il contrasto ed il contenimento della diffusione del virus Covid-19, ed in modo particolare dovrà provvedere ad una accurata sanificazione dei posti a sedere del refettorio per la refezione scolastica tra il primo e secondo turno.

ART. 9 – CARATTERISTICHE DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

1. Nello svolgimento dell'appalto deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica. L'aggiudicatario dovrà ottemperare a tutte le norme legislative e regolamentari

vigenti in materia di personale dipendente, ivi compreso quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria.

La ditta appaltatrice dovrà osservare verso i propri dipendenti, o se costituita sotto forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci lavoratori, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza, di assicurazione contro infortuni, di assistenza sociale, nonché di sicurezza ed igiene del lavoro, fornendo a tutti gli addetti il materiale di protezione individuale contro gli infortuni ai sensi di quanto previsto D.Lgv. n. 81/2008 così come delle disposizioni in vigore riguardanti le misure da adottare per il contrasto ed il contenimento della diffusione del virus Covid-19.

Dovrà inoltre osservare verso i propri dipendenti, o se costituita sotto forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci lavoratori, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante da contratto collettivo nazionale di categoria e degli accordi integrativi territoriali vigenti, sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dalle organizzazioni sindacali più rappresentative.

2. Per assicurare le prestazioni contrattuali l'appaltatore si avvarrà di personale qualificato e lo impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità.

La ditta appaltatrice si impegna ad impiegare personale di provata riservatezza il quale dovrà astenersi dal manomettere e/o prendere conoscenza di pratiche, documenti e corrispondenza ovunque posti, e sarà obbligato a mantenere il segreto d'ufficio su quanto venuto a conoscenza in ragione del servizio.

3. Il personale dell'aggiudicatario dovrà aver ricevuto una formazione necessaria e sufficiente a svolgere le specifiche mansioni a cui è chiamato, con particolare riguardo all'aspetto igienico-sanitario e la prevenzione dei rischi di infortunio. L'appaltatore dovrà, allo scopo, istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso delle macchine e delle attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro da parte del proprio personale, fornire all'Amministrazione comunale tempestiva segnalazione d'ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo.
4. Il personale dell'aggiudicatario dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni prescritte dalle leggi e regolamenti in vigore ed a quelle prescritte per il personale d'assistenza comunale, e dovrà essere in possesso di formazione sulle norme generali in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro ed in materia di igiene nella manipolazione degli alimenti.
5. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di operare, al riguardo, tutti i controlli che riterrà opportuni. Si riserva inoltre la facoltà di richiedere all'appaltatore di trasferire altrove il personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi.
6. È onere dell'appaltatore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente, compresi guanti, mascherine, sopravesti, idoneo copricapo, ecc., così come controllare che tutte le norme igieniche, ivi comprese quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale.
7. Tutto il personale dipendente dall'appaltatore dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza alla ditta aggiudicataria.
8. Il coordinamento del servizio oggetto del presente appalto deve essere affidato ad un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. L'impresa dovrà disporre inoltre di personale specializzato in materie attinenti la Ristorazione collettiva.

Il Responsabile Coordinatore sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- a) dirigere e controllare le attività di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti;
- b) coordinare tutti i servizi oggetto del presente capitolato;
- c) mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- d) mantenere i contatti con l'Amministrazione Comunale;
- e) controllare le attività del Centro cottura e dei centri di distribuzione nonché i rapporti con i fornitori.

Il Responsabile dovrà essere in possesso di un'esperienza di almeno 3 anni in refezione scolastica di dimensioni simili.

Il curriculum del Responsabile dovrà essere presentato in sede di gara.

9. Prima dell'inizio del servizio la ditta dovrà fornire all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo del personale impiegato, il livello retributivo e orari di lavoro. Detto elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazioni. Eventuali modifiche a quanto sopra comunicato dovranno essere trasmesse per l'approvazione all'Amministrazione Comunale.
10. La ditta ha l'obbligo di sostituire in tempo utile alla preparazione dei pasti il personale assegnato che per valida motivazione si assenti.

ART. 10 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

1. Obblighi a carico della ditta:
 - a. Utilizzo, per l'intera durata dell'appalto, di un centro di cottura principale, posto ad una distanza, dalla sede della scuola primaria, non superiore a 30 chilometri.
 - b. Utilizzo, per l'intera durata dell'appalto, di un centro di cottura alternativo (o di riserva), posto ad una distanza, dalla sede della scuola primaria, non superiore a 40 chilometri.
 - c. Tutto quanto indicato nel presente capitolato.

ART. 11 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

1. Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:
 - a. fornitura del gas, acqua ed energia elettrica;
 - b. periodica disinfezione, deblatizzazione, demuscazione e deratizzazione dei locali destinati alla refezione scolastica;
 - c. assicurare che il personale scolastico presente alla prima ora comunichi entro le ore 10.00 di ogni giorno il numero degli ammessi al servizio;
 - d. assicurare che il personale comunale comunichi, entro i termini stabiliti all'art. 2 comma 5, le nuove attivazioni di utenti del servizio pasti a domicilio per anziani, disabili e persone in condizioni di fragilità nonché eventuali sospensioni o cessazioni.

ART. 12 – COSTO DEL SERVIZIO

1. L'importo complessivo presunto del presente appalto per il triennio 2021/2024 e compreso l'eventuale rinnovo per il triennio 2024/2027 è stimato in **€. 686.262,00 oltre IVA di legge.**
2. Tale importo risulta determinato nel modo seguente:
 - a. Pasti servizio a domicilio anziani e disabili: prezzo unitario per ogni pasto fruito **€. 6,00** (di cui non soggetti a ribasso d'asta €. 0,014) per n° presunto di totali 11220 (vedi art. 2 comma 1) pasti preparati e consegnati secondo gli specifici obblighi prestazionali prescritti nel presente capitolato; **totale importo per il triennio €. 67.320,00;**
 - b. Pasti servizio di refezione scolastica: prezzo unitario per ogni pasto fruito **€. 4,45** (di cui non soggetti a ribasso d'asta €. 0,014) per n° presunto di totali 61.980 (vedi art. 2 comma 1) pasti preparati e distribuiti secondo gli specifici obblighi prestazionali prescritti nel presente capitolato; **totale importo per il triennio €. 275.811,00.**
3. Qualora si confermi la necessità di oneri straordinari per rispettare i protocolli di regolamentazione delle misure per il contrasto ed il contenimento della diffusione del virus Covid-19 si provvederà al riconoscimento dei maggiori oneri e costi della sicurezza, previa valutazione degli stessi.

ART. 13- FORMA DELL'APPALTO E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

1. L'aggiudicazione del servizio di cui al presente appalto avverrà secondo le norme, i termini, le modalità e le condizioni definite all'interno del presente capitolato e del relativo bando di gara.
2. L'aggiudicazione dell'appalto avrà luogo a mezzo procedura ristretta ai sensi dell'art. 61 del codice dei contratti D. Lgs. 50/2016, con il metodo di cui all'art. 95 del D. Lgs. 50/2016 applicando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base di criteri specificati nel capitolato d'appalto e nel relativo bando di gara.

ART. 14 - ESTENSIONE O CONTRAZIONE DEL SERVIZIO

1. I dati relativi al numero degli utenti e dei pasti sono stimati in via previsionale, e quantificati su **base triennale** come indicato all'art. 2 comma 1.

2. In corso di esecuzione dell'appalto, per sopravvenute esigenze, è possibile dare corso ad estensioni o contrazioni del contratto agli stessi prezzi di aggiudicazione del presente appalto.
3. Il Comune si riserva la facoltà di rinviare l'esecuzione del servizio qualora tale necessità dovesse rendersi "imprescindibile" per l'Ente, dandone tempestiva e motivata comunicazione all'impresa, senza che ciò comporti per l'impresa alcun compenso.

ART. 15 - CONTROLLO/VERIFICA SUL SERVIZIO

1. L'Amministrazione Comunale, attraverso personale tecnico designato, con l'apporto della ATS competente per territorio, si riserva di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso, e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per la verifica delle norme stabilite dal presente capitolato.
2. L'Amministrazione Comunale in particolare si riserva il diritto di procedere, ogni qualvolta lo ritenga necessario, a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali e sulle caratteristiche delle derrate.
3. I controlli saranno articolati in controlli a vista e controlli analitici.
 - a. **CONTROLLI A VISTA** – a titolo esemplificativo s'indica come oggetto di controllo: modalità di stoccaggio nel magazzino e nelle celle; temperatura di servizio nelle celle; controllo della data di scadenza dei prodotti; modalità di lavorazione delle derrate; modalità di manipolazione; modalità di cottura; verifica del funzionamento e del corretto uso degli impianti; stato igienico-sanitario del personale addetto; stato igienico degli impianti e dell'ambiente; lavaggio ed impiego dei sanificanti; caratteristiche dei sanificanti; controllo dell'organico; professionalità degli addetti.
 - b. **CONTROLLI ANALITICI**: tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, nel centro di cottura e nei terminali di distribuzione, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.
4. L'Amministrazione Comunale, espletati gli accertamenti inerenti l'aspetto igienico e merceologico, provvederà a darne tempestiva comunicazione alla Ditta; a fronte di referti con esito positivo verrà immediatamente richiesto l'intervento dell'ATS di zona competente per i provvedimenti di competenza.
5. I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria; il personale della Ditta aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale.
6. L'Amministrazione farà pervenire alla Ditta aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 10 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.
7. La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire giustificazioni scritte, se richieste dall'Amministrazione Comunale, in relazione alle contestazioni mosse.
8. L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.
9. Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione la Ditta aggiudicataria non fornirà nessuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le penalità previste nel presente capitolato.
10. La vigilanza sul servizio compete all'Amministrazione per tutto il periodo dell'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 ad altre autorità in materia di igiene e sanità.
11. Il responsabile dell'Ente appaltante potrebbe anche effettuare annualmente una verifica del servizio prestato attraverso un sondaggio sul gradimento dello stesso o altre verifiche concordate tra le parti.

ART. 16 - DURATA DEL CONTRATTO – DECORRENZA – RINNOVO

1. L'appalto avrà durata triennale, con decorrenza dal 01.08.2021 e termine il 31.08.2024 per il servizio pasti a domicilio anziani, disabili e persone in condizioni di fragilità e con decorrenza dall'inizio dell'anno scolastico 2021/2022 e termine dell'anno scolastico 2023/2024 per il servizio di refezione scolastica.

2. Per quanto riguarda la durata del servizio di refezione scolastica si intende riferita agli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024 ed al periodo di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica durante ciascun anno scolastico (le date corrisponderanno all'effettivo calendario scolastico ancora da definire). Per quanto riguarda il servizio dei pasti a domicilio anziani, disabili e persone in condizioni di fragilità la durata prevista è dal 01.08.2021 al 31.08.2024. Il contratto scadrà di pieno diritto senza necessità di disdetta o preavviso.
3. Il rinnovo potrà essere effettuato con il consenso delle parti per altri tre anni purché ciò non risulti in contrasto alla legge. A tal fine la ditta appaltatrice dovrà produrre apposita istanza rivolta al Comune entro il 30.04.2024. In ogni caso il rinnovo rimane una discrezione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 17 – PREZZI E AGGIORNAMENTO

1. Il prezzo dei pasti è quello indicato nell'offerta presentata dalla Ditta appaltatrice che comprende ogni voce relativa a derrate alimentari, personale, trasporto nonché ogni altra voce riguardante attività, oneri od incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico dell'Amministrazione Comunale.
2. La Ditta dovrà indicare, in fase d'offerta i prezzi unitari per pasto.
3. Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base fatture elettroniche distinte per ciascun servizio a scadenza mensile che saranno emesse dalla ditta per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati con ordine scritto che costituisce l'unico giustificativo per il pagamento. Ai sensi dell'art. 30 comma 5-bis del D.Lgs. n. 50/2016, su ogni fattura mensile dovrà essere applicata una ritenuta dello 0,50% che sarà svincolata, al termine dell'appalto, previa verifica della regolarità contributiva.
4. I prezzi saranno fissi per l'intera durata del contratto, salvo adeguamento ISTAT da riconoscersi dopo il primo anno di erogazione del servizio. L'aumento sarà calcolato con riferimento all'indice annuale fissato al mese di giugno per i prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, ed avrà decorrenza dal 1° settembre successivo. La ditta entro e non oltre il 30 luglio di ogni anno dovrà far pervenire le eventuali richieste di revisione dei prezzi per l'anno scolastico successivo.
5. La richiesta di cui al precedente comma sarà unica e immutata per tutto l'anno di riferimento.
6. L'appaltatore, ai sensi e per gli effetti della L. 136/2010, in relazione al presente appalto, ai fini dell'assolvimento agli obblighi sulla tracciabilità dei movimenti finanziari relativi a questo appalto dovrà comunicare, in sede di stipula del contratto, l'esistenza di un conto corrente dedicato alla gestione dei movimenti finanziari relativi a questo appalto indicando il codice IBAN del conto corrente.
7. Le fatture verranno liquidate e pagate, previo accertamento di regolarità e conferma delle forniture a cui si riferiscono, entro 60 giorni dalla data di presentazione.
8. Viene espressamente convenuto che:
 - a. nel termine dei 60 giorni non viene calcolato il tempo intercorso per eventuali contestazioni o per la correzione di errori;
 - b. oltre il termine dei 60 giorni la Ditta appaltatrice ha diritto agli interessi legali,
 - c. al termine dell'appalto si procederà da parte dell'Amministrazione Comunale all'emissione del certificato di regolare fornitura e, quindi, al pagamento del saldo e allo svincolo della cauzione;
 - d. qualora nel corso del servizio venissero emanate leggi, regolamenti, disposizioni aventi riflessi sia diretti che indiretti sul regime fiscale del contribuente, le parti stabiliranno di comune accordo le conseguenti variazioni economiche;
 - e. resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti, nella tipologia sopradescritta e indicata dall'offerta dell'impresa, è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente Capitolato pone a carico dell'Impresa aggiudicataria.
9. Ogni singola fattura dovrà riportare il numero di Repertorio assegnato al contratto, il Codice identificativo della gara – CIG – ed il numero di pasti erogati nel mese di riferimento distinti per servizio e per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica distinti per scuola e con la specifica dei pasti erogati per gli alunni, per gli insegnanti e per il personale ATA.

ART. 18 – SPESE INERENTI IL CONTRATTO

1. Qualsiasi spesa inerente o conseguente il presente contratto, nessuna eccettuata od esclusa, sarà a carico della Ditta appaltatrice.

2. La Ditta appaltatrice assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di cui trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatigli nei confronti del Comune.

ART. 19 – CAUZIONE

1. Cauzione provvisoria: ai sensi e per gli effetti dell'art. 93, del D.Lgs. n.50/2016 in sede di presentazione dell'offerta ed a corredo della stessa è richiesta una garanzia, pari al 2% dell'importo triennale dell'appalto, per un ammontare di € 6.862,62 da presentare sotto forma di cauzione o di fideiussione a scelta dell'offerente ed a garanzia della mancata sottoscrizione del contratto che sarà automaticamente svincolata al momento della sottoscrizione del contratto medesimo (l'importo potrà essere ridotto del 50% nei casi espressamente previsti dalla norma).
2. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari debitamente autorizzati.
3. La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta.
4. L'offerta dovrà essere altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario.
5. Garanzia fideiussoria o cauzione definitiva: ai sensi e per gli effetti dell'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016, all'esecutore del contratto è richiesta la costituzione di una garanzia fidejussoria pari al 10% dell'importo contrattuale.
6. Per quanto non espressamente indicato si applicano le disposizioni vigenti in materia.

ART. 20 - RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE DERIVANTI DALL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO E COPERTURE ASSICURATIVE

1. Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento dei servizi o a causa ad essi connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, s'intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice.
2. E' a carico della Ditta la stipula di Polizze Assicurative di responsabilità civile verso terzi per la copertura di danni a persone aventi titolo alla presenza nei locali mensa, agli impianti ed arredi, per la copertura dei rischi dei servizi ivi compreso furto, incendio, scoppio, intossicazione alimentari.
3. La polizza dovrà prevedere anche la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia dell'impresa a qualsiasi titolo o destinazione per danni conseguenti ad incendio e furto e comunque per danni a qualsiasi titolo causati dall'impresa stessa.
4. Pertanto l'Appaltatore deve stipulare apposita assicurazione R.C.T./R.C.O.:
 - a. con un massimale non inferiore a euro 5.000.000,00 (cinque milioni) per ogni sinistro per danni a persone;
 - b. con una massimale minimo di € 1.500.000,00 (un milione e cinquecentomila) per danni a cose.
5. Tale polizza d'assicurazione deve essere presentata all'ente appaltante prima della stipula del contratto.

ART. 21 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. Il servizio in appalto è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso od abbandonato dall'impresa appaltatrice, salvo cause di forza maggiore.
2. In caso di scioperi del personale dell'Impresa appaltatrice il servizio dovrà essere garantito ai sensi della L. 146/90 come modificata dalla L. 83/00.
3. In caso di eventi eccezionali che possono influire sul normale espletamento del servizio distribuzione o preparazione, l'Impresa dovrà avvertire l'Amministrazione Comunale con un preavviso di almeno quattro giorni, fermo restando l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo.
4. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Tra le parti si conviene che le cause di forza maggiore sono esclusivamente le seguenti:
 - a. interruzione generale di gas o energia elettrica da parte delle ditte erogatrici;
 - b. calamità naturali gravi,

- c. eventi meteorologici particolarmente consistenti.

ART. 22 - PENALITA'

1. Nel caso la ditta appaltatrice non ottemperi agli obblighi contenuti nel presente Capitolato Speciale, il committente, prima di addvenire alla risoluzione del contratto, potrà applicare penali come sotto specificate:
 - a. € 2.500,00 per prestazioni rese da personale senza regolare rapporto di lavoro o non assicurato;
 - b. € 2.500,00 per prestazioni rese da personale non in possesso delle qualifiche e dei requisiti prescritti;
 - c. € 250,00 per mancato rispetto dell'articolazione settimanale del menù;
 - d. € 3.000,00 per utilizzo materie prime non rispondenti a quanto previsto dai disciplinari dell'ATS di Bergamo che qui si intendono integralmente riportati,
 - e. € 500,00 per mancato rispetto della grammatura prevista dai disciplinari dell'ATS di Bergamo che qui si intendono integralmente riportati;
 - f. €. 500,00 per ogni ritardo, non giustificato, di oltre quindici minuti dall'orario previsto;
 - g. €. 300,00 per non corrispondenza dei pasti serviti al numero dei pasti ordinati;
 - h. € 2.500,00 per totale mancata consegna dei pasti;
 - i. € 3.000,00 per esito qualitativo e quantitativo non conforme al Capitolato.
2. Il totale delle penali per anno scolastico non dovrà superare il 10% del contratto.
3. Fatto salvo quanto disciplinato nei commi precedenti, in caso di inadempimenti contrattuali per i quali non è prevista apposita penale, e salvo diversa disposizione di legge, si applica una penale di € 250,00.
4. L'unica formalità che il committente dovrà seguire per l'applicazione delle penali di cui sopra consiste nella contestazione in forma scritta degli addebiti. Alla contestazione dell'inadempienza, la ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

ART. 23 – INADEMPIENZE E CAUSE DI RISOLUZIONE CONTRATTUALE

1. Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'Art.1453 C.C. per i casi d'inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'Art. 1456 C.C. e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, le seguenti ipotesi:
 - a. Abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da cause di forza maggiore;
 - b. Dopo l'applicazione di n. 8 penalità ai sensi dell'art. 33 nel corso di un (1) anno;
 - c. Contegno abituale scorretto verso il pubblico sia da parte della Ditta aggiudicataria o del personale da esso dipendente;
 - d. Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della Ditta appaltatrice;
 - e. Mancata osservanza del divieto di subappalto ed impegno di personale non dipendente della Ditta appaltatrice;
 - f. Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di produzione e di distribuzione;
 - g. Utilizzo per tre volte di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni merceologiche;
 - h. Casi d'intossicazione e tossinfezione alimentare;
 - i. Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - j. Gravi danni prodotti alle attrezzature e agli impianti di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
 - k. Insussistenza dei requisiti richiesti dal Bando per l'ammissione alla gara;
 - l. Ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'Art. 1453 C.C..
2. Nei casi previsti dal presente articolo la Ditta appaltatrice incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo appalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

3. E' facoltà autonoma del committente di recedere, in tutto o in parte, dal contratto nei casi di soppressione totale o parziale dei servizi per riduzione degli ospiti.
4. Le parti hanno facoltà di avviare la procedura per la risoluzione contrattuale:
 - a. per inosservanze della vigente normativa;
 - b. a seguito di reiterate e notificate inadempienze agli obblighi assunti con il contratto;
 - c. accertamento di comportamenti non convenienti del personale nei confronti dei minori, dei famigliari e dei colleghi, perpetuati dopo la segnalazione dell'Ente e/o la richiesta del loro immediato allontanamento.

ART. 24 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

1. E' fatto divieto alla ditta appaltatrice di cedere o subappaltare in tutto o in parte il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.
2. In caso di infrazione alle norme del presente capitolato, commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso l'Amministrazione comunale e verso terzi s'intenderà la ditta appaltatrice.

ART. 25 - COSTITUZIONE IN MORA

1. I termini e le comunicazioni contenuti nel presente capitolato operano di pieno diritto senza l'obbligo per il Comune della costituzione in mora.

ART.26 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

2. La Ditta appaltatrice è tenuta a comunicare prima dell'inizio dell'appalto il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi.

ART. 27 – OSSERVANZA DI LEGGI E DI REGOLAMENTI

1. Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore (a livello europeo, nazionale, regionale) o che potessero venire emanati durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze comunali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque attinenti con i servizi oggetto dell'appalto. L'Amministrazione Comunale, dal canto suo, notificherà alla Ditta appaltatrice tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportano una variazione alla situazione iniziale.

ART. 28 – CONTROVERSIE

1. Per ogni eventuale controversia sorta in dipendenza dal contratto che andrà a stipularsi, la competenza è del Foro di Bergamo.
2. Per quant'altro non espressamente indicato nel presente capitolato, si fa rinvio alla vigente normativa in materia

ART. 29 – VARIAZIONI AL CAPITOLATO

1. Ogni eventuale variazione al presente capitolato che intervenga successivamente alla sua stipula e in corso di validità del contratto, deve essere concordata tra le parti e formare oggetto di un apposito atto aggiuntivo.

Art. 30 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Ai sensi del Reg. UE 679/2016 e del D.Lgs 196/2003 modificato dal D.Lgs. 101/2018, i dati forniti dalla ditta saranno trattati dal Comune di Fontanella esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipulazione e gestione dei contratti.
2. Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Fontanella con sede a Fontanella in Piazza 26 Aprile, n.75. Responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del Settore Affari Amministrativi Generali Dott. Ivano Rinaldi.