

**COMUNE DI LALLIO**

**Provincia di Bergamo**

Via S. Bernardino, 16 - 24040 Lallio - Tel 035/2059011 Fax 035/200729 -

servizi.sociali@comune.lallio.bg.it

P.I. 00884900168 - C.F. 80024370167

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E FORNITURA PASTI A DOMICILIO PER IL PERIODO 01.09.2018 - 31.08.2020**

**APPROVATO CON D.G.C. N. 68 del 08/06/2018**

**TITOLO I - OGGETTO E MODALITA' DELL'APPALTO**

**IA) REFEZIONE SCOLASTICA - oggetto dell'appalto, valore presunto del contratto e carattere del servizio.**

La categoria del servizio è individuata nell'allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016, descrizione: "Servizi alberghieri e di ristorazione"; il numero di riferimento della CPV 555240009-9 "Servizi di ristorazione scolastica" è: Importo presunto a base di gara **refezione scolastica = € 169.100,00** IVA di legge esclusa.

Il prezzo unitario a base di gara è fissato in € 4,45, di cui oneri per la sicurezza stimati in € 0,02 non soggetti a ribasso, iva esclusa.

Il numero di pasti stimato da fornire in 2 anni scolastici complessivamente e presuntivamente ammonta a circa 38.000 (trentottomila).

Importo presunto a base di gara fornitura pasti a domicilio = € **10.680,00** iva di legge esclusa.

Il prezzo unitario a base di gara è fissato in € 4,45 di cui oneri per la sicurezza stimati in € 0,02 non soggetti a ribasso, iva esclusa.

Il numero di pasti stimato da fornire in 2 anni complessivamente e presuntivamente ammonta a circa 2.400 (duemilaquattrocento).

Totale complessivo appalto = € **179.780,00** al netto di Iva.

Gli importi sopra espressi hanno valore puramente indicativo e non costituiscono titolo di pretesa alcuna da parte dell'appaltatore. La variazione in diminuzione o in aumento dei pasti effettivamente somministrati contenuta entro il 20% rispetto ai pasti preventivati presuntivamente a base d'asta, non comporta variazioni del prezzo unitario del pasto offerto in sede di gara.

Non è soggetto a ribasso l'importo pari a € 0,02= a pasto oltre I.V.A., quantificato in complessivi presuntivi € 808,00 = oltre I.V.A. per l'intera durata contrattuale, riferito ad oneri per la sicurezza in fase di esecuzione del servizio e per rischio di interferenza di cui all'Allegato "B)" – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza del Capitolato Speciale d'Appalto.

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 facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio ed orari di ristorazione, anche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando le possibili variazioni con l'Impresa aggiudicataria.

Solo per i pasti a domicilio: in caso di cessazione della disponibilità del personale ausiliario socio-assistenziale alla consegna dei pasti, il prezzo unitario a base di gara comprensivo di trasporto è fissato in € 6,00, di cui oneri per la sicurezza stimati in € 0,02 non soggetti a ribasso, iva esclusa.

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di **ristorazione scolastica**, in tutte le sue fasi, rivolta agli **alunni della scuola primaria di Lallio, agli insegnanti ed educatori** nel periodo dal **01.09.2018 al 30.06.2020** (2 anni scolastici), tutti i giorni feriali (escluso il sabato o i giorni festivi e di vacanza come da calendario scolastico).

E' comprensivo della preparazione dei pasti, apparecchiatura tavoli e distribuzione di pasti veicolati e, a pasto concluso, dell'asportazione di rifiuti, lavaggio delle stoviglie, pulizia giornaliera e riordino di tutte le attrezzature del locale adibito a mensa e dei locali e spazi ad esso pertinenti.

L'appaltatore dovrà dichiarare esplicitamente (pena esclusione dalla procedura di gara) di provvedere a dotare il centro di distribuzione di idonei carrelli termici completi delle apposite vasche per mantenere, anche durante la distribuzione, le temperature dei cibi previste dalla vigente normativa, di un frigorifero, di un forno a microonde e, all'occorrenza, di una lavastoviglie idonea.

L'appalto è incentrato sul servizio di refezione scolastica di tipo **PREPAGATO**, pertanto sono incluse tutte le attività annesse e connesse ad una tale modalità di gestione, tra cui lo svolgimento del lavoro amministrativo/contabile attraverso strumenti tecnologico/informatici equivalenti e/o alternativi che consentano la gestione prepagata, così come dettagliato nel presente Capitolato Speciale. **Agli utenti dovrà essere garantita la possibilità di pagare in contanti e con Bancomat sul territorio comunale. Qualora non fosse materialmente possibile individuare un'attività o un esercizio commerciale sul territorio di Lallio disponibile ad effettuare il servizio, l'appaltatore sarà tenuto a provvedervi direttamente con i propri mezzi e personale, con modalità da concordare con il Comune, senza imputare alcun onere aggiuntivo alla stazione appaltante o all'utenza.**

Il costo prepagato per la fornitura dei pasti degli alunni dovrà essere incassato direttamente dall'appaltatore a totale soddisfo delle proprie pretese economiche.

Resteranno a carico del Comune esclusivamente i pasti agli insegnanti ed educatori, le integrazioni a quanto pagato dall'utenza derivanti dall'applicazione dell'ISEE e le insolvenze che il Comune riconoscerà come onere sociale proprio, con le modalità specificate nel presente Capitolato Speciale **all'art. 6.**

Il centro di distribuzione è ubicato presso:

Scuola secondaria di primo grado di Lallio - Via XXIV Maggio, 6 - 24040 Lallio (BG), per studenti, insegnanti ed educatori della scuola primaria. **I locali potranno essere oggetto di manutenzione straordinaria (es. posa pannelli insonorizzazione acustica) da effettuarsi a chiusura delle attività scolastiche e di refezione, fatti comunque salvi interventi di somma urgenza. Si allegano le piantine relative allo stato attuale del refettorio e locali annessi.**

Il servizio si intende per 5 giorni settimanali **da lunedì a venerdì: turno unico indicativamente dalle 12,30 alle 13,30.**

con modalità da confermare prima dell'inizio dell'anno scolastico in base al numero definitivo degli iscritti.

Dall'anno scolastico **2019/2020** è possibile la reintroduzione del doppio turno indicativamente per 3 o 5 giorni settimanali:

**1^ fascia oraria (indicativamente 12.00 – 13.00)**

**2^ fascia oraria (indicativamente 13.00 – 14.00)**

con modalità da confermare prima dell'inizio dell'anno scolastico in base al numero definitivo degli iscritti e ai moduli orari scolastici deliberati autonomamente dal Consiglio dall'Istituto scolastico e vincolanti per l'Ente.

**- Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi servizio necessario ai sensi del D.Lgs 13 aprile 2017 n. 63 e, come tale, deve essere garantito. In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio – esclusi i casi di forza maggiore – l'Amministrazione potrà sostituirsi all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio in danno ed a spese dell'appaltatore, oltre ad applicare le previste penalità.**

- Il servizio ricomprende inoltre l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse all'oggetto dell'appalto previste nel presente capitolato, in particolare:

il servizio deve essere svolto secondo la linea self-service;

rilevazione giornaliera del numero dei pasti, con metodologia da concordare con il Comune, eventualmente tramite il personale ausiliario della scuola (accertata previamente la disponibilità per il prossimo a.s. 2018/2019), oppure tramite personale della Ditta appaltatrice;

eventuale raccolta delle iscrizioni presso l'Ufficio comunale per 4 giorni (anche non consecutivi) per 8 ore lavorative all'anno, nelle date da concordare con il Responsabile del Servizio;

- gestione contabile, vendita, incasso del prezzo del pasto prepagato, attraverso la predisposizione, mantenimento e supporto, a completo carico (sia di costi che organizzativo) dell'appaltatore, di sistema PREPAGATO di fornitura pasti, che verrà remunerato per intero col prezzo del pasto aggiudicato in gara. Agli utenti dovrà essere garantita la possibilità di pagare in contanti e con Bancomat sul territorio comunale; sono a carico dell'appaltatore l'acquisto e la gestione di eventuali ulteriori programmi informatici necessari per la gestione delle presenze, la gestione dei crediti, degli insoluti;
- rimborso agli utenti al termine dell'anno scolastico dei crediti residui o riaccredito all'anno successivo, se richiesto;
- fornitura alle famiglie di tutte le informazioni concernenti la ristorazione scolastica, mettendo a disposizione un referente ed un numero di telefono dedicato a cui rivolgersi;
- contatti periodici con il Responsabile del Servizio minori e pubblica istruzione del Comune;
- individuazione di un referente per la Commissione Mensa;
- individuazione di punti vendita dei crediti/ricarica sul territorio comunale;
- predisposizione di un menù invernale ed estivo nel pieno rispetto della proposta di menù per la ristorazione scolastica predisposta dall'ATS di Bergamo, uniformandosi alle prescrizioni sia per i menù estivi, invernali, in bianco, per corsi di nuoto, per allergie/patologie e religiosi. Il menù base e le eventuali successive variazioni dovranno essere preventivamente concordate con l'Ente Appaltante e quindi validate dall'ATS. Dovrà essere garantita, anche in corso d'anno, la disponibilità ad effettuare variazioni al menù che tengano conto delle valutazioni della Commissione Mensa;
- le diete speciali dovranno essere fornite senza limitazioni di numero, secondo le indicazioni del Medico curante e/o del preposto servizio ATS;
- per le diete derivanti da diverse convinzioni religiose e/o filosofiche dovrà essere previsto menù alternativo nell'ambito del menù generale;
- consegna di copia del menu per tutti gli iscritti al servizio, per il refettorio e per la scuola; il Comune provvederà alla distribuzione di tale materiale;
- preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti per gli alunni e per il personale addetto all'assistenza agli alunni durante il pranzo.
- durante i pasti sarà utilizzata l'acqua potabile per uso alimentare. La distribuzione dovrà avvenire con l'uso di caraffe antiurto. Nel caso in cui l'acqua dell'acquedotto dovesse presentare problemi di potabilità o in caso di lavori sulla rete idrica, l'operatore economico è obbligato a fornire acqua minerale naturale in bottiglia, per il periodo necessario, senza spesa per l'Ente Appaltante;
- fornitura di stoviglie tra cui piatti, bicchieri, posate, brocche per l'acqua, tovaglioli di carta e tovaglietta a perdere, attrezzi per servire i pasti dai contenitori e quant'altro necessario e richiesto ragionevolmente dall'appaltatore, ad integrazione e sostituzione dell'esistente;
- fornitura di olio, aceto, sale, pane, formaggio grattugiato se richiesto dal menù;
- fornitura di detersivi, di attrezzi e di ogni materiale di facile consumo (es. sapone, asciugamani, asciugapiatti, grembiuli, prodotti vari, ecc.) necessari per la pulizia e la sanificazione. L'operatore economico dovrà assicurare l'impiego di prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni e che siano conformi alla normativa vigente. I prodotti per la pulizia presenti sul luogo del servizio dovranno essere sempre in quantità sufficiente a garantire la pulizia giornaliera e dovranno riportare sulle confezioni le etichette che ne identifichino chiaramente la ditta produttrice e la composizione;
- predisposizione del refettorio e preparazione dei tavoli per i pasti;
- distribuzione dei pasti nei casi resi necessari dall'età e/o dall'eventuale disabilità e comunque su segnalazione dei docenti;
- pulizia e riordino dei tavoli e delle sedie dopo i pasti;
- lavaggio, sanificazione e riordino di stoviglie, brocche e utensili utilizzati per la preparazione/distribuzione dei pasti;
- pulizia e sanificazione dei locali ove avviene la preparazione e/o la distribuzione dei pasti e dei locali accessori con relativi arredi, impianti, attrezzature, utensili;
- corretta gestione dei rifiuti (escluso lo smaltimento che avviene a cura dell'Ente Appaltante) mediante raccolta differenziata secondo il regolamento comunale e fornitura di sacchi di contenimento (in Mater Bi per la frazione umida);

□ garantire la presenza di personale per le incombenze del refettorio più il tempo necessario per le pulizie, incaricando per quanto sopra adeguato e competente personale.

Si richiamano i “**Criteri per l’accesso al servizio mensa – anno scolastico 2018/2019**” (approvati con deliberazione di GC n. 45 del 27/04/2018) e del “**Regolamento della Commissione Comunale Mensa**” (approvato con deliberazione di CC n. 25 del 28/11/2011), nei quali sono riportate le modalità e i requisiti del servizio mensa (variabili di anno in anno). L’Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere all’impresa appaltatrice eventuali modifiche a quelle sopra citate, sempre e comunque attinenti il servizio, senza che questa possa rivalersi o pretendere e senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatta dal Comune con il pagamento del prezzo.

Per l’espletamento del servizio, l’Impresa appaltatrice sarà dotata dei locali e delle attrezzature già esistenti nel plesso scolastico in cui avviene la distribuzione dei pasti.

L’apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di appalto.

Detti locali ed attrezzature sono di proprietà del Comune di Lallio e saranno utilizzati dall’Impresa appaltatrice che ne garantirà l’efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

I locali e le attrezzature di cui sopra verranno presi in consegna dall’Impresa appaltatrice all’inizio dell’appalto, previa redazione di apposito verbale e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, salvo il normale deterioramento d’uso.

Con la finalità di garantire la qualità del servizio, avuto particolare riguardo ai destinatari dello stesso, il concorrente deve poter disporre, alla data di inizio del servizio (**settembre 2018**) e per tutta la durata dell’appalto, di un centro cottura ove produrre i pasti richiesti. La struttura deve garantire il rispetto delle prescrizioni contenute nel Capitolato Speciale d’Appalto ed essere situato ad una distanza dal luogo di consumo che consenta di contenere i tempi intercorrenti tra il confezionamento e la consegna al refettorio entro i limiti di 30 minuti. Dovrà essere allegata autocertificazione attestante la disponibilità dei locali. Nel caso in cui il Centro cottura non sia di proprietà dell’operatore concorrente, si dovrà allegare copia del contratto o dell’atto di impegno che ne attesti la disponibilità o la futura disponibilità entro il 01/09/2018 per tutta la durata dell’appalto.

#### ***1B) PASTI A DOMICILIO - oggetto dell’appalto, valore presunto del contratto e carattere del servizio.***

Il servizio **pasti a domicilio** fa riferimento all’Assessorato ai Servizi Sociali. I **criteri per l’accesso** al servizio sono attualmente disciplinati dalla deliberazione di G.C. n. 5/2011, che si richiama per opportuna conoscenza, e sono suscettibili di revisione periodica.

Attualmente sono iscritti al servizio n. 6 (sei) cittadini per n. 27 (ventisette) pasti settimanali, media mensile di circa n. 100 pasti, che rapportata alla durata dell’appalto, corrisponde a 2400 pasti.

Il numero dei pasti è da considerarsi indicativo e variabile in rapporto all’utenza; pertanto, sono sempre possibili variazioni in più o in meno senza che l’appaltatore possa muovere alcuna pretesa ed il prezzo pattuito rimarrà comunque invariato, eccetto il caso in cui la variazione in aumento sia superiore al 20%.

L’appalto ha per oggetto la preparazione, cottura, porzionatura ed il confezionamento in appositi contenitori del pasto (che verrà consumato al domicilio degli utenti), nonché il trasporto e la consegna dei suddetti contenitori mediante mezzi e personale della Ditta appaltatrice presso i locali della mensa scolastica nella scuola secondaria di primo grado di via XXIV Maggio n. 6.

Durante i periodi di chiusura scolastica, i pasti dovranno essere consegnati presso la sede comunale di via San Bernardino, 16.

La consegna dei pasti al domicilio degli utenti sarà effettuata dal Comune mediante l’impiego di ausiliarie socio-assistenziali incaricate per il servizio di assistenza domiciliare, dotate di apposito tesserino di riconoscimento, ovvero da incaricati individuati dal comune, resi riconoscibili.

Il vassoio termico contenente il pasto verrà ritirato il giorno successivo dall’incaricato.

Il servizio è espletato in giornate feriali, attualmente lunedì – mercoledì e venerdì a mezzogiorno, per l’intero anno solare, con eventuale doppia consegna.

La richiesta del servizio anche per i giorni di sabato e festivi infrasettimanali verrà valutata dall’Assistente Sociale e solo in casi di effettivo bisogno, il pasto verrà portato all’utente di venerdì e nei prefestivi, purché lavorativi, in aggiunta al pasto quotidiano.

Il menù giornaliero, unico per tutti gli utenti del servizio, è quello predisposto dalla ditta appaltatrice del servizio di ristorazione scolastica e concordato con il Comune. Il menù, adatto a persone anziane, varia a seconda della stagione. Si alternano il menù invernale ed estivo.

Al menù potranno essere apportate delle modifiche sulle grammature o per diete speciali solo se attestate da certificazione medica. Esclusivamente all'atto della domanda i richiedenti potranno esprimere il proprio non gradimento di particolari cibi, per consentire alla ditta di programmare, se possibile, le sostituzioni.

Il pasto è distribuito in appositi contenitori isotermici monoposto a tre scomparti isolati ed è costituito da un primo piatto, un secondo piatto con contorno, pane, frutta fresca.

Il costo del pasto viene sostenuto dal Comune. L'amministrazione sostiene, inoltre, il costo della consegna al domicilio mediante il personale ausiliario socio-assistenziale del servizio di assistenza domiciliare.

**L'appaltatore sarà tenuto ad assumersi l'onere del trasporto a domicilio dei pasti, in caso di cessazione della disponibilità di personale ausiliario socio-assistenziale, previo accordo con il Comune, al costo indicato nell'offerta economica.**

## **2) SCELTA DEL CONTRAENTE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

Per la scelta del contraente si procederà mediante **procedura aperta** ai sensi del DLgs n. 50/2016. Per l'aggiudicazione del servizio sarà applicato il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 co 3 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 valutata in base ai seguenti parametri elencati in ordine decrescente di importanza:

### **offerta economica:**

- a) prezzo unitario offerto per singolo pasto (mensa scolastica e a domicilio) comprensivo di ogni spesa e/o oneri, al lordo e al netto degli oneri per la sicurezza a carico della ditta non soggetti a ribasso
- b) prezzo unitario offerto per pasti a domicilio comprensivo di trasporto, nell'ipotesi di cessazione del personale ausiliario incaricato dal Comune, al lordo e al netto degli oneri per la sicurezza a carico della ditta non soggetti a ribasso

Ai sensi dell'articolo 95, comma 10, del D.Lgs. n. 50/2016, nell'offerta economica l'operatore deve indicare, **a pena di esclusione**, i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

### **offerta tecnica:**

- a) qualità dei prodotti offerti;
- b) personale e attrezzature impiegati;
- c) sistema organizzativo del servizio compresa la gestione di quanto afferisce al lavoro amministrativo/contabile del servizio di refezione scolastica;
- d) utilizzo per il servizio nel Comune di Lallio di mezzi di trasporto eco-compatibili ad alimentazione elettrica, GPL o gas naturale, oppure Euro 6 comprensivi di filtro antiparticolato se trattasi di veicoli diesel;
- e) tempo medio di percorrenza dal luogo della preparazione del pasto al centro distribuzione presso la scuola secondaria di primo grado;
- f) curriculum aziendale.

La gara verrà espletata da apposita Commissione, nominata nelle forme di legge, che attribuirà il punteggio ai singoli elementi di valutazione che dovranno risultare **chiaramente esplicitati nella offerta presentata** dalle imprese/cooperative concorrenti.

**Si potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso di presentazione di una sola offerta, ritenuta valida.**

La Commissione giudicatrice prenderà in esame le varie componenti dell'offerta ed attribuirà a ciascun concorrente il punteggio derivante dalla valorizzazione dei seguenti elementi e osservando i criteri di seguito specificati (**punteggio massimo 100 punti**):

### **A) OFFERTA ECONOMICA**

**Massimo 30 punti.**

L'offerta dovrà espressamente indicare la denominazione, ragione sociale, sede esatta dell'impresa, numero di codice fiscale e partita IVA, il prezzo unitario offerto per pasto comprensivo di tutti i servizi e le forniture previste dal capitolato d'appalto, nonché di quelli aggiuntivi che il concorrente avrà offerto in sede di gara, incluse le prestazioni del personale incaricato delle mansioni necessarie allo svolgimento del servizio, le attrezzature, le dotazioni e le materie prime, oltre alle spese e ogni altro onere, espresso e non, derivante dal capitolato, nonché l'importo complessivo nella durata del contratto risultante dall'applicazione delle quantità presunte al prezzo unitario offerto. **Il prezzo offerto dal concorrente in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza sarà a completo rischio**

**dell'impresa/cooperativa; resterà fisso e invariabile senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna dovuta a qualunque eventualità, prevedibile ed imprevedibile, di cui non abbia tenuto conto per tutta la durata dell'appalto, fatto salvo il disposto di cui al successivo art. 8 (revisione prezzi)**

L'offerta economica sarà vincolante per la Società concorrente per 120 giorni, decorrenti dal termine fissato per la presentazione della stessa.

Il punteggio verrà attribuito in misura inversamente proporzionale al prezzo indicato nell'offerta, a questa verrà sommato un bonus in base al piazzamento riportato. Il punteggio massimo potrà essere di 30 punti. Alle offerte verranno assegnati i seguenti punteggi:

<b>a) Punteggio assegnato al prezzo per singolo pasto (mensa + domicilio)</b>	<b>b) Bonus riservato al miglior prezzo pasti a domicilio comprensivo del trasporto</b>	<b>Somma a) + b) = punteggio che determina la posizione della ditta</b>
25 punti	5 punti	1
Punteggio inversamente proporzionale	4,5 punti	2
Punteggio inversamente proporzionale	4 punti	3
Punteggio inversamente proporzionale	3,5 punti	4
Punteggio inversamente proporzionale	3 punti	5
Punteggio inversamente proporzionale	2,5 punti	6
Punteggio inversamente proporzionale	2 punti	7
Punteggio inversamente proporzionale	1,5 punti	8
Punteggio inversamente proporzionale	1 punti	9
Punteggio inversamente proporzionale	0,5 punti	10

Al prezzo offerto per i pasti a domicilio, comprensivo del trasporto, che classifichi il concorrente dall'undicesima posizione in avanti non sarà attribuito alcun "bonus".

Nell'offerta dovranno essere garantiti gli oneri per la sicurezza/rischi da interferenza stimati in € 0,02 a pasto (non soggetti a ribasso).

Si precisa che si prenderanno in considerazione solo due numeri oltre la virgola, con arrotondamento per eccesso se il terzo numero oltre la virgola è pari/oltre 5. Il punteggio da assegnare prenderà in considerazione solo fino al terzo numero oltre la virgola, con arrotondamento per eccesso nel caso di pari/oltre 5 (es. punti 28,255555555.... punteggio assegnato punti 28,256).

Non saranno in nessun caso ammesse offerte in aumento.

## FORMULA

**(Prezzo offerto col maggiore ribasso \* 25 / Prezzo a cui si deve assegnare il punteggio) + bonus attribuito relativo al costo pasti a domicilio comprensivo del trasporto = punteggio totale attribuito.**

### B) OFFERTA TECNICA

**Massimo 70 punti.**

#### **B1) qualità dei prodotti forniti: massimo 16 punti**

- utilizzo di prodotti agricoli/alimentari biologici e/o derivanti da coltivazioni a lotta integrata o conversione biologica e a filiera controllata
- prodotti a denominazione protetta (DOP) o indicazione geografica protetta (IGP);
- utilizzo di prodotti agricoli/alimentari freschi per i quali il periodo che intercorre tra la raccolta e il consumo non sia superiore a 3 giorni, e che, pertanto, garantiscono la massima qualità in termini nutrizionali, dal punto di vista organolettico ed operativo.

Il punteggio verrà attribuito come segue:

70% ed oltre	=	<b>punti 10</b>
dal 50% al 69%	=	<b>punti 8</b>
dal 30% al 49%	=	<b>punti 6</b>
dal 10% al 29%	=	<b>punti 4</b>
dal 5% al 9%	=	<b>punti 2</b>
sotto il 5%	=	<b>punti 0</b>

100% Uova biologiche = **punti 0,25**

100% Pasta biologica = **punti 0,50**

100% Farine e riso biol = **punti 0,50**

100% Uso di condimenti

(pomodoro, pesto, olio extrav. d'oliva, aceto ecc.) biologici = **punti 0,50**

Legumi secchi biologici = **punti 0,25**

Prodotti del commercio equo e solidale, da operatori

dell'agricoltura sociale, da terre confiscate alle mafie (da specificare) = **massimo punti 4**

L'Appaltatore dovrà far pervenire al Comune di Lallio, a semplice richiesta e/o con cadenza almeno bimestrale, idonea documentazione in merito alla fornitura di tutti i prodotti a lotta integrata o conversione biologica, DOP, IGP nonché di quelli a filiera corta e controllata e da agricoltura sociale. L'impiego dei prodotti biologici e/o specifici offerti in sede di gara andrà inoltre comprovato da un riepilogo mensile, sottoscritto dall'Appaltatore, relativo ai consumi effettuati secondo il piano di distribuzione previsto nella tabella dietetica di riferimento.

#### **B2) personale ed attrezzature impiegati:**

**massimo 11 punti**

Elenco del personale (con relativa qualifica, mansione, durata del rapporto di lavoro, anzianità di servizio, monte ore giornaliero di impiego ed eventuale quota di riserva obbligatoria ai sensi della legge n. 68/99) impiegato presso il centro cottura individuato per il presente appalto **massimo 2 punti**

Elenco dettagliato delle attrezzature, elettrodomestici ed arredi proposti per l'allestimento del refettorio e dei locali annessi messi a disposizione per tutta la durata dell'appalto in comodato d'uso gratuito, con funzione necessaria e/o migliorativa: **massimo 6 punti**

Modalità di gestione del personale aziendale (in relazione al numero dei pasti, turnover, mobilità, sostituzione del personale per ferie, malattie, aspettative, sciopero): **massimo 2 punti**

Formazione del personale: **massimo 1 punto**

Le offerte migliorative riguardanti le attrezzature, elettrodomestici e arredi dovranno comprendere la loro installazione e il relativo collaudo ai sensi della normativa vigente. Tutte le modifiche e/o gli adeguamenti degli impianti tecnologici necessari all'installazione di tali nuove attrezzature, saranno a carico dell'appaltatore. In particolare gli interventi sugli impianti elettrici, rete idrica o di scarico, rete gas e rete aria, dovranno essere concordate con l'Amministrazione e corredate di dichiarazione di conformità alla normativa vigente.

**B3) sistema organizzativo del servizio mensa scolastica e pasti a domicilio, ivi compresa la gestione di quanto afferisce al lavoro amministrativo/contabile massimo 29 punti**

Modalità di preparazione, consegna e distribuzione dei pasti; sistemi di responsabilità e di controllo (applicazione dei principi dell'HACCP); sistema sicurezza, gestione degli imprevisti e/o emergenze, minimizzazione dei tempi intercorrenti tra la preparazione, la veicolazione ed il consumo del pasto, con particolare riferimento all'eventuale "doppio turno" della refezione scolastica; sistema di pulizia e sanificazione del refettorio e/o smaltimento dei rifiuti, anche con riferimento al rispetto delle disposizioni ambientali in materia di Green Economy e di criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del codice contratti **massimo 7 punti**

Disponibilità di un centro di cottura di emergenza per tutta la durata dell'appalto **massimo 1 punto**

Proposte per la riduzione degli sprechi alimentari e non nella mensa di Lallio (es. promozione del riutilizzo e distribuzione, da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche, di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, interventi innovativi e migliorativi del servizio con soluzioni atte a conseguire il risparmio energetico, la riduzione di rifiuti e/o imballaggi, la limitazione degli sprechi in generale, proposte di applicazione L. n. 155/2003 "Buon Samaritano", anche con riferimento al rispetto delle disposizioni ambientali in materia di Green Economy e di criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del codice di contratti **massimo 7 punti**

Procedimento e strumenti adottati per la gestione amministrativo/contabile del servizio di refezione scolastica, con particolare riferimento alle informazioni all'utenza e agli strumenti tecnico/informatici che consentano una gestione prepagata efficace e puntuale, con pagamento consentito agli utenti in contanti, con bancomat sul territorio comunale, nonché funzionamento del sistema della prenotazione dei pasti e della verifica dell'utenza effettiva giornaliera **massimo 4 punti**

Eventuali soluzioni migliorative della refezione scolastica e pasti a domicilio; ogni miglioria dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente (anche se concordata con l'Amministrazione), a completo carico dell'appaltatore sia dal punto di vista economico che organizzativo, e descritta nei minimi particolari. **massimo 7 punti**

Organizzazione di corsi di educazione alimentare gratuiti, sia per gli alunni che per la cittadinanza; disponibilità del personale operante in refettorio a partecipare al corso di disostruzione pediatrica organizzato dall'Amministrazione Comunale **massimo 2 punti**

Possibilità per l'utente domiciliare (all'atto dell'adesione al servizio) di evidenziare il non gradimento di particolari cibi e stabilire una sostituzione fissa nell'ambito di un'offerta diversificata, coerente con il fabbisogno nutrizionale della persona anziana. **massimo 1 punto**

**B4) utilizzo per il Comune di Lallio di mezzi di trasporto eco-compatibili ad alimentazione elettrica, GPL o gas naturale, oppure Euro 6 comprensivi di filtro antiparticolato se trattasi di veicoli diesel massimo 4 punti**

Autocertificazione che almeno il 80% degli autoveicoli è utilizzato è di tipo eco-compatibile (elettrici, gpl, gas naturale) /Euro 6 **punti 3**

Autocertificazione che almeno il 60% degli autoveicoli è di tipo eco-compatibile (elettrici, Gpl, gas naturale) /Euro 6 **punti 1**



Verranno assegnati 4 punti alla Ditta che utilizza l'intero parco autoveicoli con le caratteristiche richieste.

Dovrà essere allegata autocertificazione attestante la disponibilità/proprietà degli autoveicoli che vengono utilizzati per la consegna dei pasti sul territorio del comune di Lallio. L'aggiudicatario dovrà produrre ai fini dell'aggiudicazione definitiva la relativa documentazione.

**B5) curriculum aziendale: massimo 10 punti**

possesso di certificazioni di qualità in corso di validità **oltre la 'certificazione minima' richiesta "UNI EN ISO 9001:2008"** rilasciate da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI ISO 45000, con riferimento alla tipologia del servizio oggetto del presente appalto

Certificazioni ulteriori possedute quali ad esempio:

- Certificazione ISO 22000:2005 – Sicurezza Alimentare
- Certificazione ISO 22005:2008 – Rintracciabilità FILIERE AGROALIMENTARI

- Certificazione UNI ISO 10854:1999 – Sistema di Autocontrollo HACCP
- Certificazione OHSAS 18001:2007 - Sicurezza
- Certificazione UNI EN ISO 14001:2004 – Gestione Ambiente
- Certificazione SA 8000:2008 – Responsabilità Etica e Sociale

**punti 0,5 ognuna per un massimo di 5 punti**

esperienza: verranno considerati i servizi di ristorazione scolastica effettuati negli ultimi dieci anni con contratto per forniture assegnate da Enti pubblici, debitamente documentate, e che prevedano mediamente 1200 pasti mensili o oltre. Per ogni appalto in cui sono stati serviti mediamente 1200 pasti mensili o oltre presso il medesimo ente: punti 0,75.

Agli 0,75 punti verranno aggiunti punti 0,25 se la fornitura, presso il medesimo ente, è perdurante continuativamente (con intervalli di massimo 4 mesi) da almeno 72 mesi (si prenderà a riferimento la data della lettera d'invito) **fino ad un massimo di 5 punti.**

Dovrà essere allegata idonea documentazione ai sensi del D.P.R. 445/00.

**I requisiti di partecipazione collegati a qualità ed esperienza sono richiesti a garanzia dell'affidabilità del soggetto al quale assegnare il servizio, data la delicatezza e specificità dello stesso e la particolarità dell'utenza (alunni scuole primarie e utenti anziani seguiti dai Servizi Sociali).**

**NON SARANNO AMMESSE LE IMPRESE CHE NON ABBIANO TOTALIZZATO NELL'OFFERTA TECNICA IL PUNTEGGIO MINIMO DI 40 SU 70 PUNTI.**

INOLTRE:

Le offerte non dovranno contenere né riserve, né condizioni, pena l'invalidità. Non saranno ammesse le offerte espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.

Non verranno ammesse offerte con abrasioni o correzioni.

Saranno escluse automaticamente dalla gara le imprese/cooperative che abbiano avuto precedenti contestazioni per la qualità del servizio da parte dei competenti organismi pubblici. A questo proposito le ditte/cooperative dovranno produrre idonea autocertificazione, ai sensi del D.P.R. 445/00, di non essere incorse precedentemente in nessuna contestazione per la qualità del servizio da parte dei competenti organismi pubblici.

In applicazione del decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 39 - attuazione direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile e art. 25 bis del DPR 14 novembre 2002 n. 313 (T.U.) introdotto da tale decreto, i datori di lavoro che intendano impiegare una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, dovranno acquisire il certificato di cui all'articolo 25 del richiamato T.U. al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis,

600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

L'aggiudicatario deve curare il rispetto da parte dei propri dipendenti del **Codice di comportamento** del personale dipendente del Comune di Lallio, approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n° 8 del 17/01/2014, consultabile sul sito **www.comune.lallio.bg.it**, nella sezione Amministrazione Trasparente.

Non deve aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o comunque attribuito incarichi a ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei nostri confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto (c.d. **pantouflage – revolving doors**).

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto saranno a carico dell'impresa/cooperativa aggiudicataria.

Nessun compenso o rimborso spetta alle imprese/cooperative concorrenti per la compilazione dell'offerta presentata.

L'Amministrazione si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di procedere alla gara, all'aggiudicazione o di aggiudicare la gara anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Amministrazione si riserva altresì di prorogare la data della gara, dandone comunque comunicazione a tutti i concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

Ogni concorrente dovrà indicare se vi sono informazioni fornite nell'ambito delle offerte ovvero a giustificazione delle medesime, che costituiscano, **secondo motivata e comprovata dichiarazione dell'offerente, segreti tecnici o commerciali**, anche ai fini di successive richieste di accesso da parte di soggetti interessati, come previsto dall'art. 53 co.5 lett a) del Dlgs n.50/2016.

### **3) COMPITI DELL'AGGIUDICATARIO:**

Si precisa **rispetto al punto 1A)** che l'appaltatore dovrà garantire:

1. di provvedere alla fornitura delle derrate alimentari e dei prodotti necessari per la produzione dei pasti, alla preparazione dei tavoli, la distribuzione dei pasti agli utenti, e, a pasto concluso, l'asportazione di rifiuti e stoviglie, nonché la pulizia giornaliera e il riordino di tutte le attrezzature, e dei locali adibiti a mensa e dei locali ad esso pertinenti;

2. il controllo della qualità delle materie prime;

3. il confezionamento del pasto presso il centro cottura in possesso di regolare Autorizzazione Sanitaria nel rispetto dei menù approvati dall'ATS di Bergamo e nel rispetto delle caratteristiche degli alimenti indicate nel presente capitolato;

4. di fornire le stoviglie necessarie (piatti e posate, bicchieri) e provvedere al loro lavaggio. Nel caso per motivi diversi, discussi con l'Amministrazione e/o con l'ATS di Bergamo, non fosse possibile utilizzare stoviglie tradizionali (piatti di porcellana e posate in acciaio inox) la ditta dovrà provvedere a fornire piatti e posate monouso. I bicchieri potranno essere comunque monouso;

5. la fornitura di tovaglioli di carta, dell'olio, dell'aceto, del sale, del pepe, del formaggio e di tutti i condimenti previsti dai menù approvati dall'ATS;

6. il trasporto dei pasti presso le scuole, o nei luoghi indicati dall'Amministrazione, in appositi contenitori e secondo le modalità indicate dal presente capitolato;

7. il rispetto delle norme igienico - sanitarie in materia di preparazione e confezionamento dei cibi;

8. di assegnare al servizio personale qualificato in numero e professionalità adeguati alle esigenze del servizio ed in possesso dei requisiti igienico - sanitari previsti dalla normativa vigente;

9. la pulizia e il riassetto giornaliero delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la distribuzione dei pasti; la pulizia e il riassetto giornaliero delle posate e dei contenitori usati per trasportare i pasti; la pulizia completa dei locali, inclusi i servizi igienici secondo quanto indicato nel piano di sanificazione, comprese le pulizie straordinarie e periodiche. Nella pulizia è compreso l'onere del conferimento rifiuti solidi urbani (frazione secca e umido) negli appositi contenitori e spazi individuati, nonché della fornitura dei detersivi e dei piccoli attrezzi necessari per l'esecuzione della stessa (scope, spazzoloni, stracci ecc.) nonché dei materiali di facile consumo come sapone, asciugamani, spugne, asciugapiatti, grembiuli;

10. la responsabilità civile con copertura assicurativa, per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta;

11. l'eventuale fornitura in comodato, senza ulteriori addebiti per l'amministrazione, presso il centro di distribuzione, di **carrelli termici** idonei a mantenere la **temperatura costante di 65°C**, di un frigorifero per la conservazione di gelati e un forno a microonde e, all'occorrenza, una lavastoviglie idonea al servizio;

12. la distribuzione dei pasti secondo le modalità indicate nel presente capitolato;
13. la messa a disposizione dell'automezzo o degli automezzi e delle idonee strutture per il trasporto dei cibi e il lavaggio e ripristino delle attrezzature necessarie;
14. di procedere a ispezioni periodiche (almeno mensili) presso il centro di distribuzione per verificare l'andamento del servizio; le ispezioni avranno una frequenza più elevata in caso di segnalazioni di disservizi di vario genere. Il Comune, attraverso il proprio funzionario, si riserva di richiedere periodicamente una relazione scritta sull'andamento del servizio;
15. di provvedere a tutta la gestione amministrativa/contabile come descritto dal presente capitolato;
16. di provvedere all'installazione, gestione e manutenzione di eventuali programmi informatici necessari per lo svolgimento del servizio;
17. di garantire agli utenti la possibilità di pagare in contanti e con Bancomat sul territorio comunale;
18. di provvedere direttamente con i propri mezzi e personale, con modalità da concordare con il Comune, senza imputare alcun onere aggiuntivo alla stazione appaltante o all'utenza, qualora non fosse materialmente possibile individuare un'attività o un esercizio commerciale sul territorio di Lallio disponibile ad effettuare il servizio di ricarica;
19. di NON subappaltare, anche parzialmente, il servizio di preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti e non utilizzare personale non dipendente dell'impresa/cooperativa appaltatrice. È permesso il subappalto solo per la gestione della parte amministrativa/contabile e tutto quanto connesso al pagamento prepagato;
20. a suo completo carico e dietro richiesta del Comune, entro i primi tre mesi di gestione, un incontro formativo per i genitori delle varie scuole, finalizzato a presentare il servizio ed illustrare le modalità organizzative dello stesso.
21. qualora venisse meno il personale scolastico ausiliario per le operazioni da svolgersi presso la scuola (rilevazione presenze, ecc.) l'appaltatore dovrà provvedere con proprio personale, senza imputare alcun onere aggiuntivo.
22. garantire un pasto giornaliero gratuito a un genitore o componente della Commissione Mensa.

Si precisa rispetto al **punto 1B)** che l'appaltatore dovrà garantire:

1. la preparazione, cottura, porzionatura ed il confezionamento in appositi contenitori isotermici a tre scomparti del pasto costituito da un primo piatto, un secondo piatto con contorno, pane, frutta fresca (che verrà consumato al domicilio degli utenti), nonché il trasporto e la consegna dei suddetti contenitori mediante mezzi e personale della Ditta appaltatrice presso i locali della mensa scolastica nella scuola secondaria di primo grado di via XXIV Maggio n. 6. Durante i periodi di chiusura scolastica, i pasti dovranno essere consegnati presso la sede comunale di via San Bernardino, 16.
2. il ritiro del vassoio termico vuoto il giorno successivo, nello stesso edificio in cui è stato consegnato
3. la predisposizione di un menù settimanale, unico per tutti gli utenti del servizio, adatto a persone anziane, da concordare con il Comune. Il menu deve variare a seconda della stagione;
4. la predisposizione di menù modificati (grammature o per diete speciali) per situazioni attestate da certificazione medica. Esclusivamente all'atto della domanda i richiedenti potranno esprimere il proprio non gradimento di particolari cibi, per consentire alla ditta di programmare, se possibile, le sostituzioni;
5. la trasmissione dei menù alla Stazione Appaltante;
6. l'impegno ad assumersi l'onere del trasporto a domicilio dei pasti, in caso di cessazione della disponibilità di personale ausiliario socio-assistenziale, previo accordo con il Comune per le modalità operative, al costo determinato in sede di offerta economica.

#### **4) GESTIONE BANCA DATI UTENTI**

L'Ufficio comunale competente, venti giorni prima dell'inizio dell'anno scolastico, aggiornerà il *data-base* contenente l'anagrafica degli utenti che verrà messo a disposizione dell'appaltatore.

Su richiesta del Comune, l'appaltatore dovrà mettere a disposizione personale per l'iscrizione al servizio per 4 giorni (anche non consecutivi) per 8 ore lavorative, nelle date da concordare con il Responsabile del Servizio.

I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy (**Regolamento UE 679/2016 GDPR- decreto di adeguamento al GDPR**), a tal fine l'impresa Aggiudicatrice dovrà adottare un sistema di gestione del trattamento dei dati idoneo a garantire la

conformità al Regolamento Europeo 679/2016 da comunicare al Committente oltre al nominativo del responsabile del trattamento dei dati.

## 5) ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune:

- la manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature di proprietà presenti;
- la fornitura di gas, acqua, energia elettrica e il riscaldamento dei locali;
- la comunicazione dell'anagrafica degli utenti e ogni successiva variazione;
- il pagamento all'appaltatore delle insolvenze che riconoscerà come onere sociale proprio, dopo tre solleciti eseguiti dall'appaltatore e da effettuare con le modalità di cui all'art. 6 del presente Capitolato;
- il pagamento dei pasti giornalieri relativo agli insegnanti, educatori ed altri adulti che abbiano avuto accesso autorizzato alla mensa scolastica;
- l'invio dei "Criteri per l'accesso al servizio mensa" definitivi, entro l'inizio dell'anno scolastico;
- la predisposizione dei moduli di iscrizione al servizio mensa;
- il provvedere al pagamento delle quote ISEE relative ai pasti rivolti ai nuclei familiari disagiati, certificati dal Servizio Sociale.

## 6) PAGAMENTI E SOLLECITI

Il servizio è di tipo **prepagato**. Il pasto non potrà essere elargito in caso di mancanza del credito, fatta salva l'applicazione dei Criteri comunali annuali, che possono dettare deroghe o diversi disposti. Prima di qualsiasi sospensione del servizio l'Ente dovrà essere notiziato e l'appaltatore dovrà avere il benestare. Tutte le operazioni di vendita e riscossione del dovuto per la consumazione dei pasti sono a carico dell'appaltatore. Non è prevista la possibilità di introdurre interessi di mora.

Nell'ipotesi in cui si rilevassero carenze di credito degli utenti e quindi pasti non pagati, l'appaltatore, conformandosi ai criteri di accesso emessi dal Comune di Lallio, dovrà attivarsi per recuperare i crediti tramite 3 solleciti (un SMS, se possibile, e due racc A/R). Decorso inutilmente il tempo relativo ai solleciti, l'appaltatore trasmetterà tutta la documentazione al Comune che valuterà, nel termine di trenta giorni, l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali per le quali determinerà in che misura farsi carico.

Le insolvenze che il Comune non riconoscerà come onere sociale proprio saranno rimosse coattivamente dall'appaltatore.

Spetta all'appaltatore la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per l'amministrazione comunale.

A titolo indicativo, si riportano gli insoluti accertati negli ultimi tre anni di appalto del servizio a carico dell'appaltatore (al netto delle quote riconosciute dal Comune come onere proprio):

anno 2014/2015 € 1.285,57

anno 2015/2016 € 0,00

anno 2016/2017 € 146,30.

## 7) CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO - MODALITÀ DI FATTURAZIONE E DI PAGAMENTO

Il prezzo per ogni pasto effettivamente fornito e/o distribuito sarà quello fissato in sede di gara. Nessuna altra somma potrà essere richiesta all'Ente appaltante o agli utenti, neppure a titolo di rimborso spese di qualsiasi natura. I pagamenti relativi ai pasti domiciliari, degli insegnanti ed educatori saranno effettuati entro **60 giorni** dalla data di ricevimento della fattura a mezzo mandato da riscuotere presso la Tesoreria Comunale del Comune di Lallio ovvero mediante bonifico bancario, previo controllo del servizio effettuato.

Il pagamento delle insolvenze che il Comune riconoscerà a proprio carico avverrà con le medesime modalità descritte nel presente articolo, purché siano stati rispettate le procedure di cui all'art. 6 del presente Capitolato.

L'estinzione dei mandati tramite bonifico attualmente è gratuita quindi non viene applicata alcuna commissione da parte del tesoriere comunale. Qualsiasi irregolarità formale o materiale riscontrata nella compilazione delle fatture o nell'erogazione del servizio, interromperà il decorso del termine indicato sopra per i pagamenti.

Viene inoltre espressamente convenuto che il Comune può trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati alla ditta/cooperativa fornitrice, o il rimborso spese a pagamento di penalità.

Al termine dell'appalto si procederà da parte del competente Funzionario Responsabile, anche a seguito di controlli delle autocertificazioni e dichiarazioni prodotte dall'impresa appaltatrice ed alla regolarità contributiva INPS, Inail, Ispettorato del Lavoro, ecc.... al pagamento del saldo e allo svincolo della cauzione.

L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture per cause di forza maggiore non potrà dare titolo all'impresa/cooperativa per la richiesta di interessi di mora.

## **8) REVISIONE PREZZI**

Il prezzo rimane fisso ed invariato per il primo anno contrattuale.

A partire dal secondo anno è prevista la revisione del prezzo calcolata utilizzando solo l'indice ISTAT denominato FOI riferito ai prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati al netto dei consumi dei tabacchi. Al prezzo contrattuale saranno in ogni caso applicate tutte le disposizioni presenti e future tese a verificarne la congruità.

## **9) PREAVVISO IN CASO DI SCIOPERO**

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero, poiché trattasi di servizio necessario ai sensi del D.lgs 13 aprile 2017 n. 63.

In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte dell'Amministrazione Scolastica per sciopero o per ogni altro evento (uscite d'istruzione, ...) che, per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione informerà l'impresa/cooperativa appaltatrice con tempestivo preavviso (almeno 24 ore prima dell'inizio del servizio stesso) e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa. L'Appaltatore, nei casi d'impossibilità d'erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale, s'impegna a fornire un cestino freddo la cui composizione e confezionamento sarà concordato con l'ufficio competente,

Tale circostanza deve essere tempestivamente comunicata sia all'Amministrazione sia alle Istituzioni Scolastiche, possibilmente 24 ore prima dell'inizio del servizio stesso.

## **10) CAUZIONE PROVVISORIA, CAUZIONE DEFINITIVA**

**Cauzione provvisoria** pari al 1% dell'importo a base d'appalto (e cioè pari a € **1.797,80**, già ridotta ai sensi dell'art. 93 co 7 del Dlgs n.50/2016 in quanto l'operatore economico concorrente deve essere in possesso di una o più delle certificazioni di qualità previste dal medesimo articolo).

La garanzia deve essere presentata nelle forme e con le modalità previste dall'art.93 Dlgs n. 50/2016. La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.107 del D.Lgs.n. 385 del 1/09/1993; nel caso, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma del codice civile, l'operatività medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante, dovrà contenere l'impegno a rilasciare la cauzione definitiva in caso di aggiudicazione e deve avere efficacia per almeno 120 giorni dalla data di presentazione dell'offerta. Qualora l'impresa aggiudicataria rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria, che sarà pertanto trattenuta fatte salve ulteriori richieste di danno.

Anteriormente alla stipula del contratto, l'impresa/cooperativa aggiudicataria dovrà prestare una **cauzione definitiva**, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs 50/2016, in ragione del 5% dell'importo contrattuale imponibile, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penalità eventualmente comminate. In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10%, la suindicata percentuale della cauzione definitiva è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. La cauzione definitiva, con polizza assicurativa o fideiussione bancaria, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2, del Codice Civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante.

## **11) SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese d'appalto, contratto e pubblicazione, nessuna esclusa, nonché ogni altra alla stessa accessoria e conseguente, sono a carico dell'Appaltatore. Per l'I.V.A. si fa rinvio alle norme vigenti in materia.

## **12) CONTENZIOSO**

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato, è competente il Foro di Bergamo.

## **13) RICHIAMO ALLA LEGGE E AD ALTRE NORME – CONDIZIONI GENERALI**

L'appalto, oltre che dal presente documento, in tutto ciò che non sia in contrasto con quanto espresso nel documento stesso, è disciplinato dalle seguenti fonti:

- Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50. Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture (G.U. n. 91 del 19 aprile 2016);
- Dpr 207/2010 nelle parti ancora in vigore a seguito dell'entrata in vigore del D. Lgs 50/2016;
- D.lgs 13 aprile 2017 n. 63 - Effettività del diritto allo studio attraverso la definizione delle prestazioni, in relazione ai servizi alla persona, con particolare riferimento alle condizioni di disagio e ai servizi strumentali, nonché potenziamento della carta dello studente, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera f), della legge 13 luglio 2015, n. 107;
- Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) – Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari;
- Norme CEI e UNI;
- Linee Guida della Regione Lombardia sulla ristorazione scolastica;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della salute;
- Linee Guida Nutrizionali fornite dall'ASL di Bergamo (ora ATS) in materia di pasti a domicilio per anziani
- Ogni altra legge, regolamento o singola disposizione che venga promulgata in sostituzione od integrazione delle fonti succitate nel corso di esecuzione del presente appalto.

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e d'incondizionata accettazione delle leggi, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia, nonché d'integrale accettazione di quanto prescritto nel bando di gara e nel presente documento ai fini della sua perfetta esecuzione.

In particolare l'Appaltatore, con la firma del contratto, accetta espressamente, a norma dell'art. 1341, comma 2, del Codice Civile, tutte le clausole contenute nel presente documento.

## **14) DURATA DELL'APPALTO**

Il presente appalto avrà decorrenza **dal 1 settembre 2018 e scadenza al 31 agosto 2020.**

## **TITOLO II - REQUISITI E CONTROLLI QUALITATIVI DEL SERVIZIO**

### **15) QUALITÀ DEI PASTI**

I pasti preparati presso il centro cottura in possesso di Autorizzazione Sanitaria ai sensi dell'art. 2 DPR 283/62 e successive modifiche e distribuiti dall'impresa/cooperativa appaltatrice dovranno essere conformi alla tabella dietetica, approvata dall'ATS di Bergamo o alle diete speciali richieste dagli utenti e approvata dall'ATS e comunque a tutte le prescrizioni impartite dall'ATS competente.

Nei casi di patologie gravi accertate con certificato medico, l'impresa/cooperativa appaltatrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti dietetici, la cui composizione sarà concordata con l'ATS di Bergamo, senza variazione di prezzo.

Nel caso di utenti (segnalati dal competente ufficio scuola su richiesta specifica scritta dei genitori) la cui religione o convinzione (religione o vegetariani) comporti l'esclusione dal proprio regime alimentare di

particolari cibi/bevande l'impresa/cooperativa appaltatrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti modificati, la cui composizione sarà concordata con l'ATS di Bergamo, senza variazione di prezzo.

I pasti dovranno inoltre avere le seguenti caratteristiche:

- essere preparati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità e secondo le caratteristiche indicate negli allegati al presente capitolato;
- essere preparati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche, ed attenendosi alle tecniche di cottura ed alle prescrizioni e alle raccomandazioni contenute negli allegati;
- essere preparati e veicolati cercando di minimizzare i tempi intercorrenti tra la preparazione, la veicolazione ed il consumo. I pasti dovranno giungere alla mensa non prima di 10 minuti dall'inizio del pasto.

E' tassativamente escluso l'utilizzo di pasti precotti, salvo casi di emergenza autorizzati di volta in volta dal Comune. L'impresa/cooperativa è inoltre tenuta ad adeguarsi tempestivamente e senza variazione di prezzo a eventuali modifiche delle tabelle dietetiche apportate dall'ATS competente.

## **16) ACCERTAMENTI E CONTROLLI SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO**

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli di qualità condotti secondo un piano elaborato dall'Amministrazione e/o di incaricare degli esperti per verificare l'osservanza di tutte le norme previste nel presente capitolato.

La qualità della merce potrà essere accertata, con opportuni sopralluoghi nel locale cottura, sia dal Responsabile del servizio, sia da un altro incaricato del Comune, che dai membri della Commissione Mensa. Giornalmente un genitore, previa richiesta al Comune e senza preavviso per la ditta appaltatrice, potrà usufruire del pasto presso la mensa per la verifica della qualità. In tutti questi casi i pasti saranno forniti gratuitamente.

A titolo esemplificativo gli accertatori di cui sopra possono procedere a rilevare a vista:

- mancato rispetto dei menù;
- temperature di stoccaggio delle derrate;
- difetto di grammatura da farsi almeno su dieci campioni;
- modalità di stoccaggio delle derrate;
- date di scadenza dei prodotti;
- controllo a vista delle derrate;
- pulizia degli ambienti;
- modalità di somministrazione
- modalità di sgombero dei rifiuti
- stato igienico-sanitario del personale addetto
- stato igienico dei servizi
- professionalità, comportamento e abbigliamento degli addetti
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

In sede di sopralluogo campioni degli alimenti serviti potranno essere prelevati per accertamenti di laboratorio. In casi di particolare gravità gli addetti alle ispezioni potranno disporre il blocco delle derrate, dandone immediata comunicazione telefonica e scritta all'amministrazione comunale.

Tutti gli addetti ai controlli devono essere muniti di idonea certificazione sanitaria, se prescritto dall'ATS, ed indossare indumenti adeguati.

E' fatto comunque divieto agli addetti alle ispezioni di:

- intralciare in qualsiasi modo le attività della scuola o relative al servizio;
- muovere alcuna contestazione al personale addetto al servizio e/o intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale;
- utilizzare servizi igienici del personale.
- il personale dell'impresa/cooperativa appaltatrice non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale.

- delle operazioni verrà redatto un breve resoconto, anche mediante appositi moduli predisposti dall'Amministrazione stessa.
- potranno essere effettuati test di gradimento all'utenza per ciascun anno scolastico.

### **17) ACCERTAMENTI CONSEGUENTI AL BLOCCO DELLE DERRATE**

In caso di blocco delle derrate, secondo le modalità sopra descritte, l'Amministrazione Comunale provvederà tassativamente entro due giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'impresa/cooperativa appaltatrice.

Qualora i risultati delle analisi dessero esito positivo, verranno addebitate all'impresa/cooperativa appaltatrice le spese di analisi oltre alle eventuali applicazioni di penali previste e alla responsabilità civile e penale.

### **18) RILIEVI SULLA GESTIONE E SUL SERVIZIO**

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa/cooperativa appaltatrice per iscritto via PEC le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro tre giorni dalla data della comunicazione il gestore non fornirà per scritto alcuna giustificazione provante che il disservizio oggetto della contestazione è derivato da eventi imprevedibili e non è dipeso neppure dalla volontà o dalla imperizia o dalla negligenza degli addetti della ditta/cooperativa stessa, l'Amministrazione Comunale applicherà le norme e le penali previste dal presente capitolato speciale e/o dal contratto.

### **19) PENALITÀ**

Qualora i cibi o i servizi in generale non fossero rispondenti alla qualità, quantità, tipo e condizioni, previsti nel presente capitolato o offerto in sede di gara, l'Amministrazione, dopo aver comunicato almeno una volta per iscritto l'inadempienza rilevata potrà, senza ulteriore preavviso, applicare le penali sotto indicate:

#### **penale di EURO 250,00 in caso di :**

- fornitura non corrispondente alla grammatura con una tolleranza del 5% in meno, tenuto conto di eventuali cali fisiologici, l'Amministrazione Comunale defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata e applicherà una sanzione di € 250,00 per ogni rilievo giornaliero non corrispondente;
- mancato rispetto dell'organico assegnato al refettorio e presentato in sede di gara (rapporto personale/utenti) e mancato rispetto dei tempi di servizio, per ogni giorno interessato al deficit;

#### **penale di EURO 500,00 in caso di :**

- difformità dei menù previsti non precedentemente concordata;
- non conformità negli orari di consegna;
- erronea o diversa gestione di tutta la parte amministrativa/contabile, come da indicazioni riportate all'art. 1A) del presente capitolato;

#### **penale di EURO 1.000,00 in caso di :**

- mancato preavviso per sospensione del servizio in caso di sciopero;
- mancata erogazione del servizio nei giorni richiesti e, comunque, per tutti quegli inconvenienti che non consentano l'utilizzo del servizio agli utenti, oltre al non pagamento dei pasti ordinati e fatta salva l'ipotesi di risoluzione del contratto;
- mancato rispetto delle norme contenute nel presente capitolato (norme merceologiche, igieniche e nutrizionali), per ciascuna singola infrazione;
- ciascuna infrazione alle norme previste dal presente capitolato superiori a tre nell'arco di un anno scolastico e diverse da quelle elencate in precedenza, fatta salva l'ipotesi di risoluzione del contratto;

#### **penale di EURO 1.500,00 in caso di :**

- fornitura con cariche microbiche elevate valutate dall'ASL e/o un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare, con eventuale risoluzione contrattuale.



L'importo di dette penali sarà detratto dai pagamenti pendenti o ancora da effettuare al momento dei rilievi, anche se relativi a fatture precedenti, ovvero sulla cauzione che deve essere immediatamente reintegrata.

L'Amministrazione potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni conseguenti le sopra esposte infrazioni.

## **20) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile le seguenti fattispecie:

- gravissima o continuata violazione degli obblighi contrattuali e delle prescrizioni del presente documento non eliminati a seguito di diffida formale;
- sospensione od abbandono, salvo i casi di forza maggiore, del servizio;
- sopravvenuta incapacità giuridica dell'Appaltatore;
- casi esplicitamente previsti dal presente documento;
- cessione del contratto; la cessione si configura anche nel caso in cui il soggetto Aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione di azienda o di ramo di azienda e negli altri casi in cui l'impresa sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perde la propria identità giuridica;
- ritardo nell'inizio della gestione del servizio;
- mancata attuazione di progetti presentati nella relazione tecnica ;
- impiego di personale non dipendente dall'impresa;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e delle indicazioni presentate nella relazione tecnica relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche e dei prodotti biologici IGP e DOP.;
- inosservanza delle norme relative alla conservazione dei campioni;
- un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- applicazione di 3 penali per una stessa delle violazioni previste dall'art. 19;
- ulteriore inadempienza dell'impresa appaltatrice dopo la irrogazione di 6 penalità complessive;
- per mancato rispetto dell'organico a disposizione per lo svolgimento del servizio come dichiarato in sede di gara;
- mancato rispetto del monte ore settimanale dichiarato in sede di offerta.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'Amministrazione in forma di lettera raccomandata.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione, di risarcimento per i danni subiti.

In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione potrà

- provvedere direttamente alla gestione;
- affidare il servizio a terzi di propria scelta;
- far proseguire il servizio all'Appaltatore fino al periodo di tre mesi dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni.

## **ART. 21 - COMPETENZA IN ORDINE ALLE CONTROVERSIE**

Ai sensi dell'art. 204 comma 1 lett. A) del D. Lgs. 50/2016 gli atti relativi alla procedura di affidamento sono impugnabili mediante ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale.

## **TITOLO III-MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

### **22) GIORNI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

L'appaltatore si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari decisi dall'Ente appaltante.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, previa comunicazione all'impresa/cooperativa appaltatrice, di apportare delle modifiche ai giorni ed orari di servizio in funzione delle esigenze degli utenti, senza alcun aggravio di prezzo.

### **23) TRASPORTO PASTI E SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE**

#### **a) mensa scolastica**

Il trasporto dei pasti verrà effettuato a cura dell'appaltatore con mezzi idonei e nel rispetto della normativa vigente.

In caso di doppio turno, qualora la ditta abbia offerto come modalità di effettuazione del servizio il trasporto unico, dovranno essere predisposti contenitori separati per ogni turno.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate il gestore dovrà utilizzare contenitori idonei ai sensi del DPR 327/80 e sufficienti a garantire la suddivisione dei pasti che sarà richiesta dal Responsabile del Servizio.

Il pane e la frutta saranno trasportati in contenitori di plastica coperti. I pasti dovranno essere riposti in contenitori poliporzione. La Ditta appaltatrice dovrà essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dal DPR 327/80.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto, la conservazione, dovranno essere conformi al DPR 327/80 e dovranno consentire ai cibi una costante temperatura non inferiore ai 65 gradi, fino al momento della consumazione; in particolare le vivande confezionate col sistema della mutilazione dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti, sia sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità.

Le diete e i pasti per gli assistiti speciali, (diete speciali per alunni), dovranno essere confezionati in contenitori monoporzione, idonei a mantenere le temperature previste dalla legge vigente in materia.

I contenitori per le diete speciali dovranno essere forniti dalla ditta/cooperativa.

Il pasto dietetico deve indicare il **nominativo (nome e cognome)** dell'utente a cui è destinato e la **sede** di somministrazione. La mancata o incompleta o illeggibile indicazione del destinatario, tale da rendere incerta la destinazione del pasto, si considera come 'non conformità'.

L'impresa/cooperativa dovrà mettere a disposizione un apposito misuratore della temperatura dei cibi trasportati, in modo da consentire il costante controllo delle temperature che verrà effettuato dal personale della ditta/cooperativa anche su richiesta dagli addetti ai controlli.

La distribuzione dei pasti sarà effettuata direttamente al tavolo a cura di dipendenti dell'appaltatore nel rispetto di tutte le norme igienico - sanitarie secondo le vigenti normative. Potranno essere concordate con la Direzione dell'Istituto Comprensivo di Treviolo e previo parere favorevole dell'ATS di Bergamo, altre modalità di distribuzione che prevedano la partecipazione degli alunni.

Stoviglie e posate saranno fornite secondo le modalità previste nel presente Capitolato.

**Dovrà essere nominato un responsabile, che farà anche da referente per il Comune, e di cui dovrà essere comunicato il nominativo e il numero telefonico prima dell'inizio del servizio, anche in caso di urgenza.**

Il personale addetto alla distribuzione dovrà avere i requisiti previsti nel titolo VI del presente capitolato e dovrà essere formato all'uopo così come previsto dalla normativa vigente.

La formazione rimane a completo carico dell'appaltatore.

#### **b) pasti a domicilio**

Il trasporto dei pasti verrà effettuato, a cura dell'appaltatore, con mezzi idonei e nel rispetto della normativa vigente. I pasti dovranno essere confezionati in appositi contenitori isotermici a tre scomparti, contrassegnati per le diete particolari dal nome dell'utente, e consegnati presso i locali della mensa della scuola secondaria di primo grado di via XXIV Maggio n. 6.

Durante i periodi di chiusura scolastica, i pasti dovranno essere consegnati presso la sede comunale di via San Bernardino, 16.

I pasti dovranno giungere alle sedi indicate non prima di 30 minuti dalla consegna del pasto agli anziani, **indicativamente prevista per le ore 12.00.**

### **24) DIMENSIONE INDICATIVA DELL'UTENZA E GIORNI DI DISTRIBUZIONE DEL SERVIZIO**

#### **a) mensa scolastica**

A titolo indicativo, come già riportato, si prevede la preparazione di 19.000 pasti per anno scolastico, pari a 38.000 complessivi per l'intera durata dell'appalto.

Il numero dei pasti da fornire verrà comunicato giornalmente all'appaltatore entro le ore 10.00, secondo le istruzioni fornite e concordate.

Non essendo possibile stabilire a priori il numero esatto dei pasti necessari, l'Ente appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti ed eventualmente distribuiti. Pertanto l'appaltatore rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

Nel corso dell'anno potranno essere attivate sedi diverse in sostituzione di quelle operanti quali terminali di consumo, senza alcuna variazione del corrispettivo e previa comunicazione delle modalità da parte dell'Amministrazione.

L'appaltatore si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari decisi dall'Ente appaltante, di massima indicati nei criteri allegati, con modalità di doppio turno.

Come per il numero dei pasti, anche per i giorni e gli orari l'Amministrazione si riserva la facoltà, previa comunicazione alla Ditta appaltatrice, di apportare delle modifiche in funzione delle esigenze degli utenti.

#### **b) pasti a domicilio**

A titolo indicativo, come già riportato, si prevede la preparazione di circa 27 pasti settimanali, corrispondenti ad una media mensile di circa n. 100 (cento) pasti, che moltiplicati per 24 mesi corrispondono a n. 2.400 pasti presunti per l'intera durata dell'appalto.

Il servizio è espletato in giornate feriali, da lunedì a venerdì a mezzogiorno, per l'intero anno solare.

La richiesta può essere fatta per tutti i giorni della settimana o per i seguenti tre giorni settimanali: lunedì, mercoledì e venerdì. La richiesta del servizio anche per i giorni di sabato e festivi infrasettimanali verrà valutata dall'Assistente Sociale e solo in casi di effettivo bisogno, il pasto verrà portato all'utente di venerdì e nei prefestivi, purché lavorativi, in aggiunta al pasto quotidiano.

### **TITOLO IV - NORME MERCEOLOGICHE, IGIENICHE E NUTRIZIONALI**

#### **25) REQUISITI DI LEGGE E TABELLE DIETETICHE**

L'impresa/cooperativa appaltatrice è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e alle disposizioni stabilite dall'ATS di Bergamo e alle specifiche elencate nelle tabelle merceologiche.

#### **26) MENÙ**

##### **a) mensa scolastica**

Le quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti devono essere quelle riportate nelle tabelle dietetiche formulate e approvate annualmente dall'ASL, al crudo e al netto degli scarti.

I menù e le relative grammature sono quelli predisposti e approvati dall'ATS e/o, sulla base di richieste particolari, comunque sottoposte a verifica preventiva e all'approvazione dell'ATS.

Saranno consentite in via eccezionale variazioni nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, ecc.);
- avaria delle strutture di conservazione di prodotti deperibili.

Non è consentito per nessun motivo fornire piatti con grammatura inferiore a quella indicata.

L'appaltatore dovrà inoltre fornire i tovaglioli di carta, olio, aceto, sale iodato, pepe, e condimenti vari, anche dove non sia richiesta la distribuzione.

I piatti predisposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più, né in meno, in tipo e quantità) da quelli indicati dall'ATS avente per oggetto – RISTORAZIONE SCOLASTICA – che perverranno a questo Comune e/o comunque concordati con l'Amministrazione Comunale e il competente servizio Asl e dovranno essere relazionati all'età e alla tipologia dell'utenza.

Per una corretta applicazione dei menù e per gli eventuali **pranzi al sacco** si fa riferimento alle indicazioni nonché al ricettario contenuti nella citata nota.

Lo stesso dicasi per le indicazioni fornite dalla ASL (ora ATS) con nota prot. U33032 del 15.3.2002 per alunni frequentanti **il corso di nuoto pomeridiano**.

Durante l'appalto i menù indicati potranno comunque subire modificazioni in virtù di menù stagionali e/o per esigenze particolari dell'utenza, nonché per un programma specifico di educazione alimentare che l'Amministrazione Comunale intendesse realizzare, ecc.

Tali modifiche saranno comunque contenute e non produrranno eccessive variazioni sul costo delle derrate e, pertanto, la ditta/cooperativa ne conferma il prezzo - pasto fissato in sede di assegnazione.

Particolari regimi dietetici dovranno essere comprovati da certificazione medica e concordati con il competente servizio ATS.

Per casi urgenti di malore improvviso non ancora certificati il gestore, avvisato comunque dalla Scuola entro le ore 10.00 del mattino, provvederà a fornire una **dieta leggera** secondo le indicazioni date dall'ATS.

#### **b) pasti a domicilio**

I pasti preparati saranno composti da:

1. **il primo piatto:** portata del giorno a base di pasta o riso. Il primo piatto deve essere accompagnato da una monoporzione di formaggio grana grattugiato;
2. **il secondo piatto:** portata del giorno a base di carne di vitello o manzo, o di carne bianca (coniglio, pollame, ecc.) o di pesce o di uova, ecc. fresche, di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, secondo quanto stabilito dalle vigenti norme legislative
3. **contorno cotto o fresco di stagione.** La verdura fresca, cotta o cruda, deve essere scondita e accompagnata da una monoporzione di aceto e olio extravergine di oliva;
4. **frutta fresca di stagione, di** ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, adatta al pronto consumo. In alternativa: se richiesto frutta cotta, succo di frutta o simili;
5. **pane:** fresco (giornaliero), del tipo comune, ben lievitato, ben cotto e di piccola pezzatura

I pasti devono essere cucinati, a vista, secondo il sistema della "cucina tradizionale".

Non è ammesso l'impiego di cibi precotti. Per la loro preparazione, i grassi devono essere impiegati moderatamente, privilegiando gli oli vegetali allo stato crudo.

Per gli utenti affetti da disturbi di masticazione o altre patologie, i pasti devono essere preparati in maniera adeguata o devono essere forniti, in alternativa e se graditi all'utenza, gli omogeneizzati.

Si fa riferimento alle **Linee Guida Nutrizionali fornite dall'ASL di Bergamo (ora ATS) in materia di pasti a domicilio per anziani.**

#### **27) PREPARAZIONE E COTTURA DELLE VIVANDE**

La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso il centro cottura in possesso di Autorizzazione Sanitaria ai sensi del Decreto legislativo del 6 dicembre 2007 n. 193. I pasti dovranno essere preparati con gli ingredienti e secondo le quantità previste nelle tabelle dietetiche formulate dall'ASL (ora ATS) di BG. Il personale addetto alla preparazione dovrà avere i requisiti previsti nel titolo VI del presente capitolato e dovrà essere formato all'uopo così come previsto dalla normativa vigente. Tutte le vivande dovranno inoltre essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi. Non devono essere effettuate frittiture di alcun tipo. Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

#### **28) CONSERVAZIONE CAMPIONI**

Per individuare più celermente le cause delle tossinfezioni alimentari, la ditta/cooperativa aggiudicataria dovrà prelevare 150 grammi di ogni singolo alimento prodotto e somministrato giornalmente e conservare gli stessi, riportati in sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0° e 4°C per le 72 ore successive.

#### **29) RICICLO**

E' vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze già servite agli utenti.

### **TITOLO V - PULIZIA**

#### **29) PULIZIE ORDINARIE, SANIFICAZIONE, DISINFESTAZIONE E RIFIUTI**

Nei locali dove sono preparati i cibi e confezionati i pasti dovranno essere garantite condizioni ottimali d'igiene ambientale e del personale.

I locali, le attrezzature di cucina, refettorio, sale e servizi igienici annessi dovranno essere mantenuti quotidianamente in perfetto stato di pulizia e disinfezione a cura e spese dell'Appaltatore che dovrà inoltre provvedere:

- a. al lavaggio di tutte le attrezzature per la preparazione e consumazione dei pasti;
  - b. alla disinfestazione ed alla disinfezione dei locali, attrezzature, macchinari, servizi igienici, ecc.;
- In particolare l'impresa/cooperativa appaltatrice si impegna a far disinfestare trimestralmente i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, facendo ricorso, se non attrezzata, ad imprese specializzate. Ad intervento ultimato l'impresa/cooperativa comunicherà al Comune la data in cui è avvenuta la disinfestazione.
- c. alle pulizie periodiche delle finestre con cadenza trimestrale e comunque ogni qualvolta ciò si rendesse necessario;
  - d. alle normali pulizie di apertura delle mense dopo la chiusura invernale ed estiva, al termine del servizio mensa.

Alla data odierna, il personale ausiliario della scuola ha confermato, per il primo anno scolastico di durata dell'appalto, la propria disponibilità alle pulizie straordinarie di apertura della mensa dopo la chiusura invernale ed estiva, finestre, serramenti e tapparelle compresi.

I rifiuti solidi urbani frazione secco e umido devono essere raccolti in appositi sacchi, situati su carrelli muniti di ruote (la cui fornitura è in carico alla ditta/cooperativa appaltatrice).

Tutti i rifiuti prodotti all'interno della mensa scolastica dovranno essere conferiti al servizio pubblico di raccolta secondo le norme e regole indicate dal Comune e nel rispetto della normativa vigente. In particolare non potranno essere conferiti i rifiuti che per tipologia e dimensioni non possono essere collocati negli appositi contenitori in dotazione e forniti dal Comune, quali ad esempio cassette di legno, plastica, polistirolo, pallets, contenitori in plastica o metallo di grandi dimensioni, cartoni di grandi dimensioni ecc. Tali imballaggi devono essere smaltiti a cura e spese della ditta appaltatrice. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

Tutti i trattamenti di cui ai punti precedenti saranno oggetto di valutazione della commissione in fase di aggiudicazione.

## **TITOLO VI –PERSONALE**

### **30) ORGANICO**

La consistenza numerica e le qualifiche del personale impiegato nel servizio dovranno essere comunicate all'Amministrazione Comunale all'atto della presentazione dell'offerta, contestualmente al suo piano d'impiego. La consistenza numerica globale di tutto il personale dovrà comunque essere tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato. L'impresa aggiudicataria si impegna, per tutta la durata del contratto, a mantenere lo stesso rapporto "personale/pasti erogati". Inoltre tutta l'attività dovrà essere coordinata dall'appaltatore. In caso di assenze del personale il reintegro dovrà avvenire immediatamente. L'impresa appaltatrice dovrà esigere la massima educazione dal personale addetto alla somministrazione dei pasti agli alunni, intervenendo in caso di comportamenti scorretti e inopportuni.

### **31) PERSONALE E VESTIARIO**

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

L'Appaltatore dovrà fornire sistematicamente la lista nominativa del personale dipendente al Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Lallio, il quale si riserva la facoltà di operare, al riguardo, tutti i controlli che riterrà opportuni.

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare gli ulteriori controlli sanitari ritenuti opportuni. L'Appaltatore deve provvedere alla fornitura del vestiario a tutto il personale, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, nonché controllare che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate e fornire, qualora non disponibili sul posto, gli appositi armadietti per la custodia degli attrezzi di pulizia e del vestiario del proprio personale

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

L'Appaltatore resterà garante in qualunque momento della idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, al porzionamento e alla distribuzione dei pasti, sollevando l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità in proposito.

### **32) APPLICAZIONI CONTRATTUALI – CLAUSOLE SOCIALI**

L'Appaltatore, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei propri dipendenti e, se cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali vigenti, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto, secondo quanto disposto dall'art. 30 co. 4 del D. Lgs 50/2016.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopraindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione. L'Appaltatore è tenuto inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali vigenti nella zona di lavoro, nei confronti del proprio personale.

L'Amministrazione potrà richiedere all'Appaltatore, in qualsiasi momento, l'esibizione di idonea documentazione, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

Il mancato rispetto di questa disposizione comporterà la risoluzione immediata del contratto.

In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi (art. 30 co 5 Dlgs n. 50/2016).

Allo scopo di perseguire la continuità e le condizioni di lavoro acquisite dal personale attualmente impiegato nel servizio, l'Appaltatore si rende disponibile, nel caso in cui siano rimaste invariate le prestazioni richieste, a provvedere alla sua assunzione nei modi e condizioni previsti dalle leggi vigenti, ferma restando la risoluzione del rapporto di lavoro da parte dell'impresa cessante e il consenso del dipendente.

L'Appaltatore potrà prendere preventivi accordi con l'impresa cessante per effettuare il passaggio diretto delle lavoratrici e dei lavoratori addetti all'appalto.

### **33) INTERVENTI DI PROTEZIONE SOCIALE**

L'Appaltatore si impegna ad inserire nelle fasi di distribuzione del servizio, valutando ogni volta il contesto specifico, personale svantaggiato in possesso dei requisiti per l'espletamento di tirocini lavorativi o progetti di terapia occupazionale, su segnalazione dei Servizi Sociali del Comune di Lallio, previa accurata valutazione e relazione finalizzata allo scopo. Detto inserimento non comporterà oneri aggiuntivi assicurativi, remunerativi ecc...), di alcuna natura per l'Appaltatore trattandosi di interventi di natura sociale ad intero carico dell'Amministrazione Comunale.

## **TITOLO VII-STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI**

### **34) ATTREZZATURE E LOCALI DI PROPRIETÀ DEL COMUNE: ONERI DELL'IMPRESA/COOPERATIVA APPALTATRICE**

L'Ente appaltante mette a disposizione all'impresa/cooperativa appaltatrice i locali per la distribuzione e il consumo dei cibi. L'impresa assegnataria potrà integrare l'attrezzatura esistente ed inventariata in detti locali, a sue complete spese.

Alla fine dell'appalto l'impresa dovrà restituire le attrezzature eventualmente ricevute in consegna nello stesso stato di conservazione iniziale, salvo il normale deperimento derivante dall'uso.

Sono a carico dell'Ente appaltante i costi riguardanti la manutenzione straordinaria degli impianti, delle attrezzature e dei macchinari di proprietà del Comune, nonché l'onere relativo alla loro integrale sostituzione, qualora ne sorgesse l'effettiva necessità. Tali sostituzioni avverranno solo se, secondo il giudizio dei tecnici incaricati dal Comune, le strutture in avaria saranno ritenute irreparabili.

Eventuali danni ad attrezzature e/o locali di proprietà del Comune dovuti all'inerzia o negligenza dell'appaltatore saranno addebitati allo stesso, previa contestazione e valutazione fra le parti.

### **35) INTERVENTI DI MANUTENZIONE NEL CENTRO DI DISTRIBUZIONE**

Per quanto concerne gli interventi di manutenzione straordinaria alle attrezzature comunali (intendendo per tale solo gli interventi che richiedono la *sostituzione integrale* delle attrezzature danneggiate o il loro completo rifacimento), l'impresa/cooperativa assegnataria attraverso il suo responsabile, dovrà dare immediatamente comunicazione al competente ufficio comunale, il quale provvederà agli opportuni interventi.

L'impresa/cooperativa si assume comunque la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature comunali e dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura.

L'impresa/cooperativa provvederà, inoltre, alla manutenzione ordinaria dei materiali e delle attrezzature di proprietà comunale ad essa assegnati, impegnandosi a sostituire le parti difettose, danneggiate o consumate. Il materiale che all'atto della consegna risultasse in cattivo stato di conservazione, sarà scartato o ne verrà fatta apposita segnalazione al Comune; pertanto tutto il materiale preso in consegna dalla gestione e per il quale non si sono avute segnalazioni, si intende in buono stato di conservazione. In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze, il gestore sopperirà con la necessaria sostituzione, entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della ditta/cooperativa appaltatrice, l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione scritta al gestore ed addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

### **36) MODIFICHE**

L'impresa/cooperativa appaltatrice non può apportare modificazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti di proprietà comunale senza avere preventivamente concordato tali modifiche con l'Amministrazione e avere ottenuto una apposita autorizzazione scritta. L'eventuale ripristino dello stato di fatto è a carico dell'impresa/cooperativa appaltatrice, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal capitolato soggetti a penale.

### **37) ACCESSI**

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o di trasformazione degli impianti l'impresa/cooperativa appaltatrice dovrà dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o di altre imprese autorizzate. La ditta/cooperativa appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. Nei locali adibiti alla preparazione dei piatti, non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione.

### **38) NORME DI SICUREZZA - DUVRI**

L'impiego di energia, gas, vapore ed acqua potabile, da parte della ditta/cooperativa appaltatrice dovrà essere affidato a personale competente. In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica il rispetto del D.Lgs n. 81/2008 "Testo unico sulla sicurezza" e dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile della sicurezza, ogni responsabilità connessa è a carico dell'impresa/cooperativa assegnataria.

**Si allega il D.U.V.R.I. – Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza provvisorio, redatto dall'Amministrazione Comunale ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs n. 81/2008.**

## **TITOLO VIII-ASSICURAZIONI E RESPONSABILITÀ**

### **39) RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI**

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'Appaltatore.

Quest'ultimo, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare per tutta la durata del contratto apposita polizza assicurativa presso primaria Compagnia di Assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della stessa ad azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione.

La polizza assicurativa dovrà riguardare la R.C. verso terzi per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento,

intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche non specificamente menzionato.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore ad **Euro 3.000.000,00** (tremilioni).

Copia di detta polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione alla stipula del contratto.

L'esistenza di tale polizza non libera l'Appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

L'Amministrazione è conseguentemente esonerata da qualsiasi responsabilità nei casi predetti. Nulla può essere fatto valere dalla ditta/cooperativa né nei confronti del Comune, né nei confronti dei funzionari comunali, dei dipendenti o degli Amministratori.

#### **ART. 40 - STIPULA DEL CONTRATTO E ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO**

Il Legale Rappresentante della Ditta aggiudicataria dovrà presentarsi, per la stipulazione del contratto, presso la sede comunale, nella data e ora che verrà comunicata dal Comune.

Sono a carico dell'aggiudicatario, senza diritto a rivalsa, le spese, le imposte e le tasse relative alla stipulazione e alla registrazione del contratto.

Il servizio dovrà essere attivato **entro e non oltre il 01/09/2018**. Nel caso in cui, entro tale data, non abbia avuto luogo la sottoscrizione del contratto, l'aggiudicatario sarà obbligato alla esecuzione anticipata.

#### **ART. 41 - INFORMATIVA PRIVACY**

I dati raccolti per la gestione del servizio verranno utilizzati nel pieno rispetto del "Regolamento generale sulla protezione dei dati" (Regolamento (UE) 2016/679). Il trattamento dei dati personali è improntato sulla liceità e correttezza. Il predetto trattamento svolge le finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del servizio di cui trattasi, di consentire la stipulazione del contratto e l'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

Ai sensi dell'art. 13 della L. 196/03 e del art. 13 Reg. UE 2016/679 e successive modificazioni i dati personali dell'affidatario del servizio e/o dei suoi dipendenti dallo stesso, forniti in vista della formalizzazione del contratto o conosciuti successivamente nella fase di adempimento contrattuale, potranno essere trattati esclusivamente per finalità di gestione del rapporto contrattuale ed adempimenti di legge.

Il rifiuto dell'affidatario del servizio al trattamento comporterà l'impossibilità di dare esecuzione al presente contratto.

Il trattamento dei dati personali, che avviene sia su supporto cartaceo sia informatizzato, sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza.

Il titolare del trattamento è il Comune di Lallio, via San Bernardino 16 – 24040 Lallio. Il responsabile del trattamento dati per il presente procedimento è la Dr.ssa Carla Bucci, Responsabile Settore Servizi Sociali e alla Persona del Comune di Lallio.

Si fa presente, altresì, quanto di seguito relativamente all'affidatario del servizio con cui sarà stipulato il contratto:

il Comune, in qualità di titolare del trattamento dei dati si avvale delle prestazioni dell'affidatario del servizio sulla base di specifico rapporto contrattuale e pertanto, a tale titolo, lo stesso svolge il ruolo di "Responsabile del trattamento" e risulta soggetto dal 25 maggio 2018, a tutti gli obblighi, oneri, doveri e prerogative, previsti dal "Regolamento generale sulla protezione dei dati". All'aggiudicatario si chiederà quindi la trasmissione di tutte le informazioni necessarie per la corretta gestione dei rapporti in base alla citata normativa. Il conferimento dei dati è obbligatorio e non necessita di consenso. I dati saranno trattati per l'esecuzione dei compiti e delle prerogative previste dalla citata normativa e potranno essere comunicati e trasmessi alle autorità di controllo. Si prevede la pubblicazione dei dati essenziali ai fini della trasparenza e per garantire la corretta informazione agli interessati.

#### **ART. 42 - RINVIO**

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare d'appalto e contratti pubblici, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli ambienti di lavoro e degli impianti, vigenti in materia, in quanto applicabili.