



COMUNE DI FIORANO AL SERIO PROVINCIA DI BERGAMO

Via Gennaro Sora n. 13, C.A.P. 24020, c.f. 00309870160, tel. 035/711479 int. 2, fax 035/720340

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA "PIA ALBINI CRESPI", DELL'ASILO NIDO "PRIMI PASSI" E DEL SERVIZIO PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI, DISABILI E SOGGETTI FRAGILI PER IL PERIODO DAL 01/09/2023 AL 31/08/2025 CON POSSIBILE RINNOVO FINO AL 31/08/2027. CIG: 97942094F3

TITOLO I - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Art. 1 - Ente appaltante

Comune di Fiorano al Serio con sede in Via G. Sora n. 13 - 24020 Fiorano al Serio (BG) – tel. 035 711479 – comune@pec.comune.fioranoalserio.bg.it – www.comune.fioranoalserio.bg.it

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

- L'organizzazione, la gestione, l'approvvigionamento, la preparazione e la somministrazione nei giorni settimanali di lunedì, mercoledì e venerdì, esclusi i giorni festivi o di vacanza, di un pasto giornaliero agli alunni, agli insegnanti, agli operatori scolastici della scuola primaria statale che usufruiscono della mensa scolastica ed ai dipendenti comunali che ne facciano richiesta; (stante la capienza del refettorio il servizio si svolgerà su doppio turno)
Scuola Primaria Statale Via G.Donizetti 17/b (preparazione in loco)
- la preparazione nei giorni feriali da lunedì a venerdì, esclusi i giorni festivi, dei pasti per gli anziani che usufruiscono del servizio istituito dall'Amministrazione comunale.
Anziani assistiti dal Comune (preparazione presso la cucina in via G.Donizetti 17/b o centro cottura entro Km.5)
- la preparazione e la somministrazione nei giorni feriali da lunedì a venerdì, esclusi i giorni festivi ed il periodo estivo di chiusura del servizio, dei pasti e della merenda pomeridiana per gli utenti dell'asilo nido che usufruiscono del servizio istituito dall'Amministrazione comunale. Asilo Nido Comunale Via G.Sora 19 (preparazione in loco)

Per l'intero periodo dell'appalto vanno osservate:

1. le "Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica", adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11/06/2010;
2. le "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" della Regione della Lombardia, di seguito denominate "Linee Guida Regionali";
3. le disposizioni dell'A.T.S. Bergamo in materia di refezione scolastica.

Art. 3 - Importo, durata, opzioni e rinnovi

Il numero dei pasti è definito, in via presuntiva, in n. 25.630 annui, di cui:

Descrizione pasti	n.pasti annui presunti	Prezzo unitario a base d'asta	Importo complessivo ANNUO
Asilo nido (con merenda pomeridiana)	7.500	€ 5,50	€ 41.250,00
Scuola primaria "Pia Albini Crespi"	14.000	€ 5,50	€ 77.000,00
Pasti a domicilio Anziani	4.130	€ 5,50	€ 22.715,00
Totale annuo	25.630		€ 140.965,00

Conseguentemente il valore complessivo dell'appalto per il periodo dal 01/09/2023 fino al 31/08/2025 è stimato in €. **281.930,00** (diconsi euro duecentoottantunomilanovecentotrenta/00) (oltre ad IVA di legge) di cui € 2.819,30 (1%) per gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

La gara verrà effettuata mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del D.lgs 18 aprile 2016 n.50, Codice dei contratti pubblici

In sintesi:

- Numero indicativo complessivo di pasti annui: **25.630**
- Numero indicativo complessivo di pasti anni dal 01/09/2023 al 31/08/2025: **51.260**
- importo complessivo (anni scolastici 2): **euro 281.930,00** (IVA esclusa), di cui **euro 2.819,30** per gli oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso.

Descrizione pasti	Prezzo unitario a base d'asta
Asilo nido (con merenda pomeridiana)	€ 5,50
Scuola primaria "Pia Albini Crespi"	€ 5,50
Pasti a domicilio Anziani	€ 5,50

L'importo complessivo è stato determinato moltiplicando il costo a base di gara del singolo pasto per il numero dei pasti stimati per tutto il periodo di durata dell'appalto. Detto importo si intende comunque non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti che di fatto si renderanno necessari.

La variazione in diminuzione o in aumento del numero dei pasti effettivamente erogati rispetto ai pasti preventivati presuntivamente nel Capitolato non comporta variazioni del prezzo unitario del pasto.

L'appalto ha durata fino al 31/08/2025, salvo interruzione anticipata determinata dall'Ente appaltante secondo le modalità riportate nel Capitolato Speciale d'Appalto e secondo il calendario scolastico regionale.

Il contratto relativo alla gestione del servizio perdurando le condizioni che hanno determinato il ricorso al presente appalto e qualora il servizio sia stato svolto in maniera pienamente soddisfacente per il Comune e accertato il pubblico interesse e la convenienza di prosecuzione del rapporto, potrà essere rinnovato per ulteriori 2 (due) anni scolastici fino al 31/08/2027, ai sensi dell'art. 63, comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016, su richiesta della Stazione Appaltante e con obbligo dell'impresa aggiudicataria di accettarlo alle medesime modalità e condizioni

Durante il periodo di validità del contratto, a decorrere dal secondo anno, i corrispettivi per i pasti saranno soggetti – a domanda – a revisione ai sensi dell'art. 106 comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016, con riferimento all'indice ISTAT dei prezzi a consumo. La domanda di revisione deve pervenire entro il termine perentorio del 31 luglio di ogni anno con riferimento dell'indice al mese di giugno e decorrenza dal 1 settembre successivo. In assenza di richiesta di revisione dei prezzi entro la data indicata, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo applicato.

Nel caso in cui si verificasse la necessità di incrementare/decrementare le attività previste, è facoltà dell'Amministrazione del Comune di Fiorano al Serio (BG) ampliare/diminuire l'affidamento del progetto in misura non superiore al 20% dell'importo del relativo contratto, salvo disponibilità delle risorse in caso di aumento. In tal caso la società aggiudicataria è tenuta ad espletare il servizio aggiuntivo, eventualmente richiesto, alle medesime condizioni offerte in sede di gara ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016.

TITOLO II - SPECIFICHE DEL SERVIZIO

Art. 4 - Modalità del servizio

4.1 - Tipologia del servizio

I pasti verranno preparati presso:

Sede	Centro cottura
Asilo nido "Primi passi"	Presso cucina asilo nido
Scuola primaria "Pia Albini Crespi"	Presso cucina scuola primaria
Pasti a domicilio Anziani	Autonomo con distanza entro i 5km

Il servizio comprende l'allestimento dei tavoli nel refettorio e della cucina, la distribuzione dei pasti agli alunni, lo sbarazzo, la pulizia, l'igienizzazione e riordino dei locali (refettorio, bagni, locali cucina, spogliatoio), il ritiro e il successivo lavaggio delle attrezzature.

4.2 - Materiale di gestione e pulizia

L'impresa aggiudicataria, per ogni pasto prenotato, dovrà fornire:

Il reintegro della stoviglieria (dovrà essere effettuato con materiale identico a quello esistente);

tovaglioli in carta (n° 2 per utente), e n° 1 tovaglietta monouso per utente;

tutto il necessario per la distribuzione dei pasti (palette, mestoli, ecc.);

il materiale per la pulizia e sanificazione e riordino dei locali (refettorio, bagni, locali cucina, spogliatoio) e di tutti gli utensili da cucina;

I rifiuti solidi e quelli organici verranno riposti negli idonei sacchi utilizzati dall'Amministrazione Comunale e predisposti per il loro ritiro.

Inoltre per l'Asilo Nido anche la pulizia e la sanificazione dei locali in cui i bambini consumano il pasto.

4.3 - Distribuzione dei pasti

Il personale dell'impresa aggiudicataria provvederà all'approntamento del refettorio, alla distribuzione dei pasti, alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e riassetto dei locali utilizzati, alla fornitura dei prodotti e degli attrezzi occorrenti per l'allestimento, il buon funzionamento e la pulizia dei locali interessati. I pasti per gli anziani dovranno essere consegnati dentro gli appositi contenitori termici, approntati dalla ditta concessionaria, agli incaricati del Comune che provvederanno alla consegna a domicilio. Tali contenitori, alla riconsegna alla cucina, dovranno essere lavati dal personale dell'impresa addetto alla cucina.

4.4 - Giorni ed orari di erogazione del servizio

Il servizio avrà luogo indicativamente nei giorni feriali, (vedi art. 1 del presente capitolato) coi seguenti orari orientativi di distribuzione:

I pasti dovranno essere pronti per la distribuzione indicativamente entro:

le ore 12.35 per la mensa scolastica per il primo turno, 13,15 secondo turno

le ore 11.00 per gli anziani (distribuzione a cura dei volontari)

le ore 11,00 pasto lattanti - 11,30 pasto divezzi e 15,30 merenda pomeridiana per l'asilo nido.

e comunque in tempo utile per la loro distribuzione agli utenti.

Gli orari e i giorni sono da intendersi come orientativi in quanto gli stessi andranno definiti in funzione degli effettivi orari scolastici (tempo prolungato, doposcuola, settimana corta, ecc...) e dell'effettivo numero di utenti.

Il numero indicativo dei pasti annui è invece riportato nell'art.3 del Capitolato speciale. La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti rilevate dal committente con le modalità previste al successivo punto. L'impresa aggiudicataria nulla potrà pretendere per intervenute variazioni in diminuzione sul numero dei pasti rispetto alla stima indicata.

Il Committente dovrà comunicare, con congruo preavviso, anche verbale, da confermarsi per iscritto, a cura degli Uffici competenti, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio.

4.5 - Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera

ASILO NIDO:

Il personale presente all'Asilo Nido comunicherà il numero dei pasti giornalieri alla cuoca entro le 09.40.

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA:

Il numero dei pasti giornalieri viene rilevato con le modalità più idonee a garantire un servizio efficiente ed efficace in accordo con il Comune.

SERVIZIO PASTI A DOMICILIO:

L'Ufficio Servizi Sociali provvederà ad effettuare per ciascun utente le prenotazioni che verranno trasmesse via posta elettronica a seconda delle necessità e comunque periodicamente con cadenza da concordare.

L'Ufficio Servizi Sociali provvederà a comunicare tempestivamente ogni variazione che dovesse intervenire nel numero dei pasti da consegnare, sia nel caso di cessazioni od attivazioni, che in caso di sospensione temporanea per assenza dell'utente.

Ogni variazione del numero di pasti verrà comunicata tempestivamente e comunque entro le ore 09:00 della giornata di modifica.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di pasti prenotati e il numero di pasti forniti, la ditta dovrà provvedere alla fornitura dei pasti mancanti.

4.6 - Composizione del pasto

Fermo restando che i menù proposti, di anno in anno, dall'ATS Ambito territoriale 12 della Provincia di Bergamo rappresentano i menù tipo ai quali l'impresa aggiudicataria deve attenersi per la formulazione dell'offerta, detti menù potranno subire variazioni concordate tra le parti e comunque espressamente approvate dal Comune, il quale si riserva di acquisire parere non vincolante dell'ATS di competenza, mantenendo per ogni singolo pasto giornaliero la composizione di seguito descritta:

- 1° Piatto pasta o riso o minestre, secondo tabelle dietetiche
- 2° Piatto carne o pesce o uova, secondo tabelle dietetiche
- Piatto Unico: invece di 1° e 2° piatto: se previsto dalla tabella dietetica
- Contorno: con verdura cruda o cotta
- Pane: uno o due panini secondo tabelle dietetiche
- Frutta: un frutto fresco
- Bevanda: acqua in brocca
- Merenda (asilo nido): secondo tabelle dietetiche

Le variazioni del menù implicheranno variazioni di grammature degli ingredienti che compongono le pietanze proposte, in funzione del rispetto degli apporti nutrizionali, così come previsto dalle "Linee guida per la sana e corretta alimentazione".

Dovranno essere inoltre forniti agli utenti i generi necessari per condire le verdure (olio - aceto - sale fine) come da tabelle dietetiche.

4.7 - Menù e tabelle dietetiche

Per la realizzazione del servizio la ditta concessionaria farà riferimento a quanto previsto dalla ATS territorialmente competente, in particolar modo si atterrà scrupolosamente a quanto indicato nelle "Linee guida per l'elaborazione dei menù per la ristorazione scolastica", consultabili sul sito dell'ATS di Bergamo: www.ats-bg.it (fermo restando quanto riportato relativamente alle variazioni del menù).

4.8 - Diete

L'impresa aggiudicataria è obbligata alla predisposizione e somministrazione di speciali pasti, sia per alunni che per adulti, relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo. Per le diete speciali relative ad allergie e intolleranze alimentari e per quelle a carattere etico-religioso l'impresa aggiudicataria è tenuta a gestire un apposito archivio costituito, all'inizio dell'appalto, dai dati trasmessi dal Committente e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle richieste provenienti dall'utenza (secondo le modalità stabilite dall'ATS) comunicando al Committente ogni variazione entro il giorno successivo alla richiesta. L'impresa aggiudicataria è tenuta a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa vigente in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche e degli specifici protocolli esistenti, sostituendo gli alimenti, anche con piatti pronti esistenti sul mercato (es. piatti gluten-free per celiaci), ai quali il bambino o l'anziano è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante. Tutti gli alimenti utilizzati in sostituzione dovranno essere compresi negli specifici prontuari, ove esistenti.

L'impresa aggiudicataria, nei casi di diete relative ad allergie e intolleranze alimentari, dovrà attenersi al menu personalizzato predisposto dall'ATS. L'impresa aggiudicataria dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso come, per esempio la dieta islamica e le diete vegetariane in tutte le loro varianti. L'impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione e somministrazione di diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica e saranno aderenti al menù giornaliero. I pasti per tutte le diete (speciali, etico-religiose e in bianco) dovranno essere confezionati (pur nel rispetto della tutela della riservatezza dei dati personali) con modalità che consentano al personale addetto alla distribuzione di individuare il relativo destinatario.

4.9 - Prodotti biologici L'impresa aggiudicataria è tenuto a fornire tutti i prodotti biologici indicati in sede di offerta dimostrando la fornitura con opportuni documenti contabili e fiscali.

Art.5 - Conformità degli alimenti

L'impresa aggiudicataria si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità. I prodotti alimentari dovranno esclusivamente essere quelli previsti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari, nonché i fornitori utilizzati dovranno essere quelli indicati nel progetto presentato in sede di gara e all'eventuale sostituzione di uno o più fornitori l'Azienda dovrà provvedere a reintegrarlo con altri aventi analoghe certificazioni di qualità. Tutte le indicazioni riportate nelle tabelle si intendono automaticamente aggiornate in adeguamento alle variazioni, migliorative, previste dalle norme legislative e dalla letteratura scientifica del settore.

In particolare richiamando la normativa di settore:

- a) non si deve effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b) non si devono preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- c) non si deve effettuare la precottura né utilizzare cibi parzialmente cotti;
- d) non si deve effettuare la macinazione delle carni presso i Centri Cottura;
- e) non friggere gli alimenti
- f) effettuare lo scongelamento secondo le norme vigenti;
- g) non si deve tenere in stoccaggio materie prime già utilizzate e/o non utilizzabili per la preparazione del menu settimanale;

L'impresa aggiudicataria si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usarle nel modo più appropriato, garantendone l'igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale. In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze il Committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimiche, fisiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'impresa aggiudicataria qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Art.6 - Organi di controllo

Il Committente, tramite propri emissari di fiducia, si riserva senza preavviso la facoltà di effettuare in qualsiasi momento, oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto, anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio. Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, l'impresa aggiudicataria è tenuta al rimborso delle spese sostenute dal Committente per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato, vedasi art.23 - penalità.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) responsabile mensa incaricato dal Comune di Fiorano al Serio;
- b) tecnici autorizzati dal Committente e da questo segnalati all'impresa aggiudicataria;
- c) gli organi di vigilanza e ispezione dell'ATS, per quanto di competenza;
- d) gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- e) commissione mensa.

Art.7 - Standard di qualità

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, inoltre: alla fine della preparazione dei pasti presso le cucine e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione (impiattamento), le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60° C., le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C., gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore ai 4° C., i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a - 12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura.

Art. 8 - Locali ed attrezzature

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, l'impresa aggiudicataria sarà dotata di locali e attrezzature già esistenti e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle Parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione. L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di appalto e sottoscritto da entrambi i contraenti. Per locali si intendono cucine, refettori, spogliatoi e servizi; per attrezzature si intendono tutte quelle esistenti al momento della stipula del contratto, pertinenti ai locali citati. I locali e le attrezzature di cui sopra verranno prese in consegna dall'impresa aggiudicataria 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. Le eventuali attrezzature mancanti dovranno essere reintegrate a cura dell'impresa aggiudicataria.

TITOLO III - DISPOSIZIONI FINALI

Art.9 - Obblighi del Comune

Il Comune dovrà, per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato:

- a) fornire i locali e le attrezzature esistenti nella cucina per l'espletamento del servizio di produzione e distribuzione pasti (impiattamento);
- b) fornire l'acqua, l'energia elettrica (luce, forza motrice) e riscaldamento;
- c) provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, depositati dall'impresa aggiudicataria presso il centro di raccolta.

Art.10 - Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria

L'impresa aggiudicataria dovrà:

- a) contribuire alle spese per il consumo di acqua, energia elettrica e gas metano nelle cucine con un contributo forfetario annuo di € 1.500,00 -euro millecinquecento/00-; (€ 1.000,00 scuola primaria, € 500,00 asilo nido);
- b) assumere nel proprio organico il personale già in servizio presso la mensa della scuola primaria statale (qualora il personale stesso lo chieda) secondo il contratto collettivo di categoria vigente;

- c) fornitura settimanale di n. 20 pasti gratuiti;
- d) provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna relative e le schede tecniche;
- e) provvedere all'organizzazione e gestione della cucina, alla somministrazione dei pasti preparati secondo quanto stabilito dai menu settimanali;
- f) conservare, per 72 ore, presso il centro cottura, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori sigillati, sterili e muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo;
- g) provvedere alla fornitura dei tovaglioli di carta, delle tovagliette, del sale, pepe, olio e aceto per ogni sala mensa;
- h) provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere a insindacabile richiesta del Comune in caso di sopravvenute necessità;
- i) provvedere allo smaltimento degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui dalla cottura secondo la normativa vigente;
- l) provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature fornite in dotazione dal Comune e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria posta a proprio carico;
- m) provvedere al rispetto del D.Lgs 626/94, mettendo a norma, dove richiesto, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio in oggetto esclusivamente a proprie spese;
- n) predisporre la stampa del menù scolastico e provvedere alla distribuzione di copia dello stesso in tutte le scuole in quantità sufficiente all'affissione all'ingresso del plesso e di ogni refettorio e alla consegna a tutti gli utenti; la medesima procedura deve essere rispettata ad ogni variazione di menù ritenuta rilevante dal comune;
- o) rilevare, tramite modulistica propria, la gradibilità del menu scolastico in vigore, registrando attraverso il proprio personale, la percentuale di scarto dei singoli piatti. I risultati statistici delle rilevazioni dovranno essere comunicati all'Ufficio competente;
- p) provvedere a effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, così come previsto dai Regolamenti Comunali, provvedere al deposito dei rifiuti nella apposita area dedicata, e a mantenere la stessa ordinata e pulita. Dovrà provvedere alla pulizia e alla sanificazione dei contenitori destinati alla raccolta della frazione umida. L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre provvedere a esporre i cassonetti e i sacchi nei punti di raccolta e nei giorni indicati dall'Azienda che effettua le operazioni di igiene urbana, per consentirne il loro ritiro;
- q) impegnarsi ad eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità e assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- r) impegnarsi ad usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in genere messo a disposizione da parte del comune, con la massima cura e diligenza, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale;
- s) provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali mensa e il lavaggio delle stoviglie;
- t) provvedere a dare tempestiva comunicazione per ogni eventuale variazione durante il servizio relativa al piano dei trasporti presentato in offerta;
- u) eseguire le migliorie proposte in offerta dall'inizio del servizio in oggetto con i tempi concordati con l'Ufficio Pubblica Istruzione o Servizi alla Persona;
- v) presentare il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tali funzioni. Il Direttore sarà il diretto interlocutore del comune di Fiorano al Serio per tutto quanto concerne la gestione del servizio. La Ditta dovrà dare tempestiva comunicazione al Comune nel caso in cui il responsabile venga sostituito;
- z) presenziare, su invito della Commissione Mensa alle riunioni periodiche della Commissione.

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo, l'impresa aggiudicataria è pertanto tenuto al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato, dall'offerta e dal relativo contratto.

Art.11 - Personale

L'impresa aggiudicataria dovrà assicurare il servizio di preparazione, distribuzione dei pasti e pulizia degli ambienti con proprio personale. Lo stesso dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro.

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio e tenere conto della dislocazione dei punti mensa e trasporto. Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio.

L'impresa aggiudicataria dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del comune.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio;

Art.12 - Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Pertanto l'aggiudicatario del contratto d'appalto dovrà provvedere all'assunzione del personale in forza all'attuale Gestore dei servizi impiegato nell'esecuzione dei servizi sul territorio del Comune di Fiorano al Serio (BG), che integrerà l'organico complessivamente necessario a garantire l'esecuzione ottimale dei servizi inclusi nel contratto.

Art.13 - Osservanza dei contratti collettivi

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora il Committente da ogni onere e responsabilità

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal Committente o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione della inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per quanto previsto nel precedente comma, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Committente né avrà titolo al risarcimento dei danni.

Art.14 - Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'impresa aggiudicataria, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere delle spese a carico del comune o in solido con il comune, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del comune medesimo. Il comune si riserva altresì, il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori. Le polizze stipulate dovranno comprendere il risarcimento danni per eventuali furti e danneggiamenti ai locali e alle attrezzature, il cui reintegro e/o riparazione rimane ad esclusivo carico dell'impresa.

Art.15 - Garanzie

L'impresa aggiudicataria risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Committente, salvi gli interventi in favore dell'impresa aggiudicataria da parte di società assicuratrici. L'impresa aggiudicataria è tenuta a stipulare contratto di assicurazione contro gli incendi e per responsabilità civile verso terzi, persone o cose. Copia del contratto di assicurazione dovrà essere inviata al comune di Fiorano al Serio prima dell'inizio del servizio.

Art.16 - Responsabilità

1. La Ditta si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio, liberando a tale titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte" nel pieno rispetto delle prescrizioni dal capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nel progetto tecnico, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

2. Nell'effettuazione del servizio, la ditta dovrà ritenersi direttamente ed esclusivamente responsabile di ogni danno arrecato dal proprio personale, ai beni mobili ed immobili di proprietà del Comune, degli Istituti scolastici, degli utenti e del personale docente e non o comunque da questi detenuti o posseduti a diverso titolo.

3. La ditta dovrà altresì ritenersi direttamente ed esclusivamente responsabile di ogni danno arrecato in relazione all'espletamento del servizio a persone presenti, a vario titolo (insegnanti, personale amministrativo, utenti, visitatori, ecc.) negli ambienti di pertinenza delle scuole.

4. L'Impresa aggiudicataria esonera l'Ente appaltante da ogni responsabilità sia civile che penale per danni alle persone ed alle cose, anche di terzi, che potessero in qualsiasi modo e momento derivare da quanto forma oggetto del contratto con riferimento ai prodotti e ai servizi erogati.

5. A tale scopo l'Impresa aggiudicataria stipula apposita polizza assicurativa con compagnie o Società primarie per una copertura della responsabilità civile R.C.T. per danni a persone e cose e per una copertura della responsabilità civile verso prestatori di lavoro R.C.O.

6. In particolare la polizza di responsabilità civile dovrà prevedere la copertura dei danni provocati da somministrazione di cibi e/o bevande confezionate dalla ditta ovvero prodotte da terzi e dalla stessa somministrate (intossicazione o tossinfezione alimentare, avvelenamento, cibo avariato, ecc.), inoltre la polizza dovrà prevedere la garanzia di responsabilità da incendio provocato direttamente o indirettamente dalla ditta e/o dalle sue attrezzature e la garanzia per danni alle cose in consegna e custodia (queste ultime due fattispecie con sotto limite minimo di € 100.000,00)

7. Il massimale di polizza non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per ciascun sinistro relativamente alla garanzia di Responsabilità civile verso terzi e di € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) relativamente alla garanzia di Responsabilità civile verso i dipendenti della ditta stessa, con sotto limite per ogni

8. dipendente non inferiore a € 2.000.000,00 (duemilioni/00).

9. L'Impresa aggiudicataria, inoltre, risponderà direttamente dei danni alle persone e cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi ulteriori rispetto a quelli stabiliti nel contratto di appalto da parte del Comune.

10. In particolare, l'Impresa è tenuta a sollevare il Comune da qualunque pretesa o azione fatta valere nei suoi confronti da terzi, per inadempimento degli obblighi contrattuali; le eventuali spese sostenute a tale titolo dall'Amministrazione Comunale saranno dedotte dai crediti o comunque rimborsate dallo stessa impresa aggiudicataria.

11. L'Impresa aggiudicataria deve presentare al Comune copia conforme delle polizze assicurative stipulate con primaria Compagnia col seguente oggetto: la garanzia deve essere prestata per la responsabilità civile che possa derivare all'Assicurato in quanto civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento (capitale, interessi, spese) di danni involontariamente cagionati a terzi, fra i quali figura il Comune di Fiorano al Serio. L'assicurazione deve anche valere per la responsabilità civile che possa derivare all'assicurato da fatto doloso di persone delle quali debba rispondere e comprendere la rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Amministrazione comunale in quanto l'Impresa è l'unica e sola responsabile dei rapporti con gli utenti, con il proprio personale e con i terzi nell'ambito della gestione del servizio.

12. In alternativa alla stipulazione della polizza, l'aggiudicatario può dimostrare l'esistenza di una polizza RCT già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specificata. In tal caso dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto del Comune di Fiorano al Serio e in cui il Comune di Fiorano al Serio è considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge.

13. Comunque, in qualsiasi caso, tutte le responsabilità per eventuali danni connessi alla gestione del servizio, sono a carico dell'Impresa aggiudicataria, a prescindere dai massimali assicurativi.

14. Comunque, in qualsiasi caso, tutte le responsabilità per eventuali danni connessi alla gestione del servizio, sono a carico dell'Impresa aggiudicataria, a prescindere dai massimali assicurativi.

15. Copia della polizza conforme all'originale dovrà essere consegnata all'ufficio contratti entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio. La quietanza di pagamento del premio assicurativo dovrà essere presentata annualmente (o secondo la periodicità prevista dalla polizza) all'Ufficio scuola onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

Art.17 - Corrispettivo

Spetta all'impresa aggiudicataria, a compenso degli oneri assunti con il presente Capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione per ogni pasto consumato dagli utenti. Nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente Capitolato a carico dell'impresa aggiudicataria. La fatturazione verrà eseguita dall'impresa aggiudicataria alla fine di ogni mese di servizio, sulla base del numero dei pasti consumati dai commensali.

Le fatture dovranno essere tre, una per alunni e docenti scuola elementare, una per i pasti anziani e una per l'asilo nido.

I pagamenti saranno effettuati a mezzo di mandato, entro sessanta giorni dalla data di ricevimento della fattura. Viene inoltre espressamente convenuto che il Comune può trattenere sul prezzo da corrispondere all'impresa le somme necessarie ad ottenere reintegro di eventuali danni già contestati o il rimborso spese a pagamento di penalità.

Art.19 - Revisione del prezzo

Durante il periodo di validità del contratto, a decorrere dal secondo anno, i corrispettivi per i pasti potranno essere soggetti – a domanda – a revisione ai sensi dell'art. 106 comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016, con riferimento all'indice ISTAT dei prezzi a consumo. La domanda di revisione deve pervenire entro il termine perentorio del 31 luglio di ogni anno con riferimento dell'indice al mese di giugno e decorrenza dal 1 settembre successivo. In assenza di richiesta di revisione dei prezzi entro la data indicata, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo applicato.

Art.20 - Variazione quantitativa e qualitativa del servizio

In caso di variazioni positive o negative del numero dei pasti annui, indicati in via presunta all'art. 3 nel presente capitolato, non si procederà a variazioni delle condizioni pattuite. Il Committente può disporre l'adeguamento o la modifica delle tabelle dietetiche. All'uopo le parti effettueranno, ove ricorrano le esigenze, una ricognizione delle nuove necessità dei servizi. Della ricognizione predetta, verrà redatto verbale per le conseguenti disposizioni, sottoscritte da entrambe le parti.

Art.21 - Subappalto

Resta vietato all'impresa aggiudicataria, sotto pena di risoluzione "de jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e qualsiasi forma di sub-appalto totale o parziale del servizio.

Art.22 - Cauzione definitiva

A garanzia dell'adempimento e dell'esatta esecuzione del contratto l'aggiudicatario è tenuto a prestare, prima della sottoscrizione dello stesso ed a pena di decadenza dall'aggiudicazione, una garanzia fideiussoria definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa. La cauzione sarà svincolata al momento in cui le parti avranno regolato in modo definitivo i conti e le partite

legate all'esecuzione del contratto. A seguito del provvedimento di svincolo la cauzione verrà restituita all'aggiudicatario.

La fideiussione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune di Fiorano al Serio, nonché la rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore principale di cui all'articolo 1957 del codice civile. La durata della fideiussione non dovrà essere inferiore a quella dell'appalto. A norma dell'art.103 del D.Lgs. 50/16 l'offerta dovrà, a pena d'esclusione, essere corredata dall'impegno del fideiussore a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva ai sensi dell'art.103 del medesimo decreto, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

Art.23 - Penalità

L'impresa aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso. Nel caso che non venga eseguito il servizio, l'impresa aggiudicataria sarà gravata di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dal comune per assicurare il servizio; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi del successivo art.22.

Per inadempienze a seguito di controlli, saranno applicate le seguenti penali:

VIOLAZIONI AGLI STANDARD QUALITATIVI E DI SERVIZIO

- a) menù differente, se non autorizzato per iscritto, a quanto previsto dalle tabelle dietetiche, penale di € 500,00=;
- b) fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente, penale di € 500,00=;
- c) mancata manutenzione ordinaria entro il 5° (quinto) giorno lavorativo dalla segnalazione del guasto, penale di € 500,00= per ogni giorno di ritardo;
- d) mancata attuazione delle miglie, di cui all'offerta, penale di € 50,00= ponderate rispettivamente per ogni giorno di ritardo, per ogni miglia offerta;

VIOLAZIONI AGLI STANDARD IGIENICO SANITARI

- e) igiene, pulizia carenti verificate presso il centro di cottura e/o i refettori scolastici relative alle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio, penale di € 1.000,00= per ogni voce interessata al deficit;
- f) mancato approntamento del campione testimone, penale di € 250,00= ;
- g) rinvenimento corpi estranei, penale di € 500,00=;
- h) mancato rispetto dell'organico presentato in sede di gara, relativamente alle figure professionali del Direttore e/o cuoco, penale di € 350,00= ponderate rispettivamente per ogni giorno di assenza e per ogni figura professionale mancante.

Art. 24 - Risoluzione del contratto

Si potrà procedere alla risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, nei seguenti casi:

- a) abbandono dell'appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
- b) per inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno scolastico o solare che il Comune giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- c) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'impresa aggiudicataria e o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- d) inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il comune di Fiorano al Serio;
- e) per interruzione immotivata del servizio;
- f) quando l'impresa aggiudicataria si renda colpevole di frode e in caso di apertura di procedura fallimentare;
- g) quando ceda ad altri, in tutto o in parte sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- h) mancata consegna delle copie dei contratti di assicurazione contro gli incendi e per responsabilità civile verso terzi entro i termini previsti;

i) ogni altra inadempienza non contemplata nel presente Capitolato o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'Appalto, a termini dell'art.1453 del Codice Civile.

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

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione del comune in forma di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno; in tal caso, l'impresa aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal comune, salvo il risarcimento dei danni subiti dal comune in conseguenza dell'anticipata risoluzione del contratto e in relazione all'esigenza di proseguire comunque l'erogazione del servizio di ristorazione.

In caso di risoluzione del contratto il comune si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al secondo miglior offerente.

Art. 25 - Spese contrattuali

Tutte le spese di appalto e di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 26 - Controversie

Qualsiasi controversia che dovesse sorgere relativamente all'interpretazione ed esecuzione del servizio, sarà dalle parti devoluta al Foro di Bergamo riconosciuto unico competente in via preventiva e previo accordo delle parti.

Art.27 - Richiamo delle norme di legge

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si richiamano le norme di legge vigenti in materia.

Art.28 - Costanza di requisiti e condizioni

L'impresa aggiudicataria deve conservare per l'intero periodo contrattuale i requisiti e le condizioni che hanno comportato l'ammissione alla gara e l'attribuzione dei vari punteggi.

Art.29 - Avvertenze

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà insindacabile di annullare, di sospendere o revocare l'aggiudicazione entro 10 (dieci) giorni dall'espletamento della gara stessa senza che la Ditta aggiudicataria non abbia nulla a pretendere per il mancato affidamento dell'appalto.

L'Amministrazione si riserva in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti.

Il mancato adempimento a tutto quanto richiesto dal capitolato speciale in ordine agli adempimenti a carico dell'aggiudicatario, comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Eventuali verifiche sui requisiti dichiarati da cui risulti che la Ditta concorrente non è in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Nel caso di decadenza dall'aggiudicazione per mancata costituzione delle garanzie richieste o per anomalia del prezzo offerto o per altra causa, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

E' vietata, a pena di rescissione del contratto ed incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.

Le Ditte interessate alla restituzione dei documenti di gara dovranno presentare, dopo l'aggiudicazione, una richiesta in carta libera indirizzata al Comune, nella quale il rappresentante legale dichiara di non avere nulla da eccepire sullo svolgimento e sull'esito della gara stessa ed allegare una busta affrancata per la spedizione dei documenti.

Art.30 - Disposizioni di rinvio ed informazioni

Per tutto quanto non contemplato nel presente capitolato si fa riferimento alle direttive comunitarie in materia di appalti e disposizioni di legge nazionali e regionali in materia.

Informazioni e chiarimenti possono essere richiesti all'Ufficio Pubblica Istruzione o Servizi alla Persona, Via G.Sora 13 dalle ore 10,00 alle ore 12,30 tel. 035/ 711479.

Indirizzo e-mail: segreteria@comune.fioranoalserio.bg.it demografici@comune.fioranoalserio.bg.it

Indirizzo PEC: comune@pec.comune.fioranoalserio.bg.it

Sito internet www.comune.fioranoalserio.bg.it

Responsabile del procedimento: Dott. Poloni Fabio