



**Area Servizi ai Cittadini
Ufficio Politiche Educative**

Via Arnaldo da Brescia, 2
25034 Orzinuovi

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIA PER N.3
ANNI SCOLASTICI (2018/2019-2019/2020 E 2020/2021) CIG 7496358E4E**

ART. 1 – OGGETTO E DURATA DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione del servizio di Ristorazione scolastica per le Scuole dell'Infanzia e Primaria Statali del Comune di Orzinuovi per n.3 anni scolastici dall'a.s. 2018/2019 all'a.s. 2020/2021.

Il servizio oggetto della concessione consiste nella:

- preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, consegna giornaliera di pasti pronti per il consumo, preparati presso un centro cottura e da qui trasportati alle mense dei plessi scolastici situati a Orzinuovi e nella Frazione di Coniolo;
- porzionatura, distribuzione e somministrazione dei pasti, predisposizione della sala mensa, pulizia dei tavoli e il riordino dei locali, raccolta differenziata dei rifiuti delle mense scolastiche

La concessione prevede, altresì, la gestione, a cura del Concessionario, della riscossione diretta dei corrispettivi dovuti dall'utenza, salvo la riscossione del costo dei pasti consumati dal personale docente e altre figure educative autorizzate.

Il servizio comprende tutte le attività ed operazioni richieste dal presente capitolato nonché tutte quelle necessarie per la realizzazione delle proposte formulate dal concessionario in sede di offerta.

Il Concessionario è tenuto a gestire il servizio di cui al presente capitolato con propria organizzazione e oneri, nel rispetto delle disposizioni legislative.

ART. 2 VALORE DELLA CONCESSIONE E DIMENSIONE STIMATA DELL'UTENZA

L'importo a base di gara e di **Euro 4,80 A PASTO** al netto dell'IVA, di cui € 0,090 A PASTO per oneri di sicurezza relativamente ai rischi interferenziali (vedasi DUVRI – **allegato A1**) non soggetti a ribasso. Il prezzo unitario del pasto offerto in sede di gara non potrà comunque superare, a pena di esclusione, Euro 4,80.

L'importo per pasto erogato alla generalità degli utenti, a base di gara, è comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto della concessione posta a carico del Concessionario offerente e di tutto quanto proposto in sede di offerta

Ai fini della gestione contabile e in considerazione di quanto previsto dall'art. 35 comma 1 del D.lgs.50/2016, il valore complessivo della concessione nel triennio considerato è di € 641.520,00 al netto dell'IVA, pari a € 4,80 a pasto, calcolato su un numero medio pasti di 133.650 nel triennio come dettagliato nella seguente tabella 1.

Tabella n. 1 – stima pasti

SCUOLA	PLESSO	ALUNNI		DOCENTI/ASSISTENTI		TOTALE PASTI
		Numero medio alunni	Stima pasti n.1 a.s.	Numero medio docenti/assistenti	Stima pasti n.1 a.s.	
Infanzia	via San Michele – Frazione Coniolo	23	3090	2	460	3.550
Infanzia	via Cernaia, 40 Orzinuovi	41	6100	5	940	7.040
Primaria	via Cernaia, 40 Orzinuovi	260	31600	19	2360	33.960
Stima complessiva pasti n.1 anno scolastico						44.550
Stima complessiva pasti n.3 anni scolastici						133.650

Costo unitario posto a base d'asta	€ 4,80
Stima pasti per il periodo n.3 anni scolastici	133.650
Valore complessivo appalto (IVA 4% esclusa)	€ 641.520,00
di cui oneri per la sicurezza dovuti a rischi interferenziali non soggetti a ribasso come descritti nel DUVRI (allegato A1)	€ 12.000,00

I dati indicati nella tabella 1 sono indicativi e stimati dall'amministrazione aggiudicatrice, quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione ai sensi dell'art.167 D.lgs.50/2016 senza costituire alcun obbligo per l'Amministrazione comunale.

Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annui, il Comune non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero di pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti, confezionati e trasportati e il concessionario rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed

indennizzo nel caso in cui i quantitativi sopra indicati e stimati non vengano raggiunti per qualsiasi motivo.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero delle mense scolastiche terminali (e quindi del numero di sedi da rifornire) in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica, di applicazione di riforme scolastiche o di cause di forza maggiore.

L'appalto è costituito da un unico lotto in quanto tenuto conto dell'univocità della tipologia dell'utenza e delle modalità operative del servizio di ristorazione scolastica, nonché le ridotte dimensioni territoriali sulle quali si deve intervenire, si è ritenuto preferibile avere un unico interlocutore (art. 51.1 del d.lgs, 50/16 e ss.mm.ii).

ART. 3 - ORARI E CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Servizio	Data inizio	Data fine	Frequenza settimanale	Fascia oraria consumo pasti
Ristorazione scolastica scuola Infanzia- plesso frazione Coniolo	Inizio lezioni secondo calendario scolastico regionale	Fine lezioni secondo calendario scolastico regionale	Da lunedì al venerdì	Dalle 11.45 alle 13.00
Ristorazione scolastica scuola infanzia – plesso via Cernaia, 40 Orzinuovi	Inizio lezioni secondo calendario scolastico regionale	Fine lezioni secondo calendario scolastico regionale	Da lunedì al venerdì	Dalle 11.45 alle 13.00
Ristorazione scolastica scuola primaria- plesso via Cernaia, 40 Orzinuovi	Circa 10 giorni dopo l'inizio delle lezioni secondo calendario scolastico regionale	Circa 10 giorni prima della fine delle lezioni secondo calendario scolastico regionale	Lunedì, martedì, giovedì e venerdì	Dalle 12.30 alle 13.30

Il Concessionario si impegna ad iniziare il servizio alla data preventivamente comunicata dall'Ufficio Politiche Educative. Il calendario di apertura e chiusura delle scuole, compresa la sospensione nel periodo di vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti Autorità Scolastiche. La data di inizio effettivo del servizio di ristorazione per ogni anno scolastico, per motivi organizzativi dipendenti dalle Autorità Scolastiche, potrà risultare posticipata rispetto alla data fissata per l'inizio dell'anno scolastico, oggetto di comunicazione al concessionario.

ART. 4 – MODALITA' GENERALI DI ESECUZIONE

Il Concessionario deve garantire una costante flessibilità operativa, conformandosi il più possibile ai ritmi, alle abitudini ed alle esigenze degli utenti.

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti, occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi devono essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al DPR 327/80 e s.m.i., tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, e dalle altre vigenti normative, dalle norme di buona tecnica, dai menù, dalle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui ai successivi articoli ed dalle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato.

Il Concessionario deve rispettare gli standard di prodotto e mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati, il Concessionario deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i. .

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, il Concessionario deve utilizzare il centro di produzione pasti proprio o di cui lo stesso abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata della concessione. Il centro di produzione deve essere munito dell'autorizzazione sanitaria prevista dal DPR 327/80 s.m.i. e le sue caratteristiche tecniche ed organizzative dovranno essere mantenute per tutto il periodo di durata del contratto.

Il centro di cottura deve presentare le seguenti caratteristiche minime:

- percorso obbligatorio per prodotti alimentari (immagazzinamento, stoccaggio e lavorazione);
- aree di lavorazione specifiche (lavorazione carni, verdure, ecc.);
- servizi igienici in numero adeguato al personale impiegato.

Allo scopo di minimizzare i rischi di contaminazione microbica, il centro cucina deve essere dotato di un abbattitore di temperatura dimensionato alle proprie capacità produttive.

Il centro di produzione in disponibilità del Concessionario non può essere situato ad una distanza che superi i 45 minuti dal centro cottura alla sede del Comune di Orzinuovi (Via A. Da Brescia, 2) calcolato sul percorso stradale rilevabile dal sito www.viamichelin.com "percorso più rapido".

ART. 5 – MATERIE PRIME ALIMENTARI

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti il Concessionario deve attenersi scrupolosamente a quanto stabilito nelle Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica.

Dovranno essere altresì rispettate le specifiche tecniche di base in merito a produzione degli alimenti e delle bevande come prescritto dall'ALLEGATO 1 al DM 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011, "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.

Nell'esecuzione del servizio il Concessionario si impegna all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari corrispondenti alle seguenti caratteristiche:

- a. "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- b. conformi ai requisiti previsti dai regolamenti CE, dalla normativa italiana e regionale vigente;
- c. le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale e, altresì, essere conformi alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio, conservazione delle sostanze alimentari.

Tutti i prodotti biologici utilizzati devono essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni devono apparire queste diciture e informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica - regime di controllo CEE;
- nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti ed accompagnate dalla dicitura "biologico" devono provenire da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento (CEE) N. 834/2007 e s.m.i..

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come:

- a. "DOP" (Denominazione di Origine Protetta);
- b. "IGP" (Indicazione Geografica Protetta).

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal D.M. 350 del 8/9/1999 e dalla L. n. 526/1999.

I prodotti tipici e quelli tradizionali devono essere assoggettati al regime di certificazione e di controllo eventualmente identificato dal provvedimento con cui è stata dichiarata la tipicità o tradizionalità.

Prima della stipulazione del contratto, il Concessionario dovrà inviare all'Ufficio Politiche Educative l'elenco delle derrate alimentari utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche.

L'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato ed ogni cambiamento deve essere comunicato all'Amministrazione Comunale.

La suddetta documentazione e certificazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore alla ditta aggiudicataria e dalla stessa a quella prevista dal presente capitolato;

- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense);

- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta produttrice dei pasti;

- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non devono essere utilizzate derrate alimentari contenenti O.G.M. (organismi geneticamente modificati) né carni a rischio BSE, come da normativa vigente. La carne bovina utilizzata deve essere etichettata in conformità all'art. 13 del regolamento CE n. 1760/2000. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere un menu in cui sia escluso l'utilizzo di carne bovina o di altri tipi di carni o pesci, a titolo precauzionale o qualora vi siano fondati sospetti di rischi sanitari; le eventuali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico del Comune.

Non devono essere utilizzate derrate alimentari che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

L'olio extravergine di oliva, avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509/1987, deve essere esclusivamente di origine italiana.

E' vietato l'utilizzo di dadi da brodo o preparati contenenti glutammato e l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati.

Le derrate alimentari utilizzate/fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

ART. 6 – CARATTERISTICHE DEL MENU' PASTO SCOLASTICO

I menù devono essere conformi a quanto indicato dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", dalle "Linee guida della regione Lombardia per la ristorazione scolastica" e dalle "Note di indirizzo per i menù della refezione scolastica -ATS Brescia"

I menù devono essere articolati in quattro settimane e suddivisi in menù autunnale, invernale, primaverile ed estivo.

Il Concessionario è tenuto a comunicare, almeno due settimane prima dell'attivazione, i menù stagionali all'Ufficio Politiche Educative e affiggere lo stesso in apposita bacheca presso le mense scolastiche.

La composizione del pasto comprende: primo piatto, secondo piatto, contorno di verdure, frutta (almeno tre tipi diversi a settimana) e pane (a ridotto contenuto di sale); il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo.

Per ogni menù, compreso quello relativo alle diete speciali, la ditta dovrà fornire il calcolo nutrizionale.

In ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di frutta e verdura di stagione, formati di pasta e specie ittiche previste.

Il Concessionario compilerà i menù sulla base delle tabelle dietetiche e delle grammature indicate nelle Linee Guida della Regione Lombardia, in base alla stagionalità dei prodotti e differenziato in base alle diverse fasce d'età.

I menù predisposti dovranno ottenere, a cura dell'Ufficio Politiche Educative, la validazione preventiva dell'ATS competente per territorio.

Il Concessionario dovrà essere disponibile ad apportare variazioni sulla base di innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche sulla base delle indicazioni concordate tra il Comune, la Commissione mensa e l'ATS competente per territorio. Inoltre, i menù possono subire variazioni stagionali o essere modificati in base alle applicazioni di nuove indicazioni in campo nutrizionale. Tutte le variazioni del menù dovranno essere concordate con gli uffici comunali preposti, salvo casi di forza maggiore che dovranno comunque essere comunicati formalmente all'Ufficio Politiche Educative (a titolo esemplificativo e non esaustivo: guasti agli impianti, avarie, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.).

Il Concessionario deve porre particolare cura nella preparazione e cottura delle verdure; le preparazioni al vapore dei contorni previsti nel menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura preferenziale rispetto alla cottura per immersione in acqua.

Il pane deve essere di tipo comune a ridotto contenuto di sale, senza grassi aggiunti.

La frutta, perfettamente lavata al centro di cottura, deve essere trasportata in contenitori di plastica muniti di coperchio. Le paste asciutte cotte e il relativo condimento devono essere confezionati distintamente in modo da consentire l'amalgamazione immediatamente prima della distribuzione.

Per eventuali situazioni di emergenza, il Concessionario deve garantire la presenza di un menù con alimenti a lunga conservazione e acqua in bottiglia.

È vietata ogni forma di utilizzo di avanzi.

Il Concessionario deve porre a disposizione dell'utenza in ciascuna mensa terminale formaggio grattugiato "parmigiano reggiano" o "grana padano" in monoporzione, olio extravergine di oliva, aceto di vino, sale iodato, pepe e condimenti vari.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dall'ATS qualora la stessa ATS attribuisca alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini.

ART. 7 – VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Il Concessionario si impegna a fornire, oltre al menù del giorno, su espressa richiesta da parte del personale incaricato dell'Istituto Comprensivo, un menù c.d. "dieta leggera" per gli utenti che, in caso di indisposizione e convalescenza, richiedono temporaneamente l'aderenza ad un regime che escluda eccessi di grassi, condimenti e latticini ed in generale così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di oliva o burro;
- secondo piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) o, in alternativa, carni bianche al vapore con carote e patate lesse.

Il servizio prevede anche la preparazione di pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, patologie metaboliche; per i soggetti celiaci una dieta "no glutine" per la quale la ditta dovrà far uso del prontuario dell'associazione celiachia che indica quali sono gli alimenti sicuri.

Diete correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono previste su espressa richiesta scritta della famiglia, considerando il servizio della mensa quale momento educativo, di socializzazione e di integrazione per i bambini. I pasti delle eventuali diete speciali devono essere forniti confezionati in vaschette monoporzione termo-sigillate, idonee a mantenere le temperature di legge.

Le derrate crude dovranno essere confezionate nel rispetto delle norme igieniche.

Ogni dieta leggera e speciale dovrà essere confezionata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportata in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

ART. 8 – MODALITA' DI TRASPORTO, PRENOTAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI

Il tempo intercorrente tra il confezionamento dei pasti ed il consumo, **non dovrà mai superare n. 2 ore.**

Deve comunque essere sempre garantita l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge DPR 327/80 e s.m.i (alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi debbono essere conservati da + 60° a +65° C fino alla somministrazione dei pasti; per i pasti freddi la temperatura non deve superare i +10°C).

La consegna non dovrà avvenire prima delle ore 11.30 presso ogni scuola.

Il trasporto dei pasti ordinati deve avvenire con automezzi adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, rispondenti ai requisiti di cui agli art. 43 e 47 del D.P.R. 327/80. I mezzi suddetti devono essere sanificati con cadenza minima settimanale e puliti giornalmente. I pasti in multiporzione e monoporzione devono essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente. Detti contenitori chiusi devono essere a loro volta inseriti in contenitori isotermici dotati di sistemi adatti a garantire il mantenimento delle temperature, ai sensi del D.P.R. 327/80. Gli stessi devono garantire che gli alimenti si mantengano in condizioni di commestibilità e organolettiche ottimali e siano evitati fenomeni di impaccamento.

Le confezioni monoporzione devono essere sigillate "a perdere" e la fornitura è compresa nel prezzo.

Prima dell'avvio del servizio, il Concessionario è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale il piano di esecuzione del servizio contenente un cronoprogramma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quelle della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto e le operazioni da effettuarsi nella mensa terminale e le operazioni di distribuzione pasti a domicilio.

Il suddetto documento serve a verificare, in via preliminare, che alcune fondamentali prescrizioni siano rispettate fra cui, in particolare, quella relativa al rispetto dell'intervallo temporale massimo previsto tra il momento di confezionamento e il momento della distribuzione, al mantenimento delle temperature di legge e alla tempestività del momento della distribuzione rispetto all'orario prefissato dalle autorità scolastiche. Ogni variazione al piano di cui sopra deve essere comunicata tempestivamente all'Amministrazione comunale e potrà essere adottata esclusivamente qualora tenda a migliorare l'efficacia del servizio.

I pasti devono essere forniti dal Concessionario in base al numero che verrà comunicato dal personale incaricato dell'Istituto Comprensivo (a cui fanno capo la scuola primaria e la scuola dell'infanzia) entro le ore 9.30 di ogni giorno, in relazione al numero di presenze. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole, il Concessionario del servizio deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione ad integrare il numero dei pasti.

Deve essere garantita la presenza di pasti aggiuntivi pari al 5% in più per ciascuna mensa, per necessità contingenti e per le attività di vigilanza e sorveglianza sul servizio effettuato.

Quotidianamente il Concessionario deve emettere bolla di consegna per ogni singola scuola servita, riportante l'ora di inizio trasporto e l'ora di consegna, la scuola destinataria dei pasti ed il numero dei pasti ivi veicolati.

Il Concessionario deve impegnarsi giornalmente al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

ART. 9 –MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Nell'espletamento del servizio il Concessionario deve ispirare il proprio comportamento all'interno degli Istituti Scolastici a principi di collaborazione verso il personale docente e non docente e di discrezione e sensibilità nei confronti degli utenti.

Il Concessionario deve provvedere con proprio personale in numero adeguato alla porzionatura, distribuzione e somministrazione dei pasti, alla predisposizione della sala mensa, allestimento, riordino e pulizia dei tavoli, degli arredi in uso e delle attrezzature, alla corretta gestione dei rifiuti secondo le indicazioni dell'Amministrazione comunale. In particolare nella scuola dell'Infanzia dovranno essere previste, ove necessario, le operazioni di sminuzzamento del cibo e del pane e di condimento delle verdure.

Per quanto attiene alla porzionatura, il Concessionario dovrà utilizzare uno strumento adeguato che garantisca la porzione corretta con una sola presa.

Il Concessionario dovrà provvedere, oltre al riordino ed alla pulizia dei locali, alla fornitura di tutto il materiale complementare necessario per il funzionamento del servizio mensa quali:

- condimenti per i menù
- tovagliette e tovaglioli monouso in carta-tessuto che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) come previsto dall'ALLEGATO 1 al DM 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011, "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". In sede di offerta l'operatore economico dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, dovrà essere presentato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto;
- nonché piatti, bicchieri e caraffe in melamina;
- posate in acciaio, mestoli e attrezzature varie per la porzionatura;
- per la pulizia delle stoviglie e dei locali, detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg.CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidimedico-chirurgici.

Il Comune di Orzinuovi mette a disposizione del Concessionario i carrelli termici per il mantenimento della temperatura dei cibi e la distribuzione degli stessi, di lavastoviglie e il Concessionario dovrà farsi carico della relativa manutenzione ordinaria.

Si precisa che presso i locali mensa della Scuola Primaria risulta installato un impianto non di proprietà del Comune né in noleggio allo stesso per la Microfiltrazione e trattamento UV

dell'acqua di rete per dispensare l'acqua, la cui sistemazione, approntamento presso i tavoli e regolare pulizia compete al personale del Concessionario del servizio di ristorazione scolastica. Nel servizio di pulizia a carico del concessionario è compreso l'onere della fornitura dei detersivi e degli attrezzi nonché dei materiali di facile consumo come sapone, asciugamani, grembiuli ecc., la raccolta giornaliera dei rifiuti con raccolta differenziata in sacchi ed il conferimento degli stessi nei cassonetti, le eventuali operazioni di disinfestazione.

La manutenzione straordinaria dei locali, la fornitura di gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento sono a carico dell'Amministrazione Comunale.

Il Concessionario deve, altresì, provvedere alla fornitura di camici, guanti, mascherine, copricapo, calzature, sacchi idonei per la raccolta differenziata. Il materiale fornito deve possedere i requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia d'imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti (D.M. 28/10/1944 n. 735 Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21.3.73 – Attuazione delle direttive 93/8/CEE e 93/9/CEE).

Il personale addetto alla distribuzione deve seguire costantemente tutte le prescrizioni di legge.

ART. 10 – PERSONALE

Per lo svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato il Concessionario si avvale di proprio personale dipendente, in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività stesse; al servizio deve essere altresì assegnato personale adeguato allo stesso in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico - sanitari previsti dalla vigente normativa. Al Concessionario compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra.

Tutto il personale comunque addetto all'esecuzione della presente concessione del servizio, deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed a eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dal Concessionario sui vari aspetti della refezione collettiva, tenuto conto anche di quanto previsto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011. La durata della formazione del personale addetto alla produzione, responsabile cucina, cuochi, dietista, etc., non deve essere inferiore a 14 ore annuali. La durata della formazione del personale addetto alla distribuzione e/o pulizia locali non deve essere inferiore alle 12 ore annue.

Le consegne dei pasti devono essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario. Il Concessionario assume l'obbligo di trasmettere all'Amministrazione comunale, all'avvio del servizio, l'elenco nominativo del personale addetto al trasporto dei pasti ed alle operazioni di distribuzione nelle mense e di comunicare tempestivamente ogni variazione od aggiornamento.

Fermo restando quanto stabilito nel D.U.V.R.I., messo a disposizione per la partecipazione alla presente procedura di gara, ai cui contenuti si fa in questa sede integrale rimando, il Concessionario si fa carico di ogni onere diretto e indiretto in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, anche in termini di raccordo con i soggetti di riferimento individuati presso le istituzioni scolastiche interessate, con osservanza di ogni fonte normativa vigente in materia di: tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, prevenzione degli infortuni sul lavoro, igiene del lavoro, assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità o vecchiaia, tubercolosi ed altre malattie professionali, e deve altresì osservare ogni altra prescrizione normativa disciplinante l'attività oggetto del presente servizio, nonché ogni altra prescrizione normativa posta a diretta tutela dell'incolumità e della salute fisica e psichica dei lavoratori, nella formulazione vigente e/o che sopravvenga durante l'espletamento del servizio.

Il personale impiegato da parte del Concessionario dovrà attenersi alle disposizioni contenute nel Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Orzinuovi approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 90 del 27/04/2015.

Esercitazioni all'autonomia di soggetti disabili

Attualmente è in essere l'attività di "Esercitazione all'autonomia" per n.1 soggetto indicato dal Comune di Orzinuovi al quale dovrà essere garantita la prosecuzione del servizio da parte del Concessionario. Il soggetto svolge attualmente un'attività di supporto al personale addetto alla somministrazione dei pasti (nello specifico: preparazione tavoli e distribuzione) presso la scuola primaria di Orzinuovi.

Il Concessionario, in qualità di soggetto ospitante, stipulerà apposita convenzione con l'attuale soggetto promotore "Agenzia per il lavoro SOLCO Brescia", con sede in Brescia, Via Rose di Sotto, 53, codice fiscale 01844010171, in qualità di ente accreditato regionale ai servizi di istruzione e formazione professionale e ai servizi al lavoro di cui alle LL.RR. 19/2007 e 22/2006. È a carico del Comune di Orzinuovi la corresponsione al tirocinante dell'indennità di partecipazione.

Il soggetto promotore dell'esercitazione all'autonomia garantirà al tirocinante:

- a) l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali presso l'Istituto Nazionale come meglio definito nel singolo progetto formativo individuale;
- b) l'assicurazione per la responsabilità civile verso terzi presso idonea compagnia assicurativa.

Le coperture assicurative devono riguardare anche le attività eventualmente svolte dal tirocinante al di fuori della sede operativa del soggetto ospitante e rientranti nel progetto formativo individuale.

L'invio delle comunicazioni obbligatorie è assolta dal Soggetto promotore a questo delegato dal soggetto ospitante.

Clausola sociale di assorbimento

Come previsto all'art.50 del D.lgs.50/2016, compatibilmente con l'autonomia imprenditoriale, il soggetto gestore subentrante si impegna ad assumere, nei modi e alle condizioni previsti dalle vigenti leggi e dei pertinenti contratti collettivi di lavoro e fermo restando il verificarsi della risoluzione del rapporto di lavoro da parte dell'impresa cessante, il personale addetto al servizio di ristorazione scolastica in corso al momento della pubblicazione del bando di gara per la concessione qui in oggetto, garantendo il mantenimento della retribuzione come da contratto nazionale, ivi comprendendo gli scatti di anzianità maturati.

ART. 11 - COORDINATORE DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse alla corretta e completa esecuzione del servizio nonché la gestione dei rapporti con l'Ufficio Politiche Educative del Comune devono essere affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dall'aggiudicatario, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'avvio della concessione del servizio.

Il coordinatore del servizio deve essere sempre reperibile dall'Ufficio Politiche Educative e deve garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune ed è tenuto a partecipare, personalmente, alla Commissione mensa.

ART. 12 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Tutte le cause di interruzione del servizio che riguardano la sfera giuridica del fornitore non saranno considerate giustificatorie dell'interruzione del servizio stesso.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la ditta dovrà di norma darne avviso con almeno 72 ore e provvedere comunque a fornire un pasto equilibrato dal punto di vista nutrizionale da concordare preventivamente con il Comune.

In caso di inagibilità del Centro produzione pasti a causa di gravi eventi, il Concessionario è tenuto a provvedere comunque al servizio, garantendo il mantenimento delle caratteristiche di qualità definite nel Capitolato, mediante l'utilizzo di altre sedi proprie o strutture produttive alternative.

Il Concessionario è tenuto a presentare prima dell'avvio del servizio un piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio e indicante per ogni emergenza le caratteristiche delle sedi di produzione alternative individuate e le modalità di erogazione del servizio che potrà essere attivato solo a seguito di formale comunicazione al Comune. In ogni caso non possono essere posti a carico del Comune eventuali oneri aggiuntivi. L'emergenza dovrà essere per un limitato numero di giorni; nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per causa di forza maggiore, il Comune di riserva di adottare le proprie decisioni in merito. In caso di calamità naturali ed altre documentabili cause di forza maggiore, non imputabili al Concessionario o ai vettori di cui si serve, non potrà essere addebitata al Concessionario alcuna penalità.

In caso di sciopero del personale scolastico tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione comunale si impegna a dare preavviso al concessionario con il massimo anticipo possibile.

ART. 13 - CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PASTI E DEL SERVIZIO

Premesso che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza dell'ATS di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di vigilare sul servizio per tutta la durata del contratto con la più ampia facoltà e con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che il concessionario possa recepire eccezioni di sorta. La vigilanza, i controlli e le verifiche sono eseguiti sia mediante personale comunale sia mediante i preposti organi dell'ATS competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

a) controllo tecnico-ispettivo svolto da personale comunale incaricato: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti del concessionario;

b) controllo igienico-sanitario svolto dalla competente ATS relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dal prestatore del servizio;

c) controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti della Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica servita. I rappresentanti della Commissione Mensa potranno effettuare controlli, secondo le modalità di accesso concordate con l'autorità scolastica e anche tramite porzioni-assaggio distribuite dal personale addetto, controlli sulla conformità al menu dei pasti/derrate consegnati e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, ecc., sul rispetto del capitolato e in generale sull'andamento complessivo del servizio. I rappresentanti della Commissione mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema che dovrà essere segnalato in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci. Le segnalazioni dovranno essere fornite mediante redazione di scheda di valutazione conforme a quanto previsto dalle Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, il Concessionario del servizio deve depositare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e conservarlo alla temperatura di - 18° C per 72 ore, ponendolo a disposizione delle competenti Autorità nel caso dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico sanitari di cui al presente articolo.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, il Concessionario è tenuto a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

Ai fini del controllo igienico-sanitario il Concessionario dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e due volte per ogni anno scolastico, analisi microbiologiche complete su una campionatura di prodotto fornito in ciascuna delle mense.

Qualora i risultati delle analisi di cui sopra superassero i limiti previsti dalla normativa vigente, l'Amministrazione comunale, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando al Concessionario i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di un'altra impresa. Nei casi particolarmente gravi l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dal concessionario.

Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste nel successivo art. 22, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma e impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dal Concessionario con

riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici previste dalle norme vigenti.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere al Concessionario di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione comunale, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il concessionario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il concessionario.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

ART. 14 - RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

Il Concessionario, prima della sottoscrizione del contratto, deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione aggiudicatrice debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impresa. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Impresa.

La polizza dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 4.000.000,00= (quattromilioni/00) per sinistro senza sotto limite per danni a persone e/o cose. Il concessionario deve stipulare una polizza assicurativa che tenga indenne l'amministrazione aggiudicatrice, da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi causa determinati coprendo i danni subiti dalla stessa a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione dei lavori. La polizza deve contenere la previsione del pagamento in favore dell'amministrazione aggiudicatrice non appena questa lo richieda, anche in pendenza dell'accertamento delle responsabilità e senza che occorrono consensi ed autorizzazioni di qualsiasi specie.

La suddetta polizza dovrà essere mantenuta valida per tutta la durata del servizio.

ART. 15 -SISTEMA DI GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO DI PRENOTAZIONI E RILEVAZIONI PRESENZE

La concessione prevede a cura del Concessionario, oltre alla riscossione diretta dei corrispettivi dovuti, la gestione informatizzata del servizio di prenotazione pasti, rilevazione delle presenze (consumo pasti) e riscossione.

Elenco iscritti al servizio

Il Concessionario deve provvedere all'inizio di ciascuno anno scolastico ad acquisire presso l'Ufficio Politiche Educative del Comune l'elenco degli iscritti al servizio, la tariffa assegnata e l'indicazione di eventuale esigenza di dieta individuale.

L'iscrizione è considerata requisito necessario per la fruizione del servizio.

Il Concessionario dovrà provvedere al completamento con le informazioni relative alle diete individuali dallo stesso elaborate nonché al tempestivo aggiornamento di tutti i dati.

Il concessionario è titolare di trattamento dei dati, in conformità al dettato dell'art.29 del D.lgs.196/2003. Per tale motivo è tenuto, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel d.lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

La banca dati e l'intero sistema adottato devono garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.

Tutti i dati contenuti negli archivi informatici restano di proprietà del Comune ed al termine del contratto devono essere trasferiti all'ente su supporti magnetici secondo le indicazioni che saranno a suo tempo indicate.

Prenotazione

Il concessionario dovrà assicurare un sistema di gestione del servizio prenotazione pasti, nonché della gestione amministrativa e contabile della riscossione, con le modalità previste nel progetto presentato in sede di gara – offerta tecnica, attraverso una forma di gestione automatizzata. Il Concessionario provvederà allo svolgimento delle attività connesse alle comunicazioni con le famiglie, prenotazioni pasti, rilevazione del numero di presenti/assenti per ogni classe, il numero dei pasti da fornire, con relativa dieta per ogni scuola. Ogni successiva operazione (inclusa l'attribuzione al singolo utente del pasto) sarà ugualmente a totale carico del concessionario.

Nel corso del periodo contrattuale il sistema o le procedure potranno essere adeguate alle esigenze emerse nel corso della loro attuazione previa comunicazione al Comune.

Reportistica pasti consumati

Con cadenza mensile il Concessionario dovrà inviare all'Ufficio Politiche Educative del Comune un report che dettagli i pasti consumati per ogni singolo alunno e i pasti complessivamente consumati dai docenti/educatori/assistenti ed eventuali membri della commissione mensa per il calcolo della quota Comune come dettagliato al primo paragrafo dell'art.17.

Il report così generato dovrà essere inviato al sopra indicato Ufficio Comunale prima dell'emissione della relativa fattura a carico del Comune e come descritta al successivo articolo 17.

ART.16 - REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE - RISCOSSIONI E PAGAMENTI

Il Servizio di Ristorazione Scolastica viene gestito in regime di concessione; il Concessionario riscuoterà direttamente dagli utenti, per ogni pasto consumato, le tariffe stabilite dalla Giunta Comunale con propria Deliberazione. Sono esclusi dalla riscossione i pasti consumati dai docenti e da altri soggetti individuati ed autorizzati dal Comune (a titolo esemplificativo componenti commissione mensa) ed eventuali utenti in situazione di disagio socio-economico individuati e segnalati in via esclusiva dal Servizio Sociale del Comune.

Il Concessionario riscuote i proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti secondo le tariffe determinate dalla Giunta Comunale (comprenditive di Iva).

In nessun caso il Concessionario è autorizzato ad applicare tariffe superiori rispetto a quelle approvate dal Comune.

A decorrere dall'a.s. 2018/19 il Comune rimodulerà le tariffe in ragione del prezzo offerto dal Concessionario aggiudicatario del servizio e comunque entro il limite massimo non superiore all'importo a base d'asta (comprendivo di IVA) e il limite minimo non inferiore all'offerta del Concessionario aggiudicatario (comprendivo di IVA).

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, così come determinate dal Comune, siano inferiori al prezzo unitario di aggiudicazione (Iva inclusa), il Comune si obbliga a corrispondere la differenza fra il prezzo del pasto offerto dal Concessionario aggiudicatario del servizio e la tariffa (in carico all'utenza) applicata a coloro che hanno diritto alla riduzione del pasto secondo le tariffe approvate dalla Giunta Comunale. Tali quote verranno corrisposte al Concessionario da parte del Comune con le modalità stabilite al successivo articolo 17.

Ai sensi dell'art.165 del D.lgs.50/2016 il riconoscimento del prezzo, non è superiore al quarantanove per cento del costo dell'investimento complessivo, comprendivo di eventuali oneri finanziari.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti del Concessionario, è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti, nonché contabilizzazione e fatturazione degli importi dovuti.

Con esclusione dei pasti dei docenti, la riscossione del pagamento dei pasti deve essere effettuata dal Concessionario attraverso le procedure descritte nella propria offerta tecnica per la procedura in oggetto.

Il recupero delle morosità è ad esclusivo carico del Concessionario.

In caso di inadempienza dell'utente è a carico del Concessionario l'invio dei solleciti e la riscossione del credito stesso. Per nessun motivo eventuali crediti vantati dal Concessionario nei confronti di utenti del servizio potranno essere posti a carico o ceduti al Comune. Si intende qui richiamata la Direttiva Europea 2014/23/UE e all'art.165 del D.lgs. 50/2016 in riferimento al rischio operativo di impresa che il Concessionario assumerà nel rapporto concessorio di cui alla presente gara e capitolato speciale d'appalto. In ragione della natura di pubblico servizio della ristorazione scolastica e del conseguente assoluto divieto al Concessionario di interrompere, durante l'anno scolastico, l'erogazione dei pasti agli utenti minori la cui famiglia sia insolvente, ed al fine di assicurare al Concessionario il perseguimento dell'equilibrio

economico-finanziario degli investimenti e della connessa gestione, il Concessionario dovrà tempestivamente informare il Comune di eventuali situazioni di morosità.

Ai fini della formulazione dell'offerta e senza alcun obbligo per l'Amministrazione comunale in ordine all'effettivo flusso delle riscossioni da parte degli utenti con rinuncia da parte del concessionario a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui le stime indicate nella tabella 1 non vengano raggiunte per qualsiasi motivo, si riportano nella tabella 2 e nella tabella 3 le attuali tariffe come determinate con Deliberazione della Giunta comunale n.226 del 16/10/2017 " Determinazione tariffe per i servizi locali anno 2018" e la suddivisione in percentuale degli utenti iscritti al servizio nell'a.s. 2017/18:

tabella 2

Fascia Indicatore ISEE (in Euro)	Costo Pasto	Scuola Infanzia % alunni afferenti la fascia	Scuola Primaria % alunni afferenti la fascia
fino a 8.263,00	€ 4,50	25%	6%
da 8.263,01 a 10.490,00	€ 4,70	-	1,3%
oltre 10.490,00 e/o accettazione fascia massima	€ 5,00	51,5%	78%

È prevista la riduzione del 50% per il secondo e di un ulteriore 50% per il terzo fratello che usufruisce del medesimo servizio presso la Scuola dell'Infanzia e Primaria Statali di Orzinuovi.

tabella 3

	Scuola Infanzia % alunni afferenti la fascia	Scuola Primaria % alunni afferenti la fascia
Riduzione fratelli a € 2,50 (rispetto alla tariffa € 5,00 su 1 ^a figlio)	12,5%	10,2%
Riduzione fratelli a € 2,25 (rispetto alla tariffa € 4,50 su 1 ^a figlio)	4,50%	2%

Le restanti quote % e non riportate nelle tabelle 2 e 3 per il raggiungimento del 100% si riferiscono a casi di esenzione/riduzione per particolari situazioni socio economiche valutate dai Servizi Sociali.

ART. 17 – FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Oltre al corrispettivo incassato direttamente dal concessionario attraverso la riscossione delle tariffe del pasto previste per gli utenti, secondo le modalità stabilite dal presente capitolato e nell'offerta presentata in sede di gara, al concessionario spetta il pagamento delle fatture emesse nei confronti del Comune di Orzinuovi per il pagamento:

- della differenza fra il prezzo del pasto offerto dal Concessionario aggiudicatario del servizio e la tariffa (in carico all'utenza) applicata a coloro che hanno diritto alla riduzione del pasto secondo le tariffe approvate dalla Giunta Comunale;
- del prezzo dei pasti eventualmente consumati da parte degli utenti che l'Ufficio Politiche Educative, di concerto con l'Ufficio Servizi Sociali, esonera dal pagamento;
- del prezzo dei pasti consumati dai docenti e da altri soggetti individuati ed autorizzati dal Comune.

L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione, la determinazione delle tariffe, eventuali esenzioni ed in genere la definizione delle politiche e del regime tariffario scolastico rimane nella esclusiva competenza del Comune.

Il sistema tariffario vigente è basato su una differenziazione del costo del pasto che le famiglie degli alunni devono pagare, rispetto all'Indicatore della Situazione Economica Equivalente (c.d. I.S.E.E.).

Oltre a quanto già previsto, particolari situazioni socio-economiche che richiedono una riduzione parziale o totale del costo così determinato saranno valutate dagli uffici comunali.

L'amministrazione comunale si impegna al pagamento delle fatture emesse nei confronti del Comune di Orzinuovi, secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali, entro giorni 30 dal ricevimento di regolari fatture, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva mediante acquisizione D.U.R.C. da parte del Comune.

Le fatture mensili, corredate dal resoconto dei pasti consegnati, devono essere distinte per ogni singolo plesso scolastico servito. Le fatture devono fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che devono essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.

La liquidazione delle fatture può essere sospesa qualora siano stati contestati all'aggiudicatario addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

ART. 18 – CLAUSOLA SULLA TRACCIABILITA'

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136, assumendosi tutti gli obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche ed integrazioni. A tal fine si impegna ad utilizzare un conto corrente bancario o postale dedicato alle commesse pubbliche, ovvero uno strumento idoneo a consentire la piena tracciabilità e ad indicare i soggetti abilitati a operarvi, nonché a comunicare tempestivamente ogni modifica di relativi dati.

ART. 19 – GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto e corretto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dall'aggiudicazione della concessione, l'aggiudicatario dovrà presentare garanzia definitiva, ai sensi dell'art.103 del D.lgs. 50/2016 ss.mm.ii., di importo pari al 10% dell'importo di aggiudicazione mediante stipula di una fideiussione bancaria o assicurativa con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D.lgs.50/2016 ss.mm.ii. La percentuale del 10% è aumentata in caso di aggiudicazione con un ribasso d'asta superiore al 10% dei punti percentuali eccedenti il 10%. Qualora il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento sarà di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

L'importo della garanzia potrà essere ridotto del 50% nei casi previsti dall'art.93 comma 7 del D.lgs.50/2016 ss.mm.ii..

La garanzia fideiussoria dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'[articolo 1957, comma 2, del codice civile](#), nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'amministrazione aggiudicatrice.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte dell'amministrazione aggiudicatrice, che aggiudica il servizio al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia definitiva può anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che l'Amministrazione comunale abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa deve essere ripristinato, pena la risoluzione del contratto.

ART. 20 - SUBAPPALTO, CESSIONE DI CONTRATTO

Il subappalto è consentito secondo le modalità e i limiti di cui all'art.174 del D.lgs.50/2016. Il concessionario dovrà indicare nell'offerta la parte del servizio che intende subappaltare a terzi.

È vietata la cessione del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso ed il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione comunale fatto salvo quanto previsto dall'art.175 c.1 lett. d del D.lgs. 50/2016 ss.mm.ii.

ART. 21 – REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo unitario del pasto si intende fisso il primo anno scolastico.

Ai sensi dell'art.175 c.6, a partire dall'inizio del secondo anno scolastico, e più specificatamente dall'a.s. 2019/2020, il prezzo del pasto potrà essere oggetto di revisione, su istanza del concessionario da presentarsi almeno un mese prima dell'applicazione della variazione, allo scopo di aggiornare i prezzi unitari in base all'andamento dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi

al consumo senza tabacchi per le famiglie di operai e impiegati (FOI) su base annua, capitolo di spesa relativo ai servizi ricettivi e di ristorazione, in vigore.

ART. 22 – PENALITA'

In caso di riscontrate irregolarità o mancanze da parte del concessionario, il Responsabile Area Servizi ai Cittadini, sulla base dei controlli previsti per legge da parte degli organi competenti e/o determinati dal presente capitolato, procede alla contestazione diretta al Concessionario.

Le contestazioni sono fatte in forma scritta e possono essere controdedotte in forma scritta entro 15 giorni dal ricevimento dell'addebito, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Decorso tale termine, qualora non siano giunte controdeduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti, il Responsabile Area Servizi ai Cittadini provvederà all'irrogazione delle sanzioni sulla base di quanto sopra riportato.

E' prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle penalità seguenti:

a) non disponibilità dei campioni giornalieri dei piatti previsti in menù:

penalità di € 200,00 per ogni campione mancante;

b) fornitura di pasti non conformi alle caratteristiche qualitative previste dalla normativa in materia, di pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dalla normativa in materia:

penalità da € 500,00 a € 2.000,00 a seconda del disagio provocato e delle gravità;

c) fornitura di pasti in misura minore alla quantità richiesta e fornitura di pasti incompleta:

penalità € 100,00 per ogni pasto mancante/incompleto;

d) accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dalla Ditta o spontaneamente dall'Amministrazione comunale (che si riserva fin d'ora questa facoltà):

penalità fino a € 2.500,00;

e) violazione nel rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alle singole destinazioni con conseguente disagio per l'utenza:

penalità da € 200,00 fino a € 2.000,00 a seconda del disagio provocato e delle gravità;

f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme vigenti in materia relativamente alle condizioni igieniche e dalle caratteristiche merceologiche, anche in relazione al trasporto ed ai contenitori utilizzati a tale fine: penalità da € 300,00 a € 2.000,00 secondo il disagio provocato e la gravità;

g) variazioni al menù non concordate preventivamente: penalità da € 100,00 a € 1.000,00 secondo il disagio provocato e la gravità;

h) consegna di diete speciali errate: penalità da € 300,00 a € 2.000,00 secondo il disagio provocato e la gravità;

i) mancato rispetto delle temperature di riferimento: penalità da € 300,00 a € 1.500,00 secondo il disagio provocato e la gravità;

l) rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici: penalità da € 500,00 fino a € 2.000,00;

m) per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata: penalità € 500,00.

Per ogni altra violazione delle disposizioni del presente capitolato, il Responsabile Area Servizi ai Cittadini potrà stabilire di applicare alla ditta una penalità nella misura da € 100,00 a € 2.000,00, da valutarsi di volta in volta secondo la gravità delle conseguenze della violazione stessa.

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà prevista in contratto. Si intende per infrazione di particolare gravità l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari o superiore a € 1.500,00 e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del servizio nel caso in cui vengano contestate almeno tre infrazioni nell'arco di un semestre.

Il Responsabile Area Servizi ai Cittadini, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dal Concessionario, può graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione comunale e non abbia causato alcun disservizio.

Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

ART. 23 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, le parti concordano che il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie:

- a) fallimento del concessionario o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'impresa;
- c) mancata osservanza del divieto di cessione di contratto e di credito, o mancata preventiva autorizzazione al subappalto;
- d) impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con il concessionario e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dal concessionario, anche a seguito di diffida del Comune che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio;
- f) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- g) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i.;
- h) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa grave o dolo di operatori del concessionario;
- i) errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- j) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte del concessionario;
- k) violazione delle norme in materia di lavoro;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento del servizio;
- n) reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione del servizio, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti al concessionario dal capitolato e dal contratto, almeno tre gravi violazioni contemplate all'art. 21 "Penalità", ovvero ogni altra circostanza che renda impossibile la prosecuzione del servizio a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto dal Comune con effetto immediato a seguito della comunicazione, mediante lettera raccomandata a.r., di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In tal caso al concessionario non spetta alcun indennizzo ed il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il concessionario ha l'obbligo comunque di continuare il servizio se ciò venga richiesto dal Comune, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze previste all'art. 22 del presente capitolato.

Al concessionario verrà effettuato il pagamento del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese, i danni.

Nei limiti e con le modalità indicate il concessionario corrisponderà al Comune, a titolo di risarcimento, la somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti del concessionario, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

ART. 24 – DECADENZA

L'Amministrazione comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto si riserva di disporre la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento del concessionario sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione comunale.

ART. 25 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico dell'Amministrazione comunale i costi relativi:

- a) ai consumi di energia elettrica, gas, acqua e riscaldamento nei locali mensa occorrenti per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica presso le singole scuole;
- b) alla manutenzione ordinaria degli arredi ed attrezzature di proprietà presenti nelle mense; qualora la manutenzione si rendesse necessaria a causa di imperizia, negligenza e imprudenza del personale che utilizza arredi e attrezzatura, la spesa verrà addebitata totalmente al concessionario;
- c) alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali mensa, degli impianti e dei servizi.

ART. 26 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

Il concessionario dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. Il Concessionario dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Il Concessionario dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro determina, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

ART. 27 – DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI E DUVRI

Il concessionario deve adempiere agli obblighi del D.Lgs. 81/08, ed in particolare alla redazione del proprio documento di valutazione del rischio di cui all'art.28 del decreto citato, documento che la ditta si obbliga a mettere a disposizione dell'amministrazione comunale senza sollevare eccezione alcuna o pretendere alcun tipo di compenso.

Con la stipula del contratto il Concessionario assume l'onere completo a proprio carico di adottare, nell'esecuzione di tutti i servizi le misure, le procedure e gli apprestamenti tali da prevenire fenomeni infortunistici e danni eventuali alla salute degli operatori e di terzi, garantendo inoltre agli stessi un'attività lavorativa salubre, utilizzando idonee attrezzature e mezzi, atti anche a prevenire danni eventuali a beni pubblici e di privati.

La ditta si impegna altresì ad attuare quanto previsto nel **DUVRI** predisposto dal Comune di Orzinuovi (**allegato A1** al presente capitolato), concordando con il Dirigente scolastico le ulteriori misure atte ad eliminare o ridurre i rischi da interferenza.

ART. 28 - PATTO D'INTEGRITÀ IN MATERIA DI CONTRATTI PUBBLICI

Come prescritto dall'AVCP (ora ANAC) con determinazione 4/2012 "*mediante l'accettazione delle clausole sancite nei protocolli di legalità al momento della presentazione della domanda di partecipazione e/o dell'offerta, infatti, l'impresa concorrente accetta, in realtà, regole che rafforzano comportamenti già doverosi per coloro che sono ammessi a partecipare alla gara e che prevedono, in caso di violazione di tali doveri, sanzioni di carattere patrimoniale, oltre alla conseguenza, comune a tutte le procedure concorsuali, della estromissione dalla gara (cfr. Cons. St., sez. VI, 8 maggio 2012, n. 2657; Cons. St., 9 settembre 2011, n. 5066)*".

Viene pertanto allegato al presente capitolato lo Schema di Patto d'integrità in materia di Contratti Pubblici allegato al Piano triennale per la prevenzione della corruzione e per la

ART. 29 – CODICE DI COMPORTAMENTO

È fatto obbligo al concessionario e al relativo personale incaricato del servizio di conformarsi al Codice di Comportamento del Comune di Orzinuovi (**allegato A3** al presente capitolato). In particolare l'art.2 del suddetto Codice stabilisce che *"Gli obblighi di condotta previsti nel presente Codice devono inoltre intendersi estesi, per quanto compatibili, a tutti i collaboratori o consulenti, con qualsiasi tipologia di contratto o incarico e a qualsiasi titolo, ai titolari di organi e di incarichi negli uffici di diretta collaborazione del Sindaco e degli Assessori, ove ve ne fossero, nonché nei confronti dei collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'amministrazione. A tale fine, negli atti di incarico o nei contratti di acquisizioni delle collaborazioni, delle consulenze o dei servizi, il Comune di Orzinuovi inserisce apposite disposizioni o clausole di risoluzione o decadenza del rapporto in caso di violazione degli obblighi derivanti dal presente Codice"*. Si richiama quanto indicato al precedente art.24 in materia di decadenza.

ART. 30 – TRATTAMENTO DEI DATI

Il concessionario si obbliga al rispetto alle disposizioni in materia di privacy di cui alla L. 196/2003, e successive modificazioni ed integrazioni, e al Regolamento comunale per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 30 del 08/05/2006, per quanto concerne il trattamento di qualsiasi dato riguardante l'utenza. L'amministrazione comunale, titolare del trattamento dei dati personali relativi al servizio oggetto della concessione, designa il Concessionario quale Responsabile del trattamento dei dati che acquisirà in ragione dello svolgimento del servizio.

ART. 31 – CONTROVERSIE

La soluzione delle controversie inerenti l'esecuzione del contratto relativo alla presente concessione è devoluta alla competenza del Foro di Brescia.

È comunque fatta salva la devoluzione esclusiva al giudice amministrativo di tutte le controversie riferibili alle fattispecie ed ai casi individuali dal Codice del processo amministrativo.

ART. 32 – CONTRATTO E SPESE

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico del Concessionario nella misura fissata dalla normativa in vigore.

Ai sensi del Decreto Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti 2 dicembre 2016, in attuazione dell'art. 73, comma 4 del d.lgs 50/2016, Il Concessionario affidatario rimborserà entro 60 giorni dall'aggiudicazione stessa, le spese di pubblicazione dei bandi relativi alla procedura in oggetto e sostenuti dall'Amministrazione Aggiudicatrice.

ART. 33 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile Unico del Procedimento è la Dott.ssa Ornella Loda, Responsabile Area Servizi ai Cittadini.