



COMUNE DI DARFO BOARIO TERME
PROVINCIA DI BRESCIA

Determinazione N. 270
Data 04/07/2019

Oggetto:

APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA DEL COMUNE DI DARFO BOARIO TERME – PERIODO DAL 01/09/2019 AL 31/08/2021. DETERMINA A CONTRARRE MEDIANTE PROCEDURA APERTA AI SENSI DEGLI ARTICOLI 35 E 60 DEL D.LGS. N. 50/2016. RETTIFICA PER MERO ERRORE MATERIALE.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE SERVIZI SOCIALI E ISTRUZIONE

PREMESSO che con la Determinazione n. 243 del 18/06/2019 veniva avviata la gara di appalto dei SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA DEL COMUNE DI DARFO BOARIO TERME – PERIODO DAL 01/09/2019 AL 31/08/2021, mediante procedura aperta ai sensi degli articoli 35 e 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e contestualmente approvati il PROGETTO DI GESTIONE DEI SERVIZI e la relativa documentazione;

DATO ATTO che per mero errore materiale nel PROGETTO DI GESTIONE DEI SERVIZI sono stati riportati alcuni dati inesatti;

CONSIDERATO che il sopra citato errore materiale non pregiudica gli elementi essenziali della gara e l'importo a base d'asta;

VISTI:

- il bilancio di previsione 2019-2020-2021 approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 10 in data 06/03/2019, esecutiva ai sensi di legge;
- il Piano Esecutivo di Gestione (P.E.G.) ed il piano della performance per il triennio 2019-2020-2021, approvati con Deliberazione della Giunta Comunale n. 49 del 20/03/2019, esecutiva ai sensi di legge, e modificati con Deliberazione della Giunta Comunale n. 96 del 29/05/2019;

VISTI gli articoli 107 “Funzioni e responsabilità della dirigenza” e 109 “Conferimento di funzioni dirigenziali” del D. Lgs 267/2000 (T.U.E.L.);

VISTO il Decreto del Sindaco n. 3 in data 20 maggio 2019 relativo all'attribuzione dell'incarico di responsabilità e direzione del Settore Servizi Sociali e Istruzione all'Assistente Sociale Dott.ssa Daniela Dogali;

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.

Documento firmato digitalmente da DANIELA DOGALI.

Darfo Boario Terme, 11/08/2021.

IL SEGRETARIO GENERALE

F.to Dott. Marino Bernardi

RITENUTO che l'istruttoria preordinata all'emanazione del presente atto consenta di attestarne la regolarità e la correttezza ai sensi e per gli effetti di quanto dispone l'art. 147 bis del D. Lgs. 267/2000 e l'art. 5 del Regolamento comunale dei controlli interni;

DATO ATTO che la presente determinazione verrà trasmessa:

- al Responsabile dei Servizi Finanziari per l'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria della spesa;
- all'Ufficio Segreteria per la pubblicazione e all'Albo Pretorio comunale on-line per 15 giorni consecutivi e sul sito internet del Comune nella sezione Amministrazione Trasparente, ai sensi del D.Lgs. n. 33/2013;

DETERMINA

Per tutto quanto richiamato in premessa e che qui si intende integralmente riportato:

1. di rettificare la propria Determinazione n. 243 del 18/06/2019, riapprovando il PROGETTO DI GESTIONE DEI SERVIZI e la relativa documentazione, ritrasmettendo il tutto:
 - all'Ufficio Segreteria per la pubblicazione all'Albo Pretorio comunale on-line per 15 giorni consecutivi e sul sito internet del Comune nella sezione Amministrazione Trasparente, ai sensi del D. Lgs. n. 33/2013;
 - alla Centrale Unica di Committenza "AREA VASTA BRESCIA" - SEDE DISTACCATA DELLA COMUNITÀ MONTANA VALLE CAMONICA, al fine degli adempimenti di competenza per l'espletamento della procedura di gara con il presente atto individuata;
2. di precisare che avverso il presente provvedimento è ammesso il ricorso al competente Tribunale Amministrativo Regionale per la Lombardia entro 30 giorni dall'ultimo di pubblicazione all'albo pretorio on-line.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE
Daniela Dogali / INFOCERT SPA



COMUNE DI DARFO BOARIO TERME

Provincia di Brescia

SETTORE SERVIZI SOCIALI E ISTRUZIONE

Piazza C. Ilo Lorenzini, 4 - 25047 Darfo Boario Terme (BS)

Servizi Sociali: Tel. 0364.541165 - Fax 0364.541105 - servizi.sociali@darfoboarioterme.net

Servizi Istruzione: Tel. e Fax 0364.541160 - servizi.scolastici@darfoboarioterme.net

SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA DEL COMUNE DI DARFO BOARIO TERME - periodo dal 01/09/2019 al 31/08/2021 -

PROGETTO DI GESTIONE DEI SERVIZI

Premessa

Il Comune di Darfo Boario Terme intende indire una gara per l'affidamento dei SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA DEL COMUNE DI DARFO BOARIO TERME – PERIODO DAL 01/09/2019 AL 31/08/2021 (con eventuale rinnovo di ulteriori due anni) con il sistema della procedura aperta, ai sensi degli articoli 35 e 60 del D.Lgs. n. 50/2016 “Codice dei contratti pubblici”, mediante aggiudicazione secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell’art. 95, comma 3, lettera a) del medesimo Codice.

In esecuzione della Deliberazione di Giunta Comunale n. 93 in data 29/05/2019 ad oggetto: INDICAZIONI CIRCA L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA DEL COMUNE DI DARFO BOARIO TERME - PERIODO DAL 01/09/2019 AL 31/08/2021, la gara è riservata ai soggetti di cui all’art. 112, comma 1 del succitato Codice (operatori economici e le cooperative sociali e loro consorzi il cui scopo principale sia l'integrazione sociale e professionale delle persone svantaggiate di cui all’art. 112, comma 2), valorizzando istanze di natura sociale, comprese quelle connesse alla stabilità occupazionale dei lavoratori, appartenenti e non appartenenti alle categorie di soggetti svantaggiati di cui all’art. 4 della legge 381/91, nel rispetto di quanto previsto dall’art. 50 del medesimo Codice. Con l’affidamento dei SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA si intende così favorire l’inserimento lavorativo dei soggetti con disabilità e persone svantaggiate già attualmente impiegati nello svolgimento dei servizi medesimi, implementandone, per quanto possibile, il numero, la presenza, l’attività e perseguendo il più efficace sostegno alle situazioni di fragilità e disagio. Si intende altresì promuovere la stabilità occupazionale anche del personale non svantaggiato, attualmente impiegato nella gestione dei servizi, ai sensi dell’art. 50 del Codice e delle disposizioni dettate nei CCNL applicabili siccome interpretate nel rispetto dei principi dell’Unione Europea.

Ai sensi dell’art. 23, comma 15, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 (di seguito nominato Codice), la progettazione è articolata in un unico livello ed è stata predisposta mediante dipendenti in servizio presso l’Ufficio Servizi Sociali e Scolastici comunale e contiene:

- a. la relazione tecnico-illustrativa del contesto in cui sono inseriti i servizi;
- b. le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza;
- c. il calcolo degli importi per l’acquisizione dei servizi;
- d. il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l’acquisizione dei servizi;
- e. il capitolato speciale descrittivo e prestazionale;
- f. i requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara;
- g. l’indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale.

a) Relazione tecnica-illustrativa del contesto in cui sono inseriti i servizi

I SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA DEL COMUNE DI DARFO BOARIO TERME, assicurati tramite affidamento a terzi, così come previsto dall’art. 113 del T.U. 18 agosto 2000, n. 267 e successive modificazioni, comprendono il SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALUNNI FREQUENTANTI LE SCUOLE STATALI DEL TERRITORIO COMUNALE e il SERVIZIO DI PASTI DOMICILIATI, di seguito descritti ed erogati con le modalità indicate nel successivo Capitolato Tecnico (Allegato

1) Copia cartacea conforme all’originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.

2) Documento firmato digitalmente da DANIELA DOGALI.

3) Darfo Boario Terme, 11/08/2021.

IL SEGRETARIO GENERALE

F.to Dott. Marino Bernardi

- a. Il SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA è rivolto agli alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia, le Scuole Primarie e le Scuole Secondarie di primo grado statali del territorio, nonché agli adulti comunque coinvolti nel servizio scolastico e comprende la produzione, il trasporto e la distribuzione di pasti, come di seguito specificato.

Nome dell'Utenza	Indirizzo	Tipo di servizio	Orario servizio
Scuola dell'Infanzia di Pellalepre	Via Monte Adamello, 13	Produzione e scodellamento dei pasti ¹ , riassetto e pulizia dei locali di cucina e del refettorio e lavaggio stoviglie	11.45
Scuola dell'Infanzia di Boario	Via Alabarde, 2	Trasporto e consegna pasti ²	11.45
Scuola Primaria di Erbanno	Via Cornaletto, 1	Trasporto e consegna pasti ²	12.00
Scuola Primaria di Boario Terme	Via Giosuè Carducci, 18	Produzione e distribuzione pasti o eventuale trasporto e consegna presso locale idoneo in disponibilità dell'Organizzazione sito nelle vicinanze delle Scuole, non oltre i 800 mt, riassetto e pulizia locali ³	12.15
Scuola Secondaria di 1° di Boario Terme	Via Polline, 20		13.15

La composizione del pasto comprende primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta e pane; il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo.

I menù adottati, proposti dall'ATS della Montagna, prevedono l'utilizzo di prodotti biologici, non solo per quanto riguarda le singole materie prime, bensì per interi pasti in riferimento a tutti gli ingredienti, la fornitura di prodotti locali, tra carne bovina e avicola, uova, verdura, prodotti lattiero-caseari e prodotti fra le tipologie DOP, IGP, STG ed equo-solidali, specificamente frutta e prodotti lattiero-caseari. Sono previste diete speciali alternative (terapeutiche ed etico-religiose) e diete leggere.

- b. Il SERVIZIO DI PASTI DOMICILIATI è rivolto a persone in situazione di fragilità segnalate dal servizio sociale comunale e comprende la produzione, il trasporto e la distribuzione di pasti, come di seguito specificato.

Nome dell'Utenza	Indirizzo	Tipo di servizio	Orario servizio
Utenti a domicilio	Loro sedi	Trasporto e consegna pasti in legume fresco-caldo al domicilio di ogni utente	Dalle 10.15 alle 11.45

La composizione del pasto comprende un primo piatto a scelta fra due (e l'ulteriore possibilità di alternativa in bianco o in brodo, un secondo piatto a scelta fra due (e l'ulteriore alternativa di carne ai ferri, formaggio misto, carne frullata, pesce al vapore e prosciutto cotto), un contorno a scelta fra due (con l'ulteriore alternativa di insalata, verdura cotta, purè), un frutto di stagione (e l'ulteriore alternativa di frutta frullata, yogurt o frutta frullata-yogurt), pane (almeno 2 unità) e dolce una volta a settimana al posto della frutta. Il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo.

I menù, sviluppati su almeno 6 settimane, prevedono settimanalmente una proposta di ricetta tradizionale della cucina bresciana, sono dedicati alle due stagioni autunno-inverno e primavera-estate e tengono conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti; nel menù settimanale è garantita la variabilità di almeno 3 tipologie di frutta fresca.

¹ La distribuzione, al tavolo, viene effettuata dai collaboratori scolastici del plesso.

² Lo scodellamento, il riassetto e la pulizia dei locali di cucina e del refettorio e lavaggio stoviglie viene effettuata dai collaboratori scolastici del plesso

³ Lo scodellamento e la distribuzione, al tavolo, viene effettuata dai collaboratori scolastici del plesso

È previsto altresì nel periodo quaresimale un menù che propone - nella giornata di venerdì - la presenza di una o più scelte senza carne (sia del primo sia del secondo piatto) e in occasione delle principali festività menù differenziati da quelli standard in vigore, dedicati alla stessa festività. Sono previste diete speciali alternative (terapeutiche ed etico-religiose) e diete leggere.

Il numero totale dei pasti presunti per ciascun anno è pari 52.500, così distribuiti:

Nome dell'Utenza	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	Calendario indicativo	Pasti anno
Scuola dell'Infanzia di Pellalepre	34	34	34	34	34	--	--	Da settembre a giugno	6.120
Scuola dell'Infanzia di Boario	41	41	41	41	41	--	--	Da settembre a giugno	7.380
Scuola Primaria di Erbanno	110	110	110	110	110	--	--	Da settembre a giugno	17.050
Scuola Primaria di Boario Terme	90	90	90	90	90	--	--	Da settembre a giugno	13.950
Scuola Secondaria di 1° di Boario Terme	33	--	33	--	--	--	--	Da settembre a giugno	2.000

Pasti a domicilio	17	17	17	17	17	17	17	Tutto l'anno	6.000
								Totale pasti annui	52.500

b) Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza

Si precisa che, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008 e s.m.i., i SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA DEL COMUNE DI DARFO BOARIO TERME non costituiscono rischi da interferenze. Conseguentemente il Comune non è tenuto a redigere il Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) e gli oneri per la sicurezza a suo carico sono pari a zero.

Ogni aspetto rilevante in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro, per quanto riguarda i rischi interferenti, è contemplato nel DUVRI redatto dall'Organizzazione affidataria dei servizi di cui trattasi, ai sensi del comma 3, articolo 26, del D.Lgs 81/2008, in collaborazione con la Direzione scolastica ed il Comune.

Gli oneri di sicurezza non sono compresi nell'importo stimato dell'appalto; si tratta infatti di oneri non soggetti a ribasso, direttamente sostenuti dall'organizzazione aggiudicataria - a proprio carico - durante l'esecuzione del contratto e dei quali il concorrente deve tenere conto nella definizione dell'offerta economica.

c) Calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi

Il calcolo degli importi per l'acquisizione dei SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA DEL COMUNE DI DARFO BOARIO TERME per il periodo dal 01/09/2019 al 31/08/2021, come riepilogato nel seguente prospetto, è determinato in € 518.037,54 oltre IVA dovuta per legge.

TIPOLOGIA COSTO	COSTO COMPLESSIVO ESCLUSO IVA (€)
Personale	201.347,92
Materie Prime	174.685,60
Costi generali e utile di esercizio	142.004,02
TOTALE	518.037,54

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale. Documento firmato digitalmente da DANIELA DOGALLI

Darfo Boario Terme, 11/08/2021.

IL SEGRETARIO GENERALE

F.to Dott. Marino Bernardi

Il costo dei pasti, organizzati come da tabella di cui alla precedente lettera a), è così determinato:

SERVIZIO	€/PASTO (IVA esclusa)	N. PASTI presunti (2 anni)	TOTALE (€)
Pasti domiciliati	5,53*	12.000	54.000,00
Infanzia Pellalepre	5,44446	12.240	66.640,19
Infanzia Boario, primarie e secondarie di primo grado	4,92072	80.760	397.397,35
TOTALE			518.037,54

* Il costo del pasto è sostenuto dal Comune solo in quota parte in base alla *Disciplina Comunale relativa all'erogazione dei servizi e degli interventi socio-assistenziali*.

d) Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi

Sulla base delle stime di cui al punto che precede, gli oneri complessivi per l'acquisizione dei servizi di SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA DEL COMUNE DI DARFO BOARIO TERME per il periodo dal 01/09/2019 al 31/08/2021 sono determinati come da seguente prospetto economico:

A	Somme a base di gara (€)	
	Importo corrispettivo del servizio - soggetto a ribasso	518.037,54
	Oneri per la sicurezza per rischi da interferenza - non soggetti a ribasso	0,00
	Totale a base di gara (€)	518.037,54
B	Somme a disposizione	
	I.V.A. al 10%	5.400,00
	I.V.A. al 4%	18.561,50
	I.V.A. al 22%	132,00
	Spese incentivi art. 113 D.Lgs. 50/2016	9.065,66
	Spese membro esterno di Commissione ¹	600,00
	Spese CUC ²	7.485,28
	Totale somme a disposizione (€)	41.244,44
TOTALE COMPLESSIVO		559.281,98

¹ Spese indicative in quanto l'importo esatto sarà quantificato solo in fase di definizione dell'incarico.

² Spese quantificate dalla CUC (nota prot. n. 16329-19). Da liquidare previa richiesta al termine della procedura di gara: € 2.590,19=quota variabile (Regolamento CUC); € 600,00=contributo ANAC; € 1.295,09=Spese incentivi art. 113 D.Lgs. 50/2016 operatori CUC (Regolamento Comunità Monta di Valle Camonica); € 3.000,00=spese di pubblicazione, indicative in quanto l'importo esatto si conoscerà solamente in fase successiva.

e) Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

Capitolato Tecnico come da Allegato e1.

f) Requisiti minimi di partecipazione, varianti migliorative e criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte

1. REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a presentare le offerte i soggetti di cui all'art. 112, comma 1, del Codice (operatori economici e le cooperative sociali e loro consorzi il cui scopo principale sia l'integrazione sociale e professionale delle persone svantaggiate di cui all'art. 112, comma 2, del Codice, quando il 30 per cento dei lavoratori dei suddetti operatori economici sia composto da lavoratori con disabilità o da lavoratori svantaggiati), secondo le modalità e le disposizioni stabilite dagli artt. 47 e 48 del Codice, nonché ai sensi dell'art. 49 del medesimo Codice, agli operatori economici stabiliti in Paesi terzi.

Ai sensi dell'art. 83 del Codice, i soggetti devono essere in possesso dei requisiti e delle capacità di seguito indicati.

Requisiti di ordine generale

1. Non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art. 80 del Codice;
2. iscrizione al Registro delle Imprese (o equipollente per soggetti con sede all'estero) per un'attività compatibile con quella da affidare in appalto.

Se Cooperativa Sociale, iscrizione nell'apposita sezione all'albo regionale delle cooperative sociali che svolgono attività finalizzate all'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati istituito ai sensi dell'art. 9 della L. 381/1991 nella regione di appartenenza (o attestazione equivalente del paese UE di provenienza nel caso di organismi analoghi alle cooperative sociali aventi sede negli altri Stati dell'Unione Europea). Nel caso di Consorzi di cooperative sociali costituiti ai sensi dell'art. 8 L. 381/91, iscrizione nell'apposita sezione dell'Albo regionale istituito ai sensi dell'art. 9 della L. 381/1991 nella regione di appartenenza (o attestazione equivalente del paese UE di provenienza nel caso di organismi analoghi alle cooperative sociali aventi sede negli altri Stati dell'Unione Europea).

Requisiti di idoneità professionale

1. Avere (oppure deve essere in grado di averlo entro maggio 2020) un Sistema di Gestione Ambientale progettato, mantenuto e certificato secondo le norme UNI EN ISO 14001:2004 o, in alternativa, secondo lo schema EMAS III.

Capacità economica e finanziaria

1. Aver realizzato, negli ultimi tre esercizi precedenti a quello ancora in corso, ossia il 2016-2017-2018, un fatturato complessivo, per i servizi oggetto della presente gara, non inferiore all'importo dell'appalto posto a base di gara (€ 518.037,54 al netto dell'IVA), in considerazione della particolare complessità tecnico professionale e rilevanza sociale dei servizi ed è volto a garantire un'adeguata solidità economico finanziaria ed esperienza nel settore specifico da parte dei concorrenti;
2. dichiarazione di affidabilità e solvibilità di almeno un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, intestata al Comune di Darfo Boario Terme; la dichiarazione dell'istituto bancario o intermediario deve necessariamente indicare l'oggetto della presente procedura, il relativo codice CIG e l'attestazione che il concorrente ha solidità finanziaria, capacità di credito ed ha sempre fatto fronte ai propri impegni economici con regolarità e puntualità.

Capacità tecniche e professionali

1. Aver regolarmente svolto, negli ultimi tre esercizi finanziari (2016, 2017, 2018), servizi oggetto della presente gara per conto di uno o più Comuni aventi una popolazione complessiva pari o superiore agli abitanti del Comune di Darfo Boario Terme al 31/12/2018 (15.691);
2. aver somministrato, negli ultimi tre esercizi finanziari (2016, 2017, 2018) una fornitura di pasti relativi ai servizi oggetto della gara non inferiore a n. 105.000;
3. avere nelle proprie disponibilità (o impegnarsi a conseguirla in caso di aggiudicazione prima dell'avvio del servizio di ristorazione scolastica) un locale, idoneo per legge, da adibire a refettorio, fruibile da circa 130 alunni (è previsto un primo turno di circa 90 alunni e un secondo turno di circa 40 alunni), posto in un raggio massimo di 800 mt dalla Scuola Primaria di Boario (sita in via Giosuè Carducci n. 18) e dalla Scuola Secondaria di Primo Grado "Tovini" (sita in via Polline n. 20), non dotate di locali idonei per la fruizione dei pasti.

2. VARIANTI MIGLIORATIVE E CRITERI PREMIALI

Gli operatori economici che intendono partecipare alla gara dovranno presentare al Comune di Darfo Boario Terme un *Progetto organizzativo-gestionale* redatto nel rispetto delle previsioni del Bando Disciplinare di gara.

Nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* potranno essere proposte migliorie rispetto ai requisiti indicati nell'Allegato e1 - *Capitolato Tecnico*, secondo quanto previsto nella Parte XX – *Migliorie* del Capitolato stesso.

I criteri e l'attribuzione del punteggio sul *Progetto Organizzativo-Gestionale* da parte della Commissione giudicatrice sono indicati nel Bando Disciplinare di gara.

g) Modifica delle condizioni negoziali

Come previsto nell'Allegato e1 - *Capitolato Tecnico*, nel corso dell'esecuzione del contratto il Committente si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale (art. 106 del Codice) senza che l'Organizzazione possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Il Committente si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Organizzazione.

La Responsabile del Settore Servizi Sociali e Istruzione
Dott.ssa Daniela Dogali

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

¹ Art. 3, 2° comma DPR 12 aprile 2006, n. 184 (Regolamento recante disciplina in materia di accesso ai documenti amministrativi).

² Art. 3, 1° comma DPR n. 184/2006



CAPITOLATO TECNICO

per l'affidamento in appalto
dei servizi di ristorazione
collettiva del Comune di
Darfo Boario Terme

dal 1° settembre 2019 al 31 agosto 2021

INDICE

Parte I - Aspetti generali	4
Articolo 1 - Definizioni	4
Parte II - Oggetto dell'appalto	8
Articolo 1 - Tipologia dell'utenza	8
Articolo 2 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari	8
Articolo 3 - Utenze, calendario e numero pasti	9
Articolo 4 - Specifiche della fornitura	10
Articolo 5 - Specifiche del servizio	11
Articolo 6 - Specifiche del pasto	12
Parte III - Specifiche della fornitura - Il personale	12
Articolo 1 - Aspetti generali	12
Articolo 2 - Personale addetto alla produzione dei pasti, al porzionamento e alle attività di pulizia	13
Articolo 3 - Personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti	13
Articolo 4 - Variazione e reintegri del personale	13
Articolo 5 - Clausola Sociale - Personale svantaggiato	14
Articolo 6 - Personale referente	15
Articolo 7 - Formazione, addestramento e aggiornamento	16
Articolo 8 - Sicurezza	17
Parte IV - Specifiche della fornitura - Le materie prime alimentari	18
Parte V - Specifiche della fornitura - I beni non alimentari	20
Parte VI - Specifiche della fornitura - Il Centro Cottura dell'Organizzazione	22
Parte VII - Specifiche del servizio - I Centri Cottura del Committente	23
Parte VIII - Specifiche del servizio - Il confezionamento dei pasti	23
Parte IX - Specifiche del servizio - Il trasporto in legame	24
Parte X - Specifiche del servizio - Le tipologie di distribuzione	25
Parte XI - Specifiche del servizio - Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi	25
Parte XII - Specifiche del servizio - I menù e la composizione del pasto per le scuole ..	26
Parte XIII - Specifiche del servizio - I menù e la composizione del pasto per i pasti domiciliati ..	28
Parte XIV - Specifiche del servizio - Le diete speciali	29
Parte XV - Specifiche del servizio - La prenotazione dei pasti	31

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 42/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.



Articolo 1 - Pasti scolastici	31
Articolo 2 - Pasti a domicilio	31
Parte XVI - Specifiche del servizio - L'autocontrollo igienico sanitario	31
Parte XVII - Specifiche del servizio - Le attività di detergenza e sanificazione	32
Parte XVIII - Specifiche del servizio – Le manutenzioni.....	33
Parte XIX - Beni mobili ed immobili	33
Parte XX - Migliorie	34
Parte XXI - Elementi economici	35
Articolo 1 - Corrispettivo del servizio	35
Articolo 2 - Modalità di pagamento - Cessione del credito	35
Articolo 3 - Oneri a carico dell'Organizzazione	37
Parte XXII - Divieto di cessione del contratto e subappalto	37
Parte XXIII - Verifiche di conformità e penali.....	38
Articolo 1 - Verifiche di conformità.	38
Articolo 2 - Penali	38
Articolo 3 - Modalità e procedure per l'applicazione delle penali	40
Parte XXIV - Assicurazione e garanzia	41
Articolo 1 - Assicurazione	41
Articolo 2 - Garanzia	41
Parte XXV - Risoluzione del contratto e controversie.....	42
Articolo 1 - Risoluzione dal contratto	42
Articolo 2 - Controversie: tentativo obbligatorio di conciliazione	43



Parte I - Aspetti generali

Articolo 1 - Definizioni

1. **Appalto di servizi:** contratto con il quale il Fornitore, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, si impegna alla realizzazione del servizio, verso un corrispettivo in danaro;
2. **Arredi:** dotazioni come tavoli, sedie ed altre necessarie per le attività dei refettori di consumo e dei locali accessori;
3. **Attrezzature:** strumenti, arredi e macchinari necessari per le attività di ristorazione;
4. **Capitolato tecnico:** insieme dei requisiti e delle caratteristiche di natura amministrativa e tecnica del servizio di ristorazione fuori casa, definiti dal Committente. Per esempio: requisiti di prodotto, di sicurezza, merceologici, nutrizionali, sensoriali, del contesto produttivo, di modalità esecutive del servizio;
5. **Centro Cottura:** centri e/o cucine per produzione pasti, anche destinati al trasporto in legame, messi a disposizione dall'Organizzazione o dal Committente all'Organizzazione;
6. **Committente:** o "Concedente" Comune di Darfo Boario Terme;
7. **Confezionamento dei pasti:** attività che seguono la fine della preparazione e precedono il trasporto degli alimenti; comprendono dalla predisposizione delle gastronomie alla conservazione in legame fresco-caldo delle pietanze con l'utilizzo di contenitori termici;
8. **Contenitori termici:** contenitori destinati al mantenimento passivo della temperatura degli alimenti che contengono, utilizzati per il trasporto dei pasti in legame fresco-caldo;
9. **Contratto:** accordo che vincola il servizio oggetto di appalto;
10. **Dieta:** regime alimentare adottato, vario ed equilibrato, quindi non restrittivo e monotono;
11. **Distribuzione:** vedi "somministrazione";
12. **Eccedenza:** piatto/pasto non somministrato, che può essere riutilizzato secondo quanto definito nel capitolato, assicurando il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e sensoriali;
13. **Fornitore:** organizzazione o persona/soggetto che fornisce un prodotto o eroga un servizio;
14. **Gara d'appalto:** procedimento amministrativo avente per oggetto l'affidamento di fornitura di prodotti e/o acquisto di servizi di ristorazione fuori casa. Si deve intendere riferito al procedimento di individuazione di un fornitore che assuma l'obbligo di effettuare la prestazione, a fronte di un corrispettivo, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione del proprio rischio;

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.



15. **Gastronorm**: contenitori generalmente in acciaio, adatti ad esporre, servire, conservare e trasportare alimenti; esistono in varie misure comunque normalizzate;
16. **Grammatura**: massa (a crudo o a cotto; al netto o al lordo), espressa in grammi, dei piatti;
17. **Impianti**: dotazioni tecnologiche relative ai servizi di: utenze acqua, gas ed energia elettrica, scarichi, estrazione e trattamento dell'aria diversi dalle cappe aspiranti nelle cucine;
18. **km zero**: valore attribuito a prodotto primario che, per arrivare dal luogo di produzione a quello di vendita e consumo, abbia percorso il minor numero possibile di chilometri con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale che il trasporto comporta.
19. **Legame fresco-caldo**: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede il mantenimento della temperatura dei pasti caldi a oltre 65 °C ed i pasti freddi al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
20. **Legame freddo**: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede l'abbattimento della temperatura ed il suo mantenimento al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, per garantire il quale risulterà necessario, per i prodotti da consumare caldi, prevedere il rinvenimento con opportune attrezzature (forni, anche a microonde) fino a temperature previste dalla normativa vigente;
21. **Manutenzione**: complesso delle operazioni necessarie a conservare convenienti funzionalità ed efficienza in un sistema.
22. **Manutenzione ordinaria**: insieme di interventi di manutenzione, correttiva ("a guasto") o preventiva (prima che nel sistema oggetto di intervento si manifesti il guasto) o per contenere gli effetti dell'ordinaria usura ("mantenimento in efficienza"), che non concorrono ad aumentare il valore del sistema né a migliorarne le prestazioni, ma semplicemente ripristinano lo status quo ante.
23. **Manutenzione straordinaria**: insieme delle azioni migliorative, preventive rilevanti (che aumentano il valore dei sistemi e/o ne prolungano la longevità) ed in taluni casi anche correttive, che garantiscono miglioramento delle prestazioni e/o dell'affidabilità del sistema oggetto di manutenzione, al fine di aggiornarlo e di ridurre il grado di obsolescenza, anche per evitarne la sostituzione.
24. **Menù**: proposte di piatti messi a disposizione dei consumatori e degli utenti per ogni assunzione alimentare.
25. **Minuterie per il servizio**: (vedere anche Utensili di cucina) dotazioni fondamentalmente necessarie alla realizzazione del servizio di preparazione dei pasti e di distribuzione nelle Utenze (ad esempio: mestoli o palette);
26. **Non conformità**: mancato soddisfacimento di un requisito;
27. **Organizzazione**: soggetto affidatario del contratto;

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.

Darfo Boario Terme, 11/08/2021.

IL SEGRETARIO GENERALE
F.to Dott. Marino Bernardi



28. **Pasto**: composizione di uno o più piatti destinati al consumo;
29. **Piatto**: singoli prodotti alimentari e/o loro composizione, tal quali o trasformati su base di ricette, costituenti una porzione per singolo consumatore;
30. **Porzione**: quantità di alimento, espressa in massa o volume, che si assume come unità pratica di misura del piatto;
31. **Prodotto alimentare o alimento o derrata alimentare**: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani;
32. **Prodotto biologico**: prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni;
33. **Prodotto di origine locale**: prodotto alimentare la cui origine primaria agricola documentata sia avvenuta in Valle Camonica, oppure - se assente prodotto camuno - nella provincia di Brescia o in subordine nelle province limitrofe di Verona, Trento, Sondrio, Bergamo, Cremona e Mantova;
34. **Prodotto OGM**: prodotto alimentare costituito o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
35. **Prodotto primario**: prodotto alimentare realizzato da imprese operanti nel settore primario (agricoltura, pesca, allevamento);
36. **Progettazione del menù**: formulazione di menù diversificata per tipologie di consumatori e utenti, con indicazione delle ricette, degli ingredienti e relative quantità e dei valori nutrizionali, redatta secondo dieta;
37. **Reclamo**: comunicazione scritta o verbale, generata dagli utenti del servizio, che segnala un motivo di insoddisfazione sulla qualità (anche solo percepita) del servizio.
38. **Refettori di consumo (o Utenze o plessi di distribuzione)**: punti di distribuzione dei pasti trasportati dal Centro Cottura;
39. **Residuo**: piatto/pasto somministrato, non consumato, che non può essere riutilizzato;
40. **Riassetto dei refettori di consumo**: tutte le attività successive alla distribuzione e consistenti nello sgombero e riassetto di tavoli e sedie, lavaggio stoviglie e smaltimento rifiuti;
41. **Ricettario**: documento che raccoglie le ricette nelle quali sono specificati gli alimenti, la loro classificazione merceologica e le relative grammature (a crudo – al netto degli scarti di lavorazione – e a cotto), per ogni singolo piatto.
42. **Ristorazione collettiva**: ristorazione fuori casa definita da un contratto tra Committente e Fornitore, che si rivolge a comunità delimitate e definite. Il Committente determina i requisiti del servizio di ristorazione;

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.



43. **Somministrazione**: attività mediante la quale il piatto e/o il pasto sono consegnati al consumatore;
44. **Scodellamento (o porzionamento)**: attività di porzionamento e posizionamento delle pietanze nei piatti;
45. **Stoviglie**: piatti, posate, bicchieri, brocche ed altre dotazioni necessarie per la consumazione dei pasti;
46. **Tariffa "sociale"**: tariffa agevolata, stabilita dal Committente (normalmente in base all'ISEE), non sufficiente a garantire l'equilibrio economico-finanziario del servizio;
47. **Utensili di cucina**: coltelli, mestoli, pinze ed altre dotazioni necessarie per preparazione e distribuzione dei pasti;
48. **Utente (o consumatore)**: cliente finale che usufruisce del servizio di ristorazione fuori casa predeterminato dal Committente;
49. **Utenza**: qualunque unità (esempio: scuola, cucina, centro cottura) resa disponibile dal Committente in comodato d'uso e sede delle attività previste dal servizio oggetto di appalto o di concessione;
50. **Verifiche**: valutazione della conformità effettuata mediante osservazioni e giudizi associati, laddove opportuno, a misurazioni e prove.



Parte II - Oggetto dell'appalto

1. Oggetto del presente appalto è la gestione dei servizi di ristorazione collettiva del Comune di Darfo Boario Terme e comprende:
 - a. la produzione di pasti presso le cucine messe a disposizione dal Committente all'Organizzazione e il Centro Cottura dell'Organizzazione;
 - b. il trasporto e la distribuzione di pasti per le sedi indicate nella *Parte II, Art. 2 e 3*.
2. L'appalto ha inizio il 1° settembre 2019 e termina il 31 agosto 2021.
3. Il Committente si riserva la facoltà di richiedere fornitura di derrate alimentari e/o pasti completi (con o senza supporto di personale dell'Organizzazione) per iniziative culturali e di altro tipo. Il corrispettivo per tali iniziative sarà oggetto di contrattazione e fatturazione separata rispetto alle prestazioni previste dal presente Capitolato.

Articolo 1 - Tipologia dell'utenza

1. L'utenza destinataria del servizio di ristorazione comunale è composta da:
 - a. alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia,
 - b. alunni frequentanti le Scuole Primarie,
 - c. alunni frequentanti le Scuole Secondarie di 1° grado,
 - d. adulti comunque coinvolti nel servizio scolastico,
 - e. utenti domiciliati.

Articolo 2 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari

Nome dell'Utenza	Indirizzo	Tipo di servizio	Orario servizio
Scuola dell'Infanzia di Pellalepre	Via Monte Adamello, 13	Produzione e scodellamento dei pasti ¹ , riassetto e pulizia dei locali di cucina e del refettorio e lavaggio stoviglie	12.00
Scuola dell'Infanzia di Boario	Via Alabarde, 2	Trasporto e consegna pasti ²	11.45
Scuola Primaria di Erbanno	Via Comaleto, 1	Trasporto e consegna pasti ²	12.00
Scuola Primaria di Boario Terme	Via Giosuè Carducci, 18	Produzione e distribuzione pasti o eventuale trasporto e consegna presso locale idoneo in disponibilità dell'Organizzazione sito nelle vicinanze delle Scuole, non oltre i 800 mt, riassetto e pulizia locali ³	12.20
Scuola Secondaria di 1° di Boario Terme	Via Polline, 20		13.20
Utenti a domicilio	Loro sedi	Trasporto e consegna pasti in legame fresco-caldo al domicilio di ogni utente	Dalle 10.15 alle 11.45

1 La distribuzione, al tavolo, viene effettuata dai collaboratori scolastici del plesso.

2 La consegna del pasto, il riassetto, e la pulizia dei locali di cucina e del refettorio e lavaggio stoviglie viene effettuata dai collaboratori scolastici del plesso

3 La produzione, la distribuzione, e la distribuzione, al tavolo, viene effettuata dai collaboratori scolastici del plesso.



Articolo 3 - Utenze, calendario e numero pasti

Nome dell'Utenza	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	Calendario indicativo	Pasti anno
Scuola dell'Infanzia di Pellalepre	34	34	34	34	34	--	--	Da settembre a giugno	6.120
Scuola dell'Infanzia di Boario	41	41	41	41	41	--	--	Da settembre a giugno	7.380
Scuola Primaria di Erbanno	110	110	110	110	110	--	--	Da settembre a giugno	17.050
Scuola Primaria di Boario Terme	90	90	90	90	90	--	--	Da settembre a giugno	13.950
Scuola Secondaria di 1° di Boario Terme	33	--	33	--	--	--	--	Da settembre a giugno	2.000
Pasti a domicilio	17	17	17	17	17	17	17	Tutto l'anno	6.000
Totale pasti annui									52.500

- Il numero totale dei pasti presunti oggetto del presente appalto, indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta è di 52.500 annui.
- Si precisa che il Committente non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti.
 - Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Committente si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale¹ senza che l'Organizzazione possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Il Committente si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Organizzazione.
- In casi di forza maggiore, ad esempio per sciopero o epidemia, che possono richiedere la sospensione della fornitura dei pasti, il Committente si impegna a darne comunicazione all'Organizzazione entro l'orario di normale prenotazione (*Parte XIV - Specifiche del servizio – La prenotazione dei pasti*) senza che quest'ultima nulla abbia a che pretendere in forma di risarcimento.
- La data di termine del servizio di refezione scolastica coincide con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola; l'Organizzazione ha l'obbligo di uniformare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole, informandone il Committente.

¹ Art. 106 CCP, comma 12.



Articolo 4 - Specifiche della fornitura

1. Le forniture che devono essere garantite dall'Organizzazione, sono così sintetizzabili:
 - a. personale per attività di cucina – presso i Centri Cottura, l'Organizzazione deve avvalersi delle prestazioni di personale in numero tale da assicurare il rispetto dei tempi previsti della *Parte II, Articolo 2 - Utenze, indirizzi, servizi ed orari* e in funzione dei requisiti previsti nella *Parte III - Specifiche della fornitura - Il personale*;
 - b. personale e mezzi per attività di trasporto - deve esserne garantita disponibilità tale da assicurare il rispetto dei requisiti indicati nelle parti:
 - 1.a.1. *Parte III, Articolo 3 – Personale addetto a trasporto e consegna dei pasti*,
 - 1.a.2. *Parte IX - Specifiche del servizio - Il trasporto in legame*;
 - c. personale per attività dei plessi di distribuzione - l'Organizzazione deve fornire personale addetto allo scodellamento pasti e al riassetto dei locali nelle Utenze scolastiche per le quali tale attività è prevista, in riferimento alla *Parte II, Articolo 2 – Utenze, Indirizzi, servizio ed orari*;
 - d. personale referente – come riportato alla *Parte III, Articolo 6 – Personale referente*;
 - e. materie prime alimentari – l'Organizzazione deve occuparsi della progettazione e dell'esecuzione di tutte le attività inerenti la fornitura, dalla selezione dei Fornitori fino all'accettazione delle forniture (*Parte IV - Specifiche della fornitura - Le materie prime alimentari*);
 - f. beni non alimentari: l'Organizzazione deve occuparsi della progettazione e dell'esecuzione di tutte le attività inerenti la fornitura di beni non alimentari (*Parte V - Specifiche della fornitura – I beni non alimentari*);
 - g. centro cottura - l'Organizzazione deve disporre anche di un Centro Cottura rispondente ai requisiti previsti nella *Parte VI - Specifiche della fornitura - Il Centro Cottura dell'Organizzazione*;
 - h. fornitura di quanto necessario al confezionamento dei pasti destinati al trasporto (*Parte VIII - Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti*);
 - i. reintegri per incremento di utenti, usura, perdita o rottura – il materiale compreso nell'inventario iniziale delle dotazioni necessarie al servizio (come ad esempio: piatti, bicchieri, posateria, brocche) deve essere regolarmente reintegrato con beni analoghi e nuovi, in tutti i plessi (anche in quelli in cui non è prevista la distribuzione);
 - j. dotazioni per il personale: l'Organizzazione deve garantire la corretta disponibilità di idoneo vestiario e di DPI (dispositivi di protezione individuale) a tutto il proprio personale.



Articolo 5 - Specifiche del servizio

1. Le attività costituenti il servizio di ristorazione che devono essere garantite dall'Organizzazione, sono così sintetizzabili:
 - a. fornitura di materie prime alimentari e non, per la produzione di pasti e diete speciali;
 - b. produzione di pasti e diete speciali, in base alle prenotazioni per tutte le Utenze scolastiche e per i pasti a domicilio, come indicato nella *Parte II, Articoli 2 e 3*;
 - c. trasporto in legame fresco-caldo di pasti e diete speciali per la ristorazione scolastica (*Parte IX - Specifiche del servizio – Il trasporto in legame e Parte VIII - Specifiche del servizio - Il confezionamento dei pasti*) per tutte le Utenze e per i pasti a domicilio e come precisato nella *Parte II, Articoli 2 e 3*;
 - d. nelle Utenze scolastiche, per le quali è previsto il servizio, indicate nella *Parte II: scodellamento dei pasti* come precisato nella *Parte X - Specifiche del servizio – Le tipologie di distribuzione*;
 - e. lavaggio e disinfezione dei locali dei Centri Cottura, delle attrezzature ivi presenti, nonché degli arredi, dei mezzi di trasporto e delle dotazioni necessarie alla produzione e al confezionamento (*Parte XVI - Specifiche del servizio – Le attività di detergenza e sanificazione*);
 - f. riassetto e pulizia dei locali, delle attrezzature e degli arredi nonché lavaggio delle stoviglie nelle Utenze scolastiche dove è prevista tale attività (*Parte XVI - Specifiche del servizio – Le attività di detergenza e sanificazione*);
 - g. raccolta differenziata dei rifiuti di tutte le Utenze scolastiche e nei Centri Cottura, con conferimento presso punti di raccolta, secondo le modalità in vigore nel territorio comunale;
 - h. manutenzioni di attrezzature e arredi dei Centri Cottura e delle Utenze (*Parte XVII - Specifiche del servizio – Le manutenzioni*);
 - i. interventi di ripristino della funzionalità delle attrezzature e degli arredi dei centri cottura come specificato nella Parte VII, articolo 1 – I centri cottura del Committente;
 - j. campionamenti ed analisi in riferimento alla *Parte XV - Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico-sanitario*;
 - k. SCIA (segnalazione certificata di inizio di attività): è impegno dell'Organizzazione adempiere integralmente agli obblighi delle comunicazioni all'Autorità competente dell'inizio delle attività oggetto del presente appalto.
- l. è oggetto di valutazione la presentazione, che l'Organizzazione inserisce nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, del sistema di gestione delle emergenze che dovessero impedire il normale svolgimento delle attività nelle strutture produttive adibite al servizio. Solo al momento di eventuale necessità di un centro cottura alternativo, se diverso da quello indicato nella *Parte VII, articolo 2 – Specifiche della fornitura - Il centro cottura dell'Organizzazione*, questo deve essere oggetto di verifica preliminare da parte del

Copia cartacea conforme all'originale digitale, (compilazione mediante sistemi fiduciosi e sigillatura professionale delle copie), di origine digitale, spese

Darfo Boario Terme, 1 del 2020

IL SEGRETARIO GENERALE
F.to Dott. Marino Bernardi



Articolo 6 - Specifiche del pasto

1. Le principali attività e specifiche che influenzano qualità e sicurezza dei pasti sono:
 - a. le modalità di selezione dei Fornitori (*Parte XV - Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico-sanitario*),
 - b. le caratteristiche delle materie prime alimentari e non alimentari (*Parti IV e V - Specifiche della fornitura*),
 - c. i menù, la composizione del pasto ed altri documenti derivati (*Parti XI e XII - Specifiche del servizio*),
 - d. la gestione delle diete speciali (*Parte XIII - Specifiche del servizio – Le diete speciali*),
 - e. il sistema di autocontrollo igienico-sanitario (*Parte XV - Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico-sanitario*).

Parte III - Specifiche della fornitura - Il personale

Articolo 1 - Aspetti generali

1. Il Committente non dispone di risorse umane attualmente dedicate al servizio oggetto del contratto.
2. Dall'inizio del servizio, l'Organizzazione deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Committente.
3. L'Organizzazione, in termini di assunzione di personale, è vincolato ad adempiere agli obblighi di cui al successivo *Articolo 5*.
4. Tutto il personale, sia presso i Centri Cottura, sia presso le Utenze coinvolte, deve essere professionalmente qualificato già dal primo giorno di servizio e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, alle normative di riferimento e dalle indicazioni del presente Capitolato.
5. L'Organizzazione provvede, due volte all'anno, a fornire al Committente, valutazione scritta complessiva della gestione del proprio personale, riportando i seguenti aspetti: organico suddiviso per utenze, stato della formazione, valutazione della competenza anche in tema igienico-sanitario dei singoli addetti.
6. L'Organizzazione deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei

Copia cartacea conforme al documento digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.



7. A tal fine il Committente si riserva il diritto di richiedere all'Organizzazione la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Articolo 2 - Personale addetto alla produzione dei pasti, al porzionamento e alle attività di pulizia

1. L'Organizzazione, per i servizi di produzione pasti, porzionamento e pulizia, deve disporre di proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in autonomia professionale di impresa.
2. Numero di addetti impiegati, funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio, devono essere quelli indicati dall'Organizzazione nel "Progetto organizzativo del personale" presentato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.

Articolo 3 - Personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti

1. L'Organizzazione, per effettuare il servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro delle dotazioni necessarie al trasporto, deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ai requisiti previsti nella *Parte IX - Specifiche del servizio – Il trasporto in legame*.
2. Numero di addetti impiegati, funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio, devono essere quelli indicati dall'Organizzazione nel "Progetto organizzativo del personale" presentato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.

Articolo 4 - Variazione e reintegri del personale

1. L'organigramma dichiarato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, (inclusi i nominativi di quelli referenti), deve essere quello effettivamente operativo almeno per il primo anno scolastico;
2. Eventuali integrazioni o riduzioni, in relazione all'andamento del servizio nel tempo, devono essere necessariamente motivate al Committente allo scopo di ottenerne approvazione. In mancanza di formale approvazione del Committente, non può essere effettuata alcuna variazione di organico.
3. Entro 10 giorni dall'inizio del servizio, l'Organizzazione comunicherà per iscritto l'elenco nominativo delle persone impiegate, rispettive qualifiche, funzioni, giorni, orari e sedi di servizio.
4. Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, l'Organizzazione è tenuta a sostituirlo entro 24 ore. I nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati al Committente prima della messa in servizio.

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.



Articolo 5 - Clausola Sociale - Personale svantaggiato

1. Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 50 CCP, costituisce obbligo dell'Organizzazione:
 - a. prendere in carico tutto il personale appartenente alle categorie di cui all'art. 112 CCP, comma 2, che è stato impiegato dal gestore uscente dei servizi che costituiscono oggetto dell'affidamento;
 - b. garantire per tutta la durata dell'appalto l'impiego, nell'esecuzione dei servizi che costituiscono oggetto dell'affidamento, di almeno tre soggetti con disabilità o persone svantaggiate ai sensi dell'art. 112 CCP, comma 2;
 - c. in caso di cessazione del rapporto di lavoro, sostituire i soggetti con disabilità o le persone svantaggiate impiegati nei servizi che costituiscono oggetto dell'affidamento, con personale appartenente alle medesime categorie, declinate all'art. 112 CCP, comma 2, residenti nel Comune di Darfo Boario Terme, precisando che, qualora non fossero disponibili alla mansione, la residenza è estesa prima alla Valle Camonica e poi a tutta la Provincia di Brescia;
 - d. procedere all'inserimento di un numero di soggetti con disabilità o persone svantaggiate superiore a quello indicato alla precedente lettera b) in caso di impegni assunti nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* presentato in sede di gara, che non comportino la sostituzione di personale non svantaggiato già impegnato nei servizi appaltati;
 - e. promuovere la stabilità occupazionale anche del personale non svantaggiato, attualmente impiegato nella gestione dei servizi, ai sensi dell'art. 50 CCP e delle disposizioni dettate nei CCNL applicabili (ad es. art. 37 CCNL Cooperative sociali) siccome interpretate nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, fermo quanto sopra prescritto in ordine all'assunzione dei lavoratori svantaggiati. L'Organizzazione è tenuta prioritariamente ad assumere ed impiegare per tutta la durata dell'affidamento tutto il personale già addetto ai servizi che costituiscono oggetto dell'affidamento, fatta salva la rigorosa dimostrazione da parte dell'Organizzazione delle ragioni per le quali il riassorbimento dei lavoratori non svantaggiati alle dipendenze del gestore uscente del servizio, sia da ritenersi incompatibile con l'organizzazione di impresa propria del subentrante.

5. Prima che venga disposto l'avvio del servizio, è fatto obbligo all'Organizzazione di dimostrare di avere puntualmente ottemperato agli obblighi di riassorbimento del personale sopra previsti con riguardo sia ai soggetti svantaggiati sia al personale non svantaggiato, la cui ingiustificata mancata osservanza consente alla Stazione appaltante di disporre la decadenza dall'aggiudicazione e/o di dichiarare la risoluzione del contratto che fosse stato medio tempore stipulato per fatto e colpa dell'Organizzazione.



6. In ogni caso in cui si renda necessario sostituire lavoratori svantaggiati ovvero inserirne di nuovi nel rispetto di tutte le previsioni che precedono, i soggetti svantaggiati da impiegare per l'espletamento del servizio verranno prioritariamente segnalati dal Servizio Territoriale Inserimenti Lavorativi Etico Sociali (S.T.I.L.E.) attivo presso l'Azienda Territoriale per i Servizi alla Persona di Valle Camonica (ATSP).
7. Con specifico riguardo al personale svantaggiato ai sensi dell'art. 112 CCP, comma 2, impiegato per l'esecuzione delle prestazioni, l'Organizzazione nell'ambito del *Progetto Organizzativo-Gestionale* presentato in sede di gara deve:
- dare dimostrazione di adeguatezza circa la capacità di elaborare un progetto personalizzato d'inserimento lavorativo appropriato in relazione a ciascuna specifica situazione di svantaggio;
 - illustrare l'attività formativa dedicata ai soggetti svantaggiati per l'addestramento alle mansioni ed acquisizione delle relative abilità e professionalità;
 - indicare le specifiche mansioni ed attività che verranno affidate alle singole persone svantaggiate e l'acquisizione delle relative abilità.
 - illustrare la composizione della struttura organizzativa preposta all'inserimento lavorativo, con indicazione del numero di operatori previsti, la formazione specifica prevista e le esperienze maturate nell'affiancamento a soggetti svantaggiati;
 - indicare eventuali certificazioni di qualità sull'inserimento lavorativo, allegandone copia.

Articolo 6 - Personale referente

- L'Organizzazione rende disponibili, per le necessità espresse ed implicite del Committente, le seguenti figure referenti, i cui curricula dovranno essere forniti - anche se non oggetto di valutazione - come allegato al *Progetto Organizzativo-Gestionale* (più funzioni possono essere svolte da una stessa figura):
 - referente per i rapporti tra Committente e Organizzazione - figura di sufficiente autonomia decisionale che rappresenti la Direzione dell'Organizzazione;
 - referente per gli acquisti - figura con autonomia decisionale in merito agli acquisti, sia di materie prime alimentari, sia di beni non alimentari e servizi, la cui formazione documentata testimoni anche la qualifica su temi di sostenibilità ambientale, acquisti locali e prodotti biologici;
 - referente per gli aspetti nutrizionali - economo dietista o figura professionale di scolarità superiore che risponda sia per i rapporti con l'Autorità Sanitaria, sia per la gestione delle diete speciali (*Parte XIII - Specifiche del servizio - Le diete speciali*), sia per la gestione dei menù (*Parti XI e XII - Specifiche del servizio - i menù e la composizione del pasto*) e per ogni altro aspetto inerente i requisiti nutrizionali;

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.



- i. referente per l'autocontrollo igienico-sanitario - figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente e delegata all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare (riferimento *Parte XV - Specifiche del servizio - L'autocontrollo igienico-sanitario*) anche nei rapporti con il Committente o suoi delegati;
- j. referente per l'applicazione del piano di gestione delle eccedenze alimentari - figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente e con autonomia decisionale relativamente alla gestione del progetto di recupero delle eccedenze alimentari (riferimento *Parte XI - Specifiche del servizio - Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi*);
- k. referente per gli adempimenti in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro - figura professionalmente qualificata e preposta alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sul lavoro, comprese le necessità afferenti alla redazione del DUVRI, alla fornitura di DPI ed in generale di idoneo abbigliamento professionale.

Articolo 7 - **Formazione, addestramento e aggiornamento**

1. L'Organizzazione deve garantire che tutto il personale, coinvolto direttamente ed indirettamente nell'erogazione del servizio in ogni Utenza compresi i dipendenti del Committente sia opportunamente formato.
2. Pianificazione generale della formazione, per il primo anno, deve essere resa disponibile già nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, unitamente alla qualifica minima necessaria dei docenti.
3. Tale pianificazione dovrà rispettare i seguenti criteri minimi:
 - a. numero minimo di ore annue per funzione (riportate nella tabella seguente - non sarà oggetto di valutazione il monte ore complessivo):

	direzione del servizio	referente aspetti nutrizionali	cuoco	addetta mensa	addetto trasporto
totale ore per funzione	10	10	15	10	5

- b. argomenti da trattare - dovranno almeno comprendere i seguenti temi: igiene e sicurezza alimentare*, conoscenza del capitolato tecnico*, diete speciali*, procedure e registrazioni di sistema*, rischi specifici per i lavoratori nelle attività di cucina e utilizzo dei DPI*, detergenza e sanificazione, tecniche di cucina, riduzione degli sprechi alimentari, energetici e di acqua, rapporto con l'utenza;
- c. competenza negli argomenti con l'asterisco (*) dovrà essere garantita dal personale già entro il primo mese di servizio per ogni addetto;

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.



d. la pianificazione dovrà essere redatta secondo lo schema sotto riportato:

ESEMPIO	direzione del servizio	referente aspetti nutrizionali	cuoco/a	addetta/o mensa	addetta/o trasporto
argomento 1					
argomento 2					
[...]					
totale ore per funzione					

4. Saranno oggetto di valutazione, completezza e articolazione degli argomenti previsti, la calendarizzazione degli interventi formativi proposti.
5. L'Organizzazione può presentare, unitamente al piano di formazione sopra indicato, elenco di interventi formativi già seguiti dallo stesso personale nel corso dell'anno scolastico precedente; tale elenco sarà valutato come parziale ottemperamento a quanto previsto dai commi precedenti.
6. Per la formazione del secondo anno, l'Organizzazione deve prevedere un sistema di valutazione delle necessità formative, con il quale strutturare la formazione in itinere. Dettaglio della procedura seguita deve essere riportato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, la cui completezza sarà oggetto di valutazione.
7. Elenco del personale formato, con evidenza degli argomenti trattati e della qualifica del formatore (evidenza della competenza), è consegnato dall'Organizzazione al Committente entro sette giorni lavorativi dallo svolgimento del corso.
8. Unitamente alla documentazione di cui sopra, l'Organizzazione deve rendere disponibile copia della verifica di apprendimento dei corsi effettuati (che deve essere necessariamente in forma scritta). Tali documenti potranno essere utilizzati in sede di audit per la verifica dell'effettiva competenza del personale.

Articolo 8 - Sicurezza

1. Ogni aspetto rilevante in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro, per quanto riguarda i rischi interferenti, è contemplato nel DUVRI (Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti) redatto dall'Organizzazione, ai sensi del comma 3, articolo 26, del D. Lgs 81/2008, in collaborazione con la Direzione scolastica ed il Committente.
2. Tutto il personale, dal momento dell'ingresso nei luoghi di lavoro e per il servizio di consegna dei pasti a domicilio, deve essere dotato dei DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti dalla Valutazione dei Rischi dell'Organizzazione, nonché di cartellino di riconoscimento conforme al dettato delle norme di riferimento e correttamente gestito tenendo conto delle necessità in tema di prevenzione igienico sanitaria.

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D. Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, in origine digitale.



3. L'Organizzazione dovrà rendere disponibile al Committente, il Documento di Valutazione dei Rischi, per opportune valutazioni, già entro il primo mese di attività.
4. I costi della manodopera dell'Organizzazione e gli oneri di sicurezza aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro sono compresi nell'importo stimato dell'appalto, posto che sono direttamente sostenuti dall'Organizzazione - a proprio carico - durante l'esecuzione del contratto. L'Organizzazione ha tenuto conto anche di tali oneri ai fine della formulazione dell'offerta.

Parte IV - Specifiche della fornitura - Le materie prime alimentari

1. L'Organizzazione predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei Fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.
2. L'elenco dei Fornitori deve essere reso disponibile al Committente, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne.
3. Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dalle "Linee guida per la ristorazione scolastica" dell'ATS della Montagna e dai suoi allegati, <http://www.ats-montagna.it/servizi-2/cittadini-2/promozione-della-salute/scuola/linee-guida-per-la-ristorazione-scolastica/>, dalle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica", solo per le parti descritte da pagina 87 a 104 riguardanti le materie prime, http://normativaservizi.it/port/GetNormativaFile?fileName=313_linee_guida_ristorazione_e_scolastica.pdf e dall'Allegato 1 al DM Ambiente 25 luglio 2011 "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" o dalle future versioni degli stessi documenti che gli Enti interessati emetteranno.
4. I citati documenti della Regione Lombardia e della ATS della Montagna, hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini dell'appalto.
5. Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione sia dei pasti scolastici, sia dei pasti a domicilio, che se precedute da un asterisco (*), andranno dettagliate nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*:
 - a. (*)prodotti biologici - l'Organizzazione, conformemente a quanto indicato nelle *Parti XI e XII - Specifiche del servizio - Il menù e la composizione del pasto per le scuole e per i pasti a domicilio*, propone alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di alimenti convenzionali;
 - b. (*)prodotti locali - l'Organizzazione, conformemente a quanto indicato nelle *Parti XI e XII - Specifiche del servizio - Il menù e la composizione del pasto per le scuole e per i pasti a domicilio*, può proporre alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia prioritariamente della Valle Camonica, oppure - se assente prodotto camuno - della

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.

Darfo Boario Terme, 11/08/2021.

IL SEGRETARIO GENERALE
F.to Dott. Marino Bernardi



provincia di Brescia o in subordine delle province limitrofe di Verona, Trento, Sondrio, Bergamo, Cremona e Mantova) in sostituzione di alimenti convenzionali; la fornitura di prodotti "locali", anche se realizzata da aziende commerciali, non potrà essere sottoposta a trasferimenti, che vanifichino il principio della massima riduzione della distanza percorsa fra produzione primaria e consumo (come estensione del principio del "km zero").

- c. (*)prodotti DOP, IGP, STG ed equo-solidali - L'Organizzazione, conformemente a quanto indicato nella *Parte XII - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto*, deve proporre alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali;
- d. tutte le precedenti proposte dovranno, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, essere comprese in un progetto di valorizzazione degli stessi prodotti, indicando i destinatari e le modalità di comunicazione e promozione scelte;
- e. il pesce - la proposta di pesce nei menù può prevedere l'utilizzo di pesce azzurro, l'Organizzazione ne concorderà con il Committente le modalità d'inserimento in menù;
- f. il pesce somministrato, non deve comunque essere ottenuto da prodotti ricomposti, ne appartenere alle specie comprese nelle "liste rosse" internazionali per la protezione delle specie ittiche, a meno che quest'ultimo non abbia certificazione che attesti metodi di cattura sostenibili (MSC – Marine Stewardship Council o simili);
- g. i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i contenuti della "*Linee guida per la ristorazione scolastica*" dell'ATS della Montagna, <http://www.ats-montagna.it/servizi-2/cittadini-2/promozione-della-salute/scuola/linee-guida-per-la-ristorazione-scolastica/> e dai suoi allegati;
- h. in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati esclusivamente concordando in precedenza con il Committente il loro utilizzo e quindi comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intendono utilizzare ed il periodo di utilizzo in deroga;
- i. deve essere prevista la fornitura di 2 porzioni da 30 g di pane a ridotto contenuto di sale, per ogni utente scolastico, di cui solo uno da distribuire dopo il primo piatto e l'altro da tenere a disposizione;
- j. la pizza eventualmente proposta in menù, deve risultare realizzata integralmente in centro cottura, a partire separatamente dalle seguenti materie prime base: basi per pizza da cuocere, passata di pomodoro, mozzarella prodotta da latte (e non da cagliata), olio extravergine di oliva;
- k. è consentito l'uso di sale iodato per la preparazione dei pasti scolastici, come suggerito dalle "*Linee guida per la ristorazione scolastica*" dell'ATS della Montagna <http://www.ats-montagna.it/servizi-2/cittadini-2/promozione-della-salute/scuola/linee-guida-per-la-ristorazione-scolastica/> non può essere utilizzata carne congelata/surgelata;
- l. il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.

Darfo Boario Terme, 11/08/2021.

IL SEGRETARIO GENERALE
F.to Dott. Marino Bernardi



- m. le uova non potranno in alcun caso provenire da allevamenti in gabbia;
- n. l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva;
- o. le carni conservate eventualmente presenti nel menù, dovranno risultare esenti da conservanti e aromi;
- p. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti;
- q. non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma, similari e derivati;
- r. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano da OGM e/o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) e/o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
- s. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati.
6. Caratteristiche e qualità delle materie prime, dovranno poter essere adeguate alle indicazioni, che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal Committente.
7. Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata al Committente per riceverne preventiva autorizzazione.



Parte V - Specifiche della fornitura - I beni non alimentari

1. È a carico dell'Organizzazione la fornitura dei seguenti beni non alimentari che, quando preceduti da asterisco (*) dovranno, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, essere presentati in dettaglio (precisandone la quantità proposta e il tipo), corredati da documentazione tecnica. Il *Progetto Organizzativo-Gestionale*, quando presentato, sarà considerato vincolante per l'effettiva realizzazione del servizio e reso disponibile all'avvio del servizio medesimo):
- a. prodotti in carta - come, ad esempio, tovaglioli e tovagliette per l'apparecchiatura dei tavoli, sacchetti per il confezionamento dei cestini, carta monouso in rotolo, che dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) e che quindi abbiano una certificazione Ecolabel o simili (ad esempio FSC - *Forest Stewardship Council*);
- b. (*)automezzi - necessari al trasporto pasti, devono risultare dedicati al servizio, in riferimento alla *Parte IX - Specifiche del servizio – Il trasporto in legame*;
- c. (*)attrezzature e dotazioni:
- c.1. gastronorm in acciaio con coperchio e guarnizione a tenuta in silicone, idonee al contatto con gli alimenti e in numero tale da garantire la corretta esecuzione del servizio, per tutte le Utenze;
- c.2. contenitori termici, idonei per il trasporto dei pasti dai Centri Cottura, ai plessi di distribuzione e in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio, per tutte le Utenze;

- c.3. contenitori termici ad alveoli in materiale plastico rigido non espanso, resistente agli urti, con pietanziera in acciaio inox, a chiusura ermetica in monoporzione, per il confezionamento delle diete speciali di tutte le Utenze scolastiche e dei pasti a domicilio.

Si precisa che, nel corso dell'appalto, alcune attrezzature e alcuni arredi già presenti nel centro cottura potranno dover essere sostituiti; nel caso in cui si verifichi tale necessità, ogni sostituzione sarà a carico dell'Organizzazione.

- d. materiale monouso (posate, bicchieri e piatti - escluso quanto necessario per il confezionamento dei pasti a domicilio e delle diete speciali) - da fornire in caso di emergenza (rottura lavastoviglie, impossibilità di garantire operazioni di lavaggio), dovrà essere biodegradabile, compostabile e riciclabile;
- e. strumentazione - l'Organizzazione provvede a fornire ogni Utenza scolastica, sede di distribuzione, di bilancia digitale (da destinarsi alle verifiche delle grammature in fase di distribuzione), termometro digitale (sottoposto a taratura controllata) e calcolatrice; tali strumenti devono risultare idonei alle attività effettivamente svolte;
- f. divise da lavoro e DPI - l'Organizzazione fornisce a tutto il personale e per tutta la durata dell'appalto, divise da lavoro complete come prescritto dalle vigenti norme, nonché guanti monouso (dichiaratamente idonei al contatto con alimenti, anche grassi), mascherine, calzature omologate ed altri DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti dal Documento di Valutazione dei Rischi dell'Organizzazione; ogni dotazione è rinnovata con frequenza tale da garantirne la continuativa disponibilità ed idoneità all'uso;
- g. divise complete per il servizio di pulizia di colorazione visibilmente diversa, dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione;
- h. camici e cuffie - sono resi sempre disponibili, presso tutte le Utenze, camici e cuffie per l'ingresso dei visitatori (compresi i coordinatori dell'Organizzazione, i Responsabili del Committente, componenti della Commissione mensa e i Fornitori che, per necessità, devono attraversare le zone di produzione);
- i. materiali per la pulizia - detergenti, disinfettanti e materiali diversi, destinati alle attività di pulizia e sanificazione devono risultare sempre congrui con la pianificazione delle stesse attività; i prodotti chimici, certificati Ecolabel o simili, ad eventuale eccezione dei prodotti disinfettanti, per i quali deve residualmente essere dimostrata "biodegradabilità" conforme al test OECD 301; tutti i prodotti chimici, devono essere debitamente accompagnati dalla disponibilità di schede tecniche e di sicurezza;
- j. materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti - devono risultare dotati di "Dichiarazione di conformità" sempre aggiornata e disponibile alla verifica del Committente;
- k. ogni altro bene non alimentare necessario all'erogazione del servizio atteso.



Parte VI - Specifiche della fornitura - Il Centro Cottura dell'Organizzazione

1. L'Organizzazione, per la realizzazione di parte dei pasti previsti dal presente Capitolato tecnico, deve prevedere l'utilizzo di proprio Centro Cottura.
2. Questo deve rispondere ai seguenti requisiti:
 - a. essere dotato di idonea SCIA;
 - b. disporre di layout ed attrezzature idonei alle attività richieste, in particolare per la potenzialità produttiva;
 - c. disporre di zona, opportunamente segregata, dedicata a produzione e confezionamento di diete speciali;
 - d. disporre di zone opportunamente dedicate al confezionamento dei pasti monoporzione;
 - e. essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive, miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica e a mantenere l'efficienza produttiva ai livelli dichiarati.
3. L'Organizzazione deve allegare al *Progetto Organizzativo-Gestionale*, quale presentazione del Centro Cottura, la seguente documentazione:
 - a. documenti autorizzativi con indicazione della potenzialità produttiva massima autorizzata;
 - b. planimetria con identificazione delle aree, delle attrezzature e dei flussi produttivi;
 - c. indicazione dei parametri di potenzialità produttiva:
 - c. 1 numero di pasti massimi teoricamente producibili e loro giustificazione tecnologica e organizzativa,
 - c. 2 numero di addetti in organico con relativa funzione,
 - c. 3 modalità d'uso previste, capacità e caratteristiche tecniche degli apparati disponibili per l'abbattimento dei pasti e il mantenimento del legame freddo da produzione a confezionamento,
 - c.4 dichiarazione sul tempo di percorrenza oggettivata, utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web <https://www.google.it/maps>.



Parte VII - Specifiche del servizio - I Centri Cottura del Committente

1. Il Committente rende disponibile la cucina presso la Scuola dell'Infanzia di Pellalepre, in Via Monte Adamello, 13 - Pellalepre di Darfo Boario Terme;
2. La struttura risulta debitamente autorizzata per le attività richieste.
3. L'Organizzazione verifica, prima della stipula del contratto, la consistenza e le caratteristiche delle attrezzature e delle dotazioni accessorie disponibili e provvede eventualmente, ad integrarle per garantire il servizio che è chiamato a rendere. Le stesse dotazioni, allo scadere dell'appalto, resteranno di proprietà del Comune di Darfo Boario Terme.

Parte VIII - Specifiche del servizio - Il confezionamento dei pasti

1. Per il confezionamento dei pasti scolastici, l'Organizzazione deve tenere conto delle seguenti indicazioni:
 - a. i pasti per tutte le Utenze devono essere confezionati in pluriporzione e, se destinati al trasporto, disposti in contenitori termici (nel rispetto di quanto previsto nella *Parte IX - Specifiche del servizio – Il trasporto in legame*);
 - b. le diete speciali per tutte le Utenze (destinate al trasporto), devono essere confezionate in monoporzione, indicati nella *Parte V – Specifiche della fornitura - I beni non alimentari*, idoneamente identificati;
 - c. diete etico-religiose che, per numerosità lo permettano, potranno essere confezionate in pluriporzione dedicati;
 - d. il pane deve, per il trasporto, essere confezionato in sacchi di carta opportunamente chiusi;
 - e. la frutta, lavata, deve essere confezionata in modo da proteggerla da contaminazioni durante il trasporto;
2. Per il confezionamento dei pasti a domicilio l'Organizzazione deve tenere conto delle seguenti indicazioni:
 - a. i pasti e le diete speciali devono essere confezionate in contenitori monoporzione termosigillabili e posizionati nei contenitori termici previsti alla *Parte V – Specifiche della fornitura - I beni non alimentari*;
 - b. tutti i contenitori devono essere idoneamente identificati.



Parte IX - Specifiche del servizio - Il trasporto in legame

1. Il trasporto dei pasti deve avvenire nel rispetto delle seguenti indicazioni:
 - a. i mezzi devono risultare quotidianamente dedicati, al servizio oggetto di appalto;
 - b. i contenitori isotermitici utilizzati, devono essere identificati per destinazione e contenuto;
 - c. i sistemi utilizzati per contenere gli alimenti, devono essere tali da non permettere contaminazioni, di qualunque natura durante il trasporto.
2. L'Organizzazione deve presentare, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, il Piano Organizzativo dei Trasporti e questo deve:
 - a. dare evidenza del tipo e del numero di automezzi che si intendono utilizzare,
 - b. dare evidenza del rispetto degli orari previsti per i servizi oggetto dell'appalto,
 - c. permettere di ridurre al minimo i tempi intercorrenti fra produzione e consumo, al fine di salvaguardare le caratteristiche dei pasti, qualitative in generale e sensoriali in particolare.
3. L'Organizzazione deve anche assicurare, per ogni consegna relativa alla ristorazione scolastica, un tempo non superiore:
 - a. fra confezionamento e inizio trasporto: 15 minuti,
 - b. fra inizio trasporto e consegna: 30 minuti,
 - c. fra consegna e consumo: 20 minuti.
4. Per i pasti a domicilio, l'Organizzazione deve assicurare un tempo massimo di 90 minuti fra inizio trasporto e consegna all'ultimo utente.
5. Il *Piano Organizzativo dei Trasporti* deve quindi presentare dettaglio dei tempi teoricamente prevedibili per ognuna delle fasi riportate nelle seguenti tabelle:

Tempistiche (minuti)						
	Confezionamento c/o Centro Cottura – orario partenza	Carico Automezzi	Tempo di viaggio 1a Utenza (nome)	Scarico	Tempo di viaggio 2a Utenza (nome)	Scarico
Pasti scolastici						

Tempistiche (minuti)					
	Confezionamento – orario partenza	Carico Automezzi	Arrivo dal 1° Utente	Scarico	Partenza per 2° Utente
Pasti a domicilio					

6. Le dichiarazioni sui tempi di percorrenza proposte nel *Piano Organizzativo dei Trasporti* devono essere oggettivate, utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.

<https://www.google.it/maps>.



7. Nella scelta degli automezzi per il trasporto dei pasti, l'Organizzazione è tenuta a dichiarare, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, la scelta fra motorizzazione:

- a. a metano,
- b. a GPL,
- c. diesel o benzina (specificare categoria euro).

Parte X - Specifiche del servizio - Le tipologie di distribuzione

1. Gli orari di distribuzione, gli indirizzi e le modalità di distribuzione delle diverse Utenze sono riportati nella *Parte II, Articolo 2 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari*.
2. Per il servizio al tavolo il coperto comprende: tovaglietta in carta, tovagliolo a 2 veli, piatti (piano e fondo), bicchiere, posate in acciaio.
3. Per tutti i plessi di distribuzione, l'acqua è da predisporre in brocca da rubinetto.
4. L'Organizzazione deve concordare con il Committente, l'attivazione di un sistema di distribuzione frazionata delle porzioni, che preveda una prima somministrazione di parte della grammatura prevista per ogni pietanza (indicativamente superiore al 50%) e, solo a richiesta dell'utente, la somministrazione della restante parte in accordo con quanto indicato nella successiva *Parte XI - Specifiche del Servizio - Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi*.
5. Obiettivo di tale sistema è la riduzione dello spreco alimentare dovuto agli avanzi di alimenti distribuiti.
6. Oggetto dell'accordo saranno:
 - a. le specifiche modalità di gestione della distribuzione,
 - b. il controllo delle effettive quantità non distribuite,
 - c. la gestione delle eccedenze quotidiane.

Parte XI - Specifiche del servizio - Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi

1. L'Organizzazione deve gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari.
2. Nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, l'Organizzazione presenta un progetto di fattibilità per concordare con il Committente le modalità di recupero:
 - a. delle eccedenze alimentari, con prioritaria destinazione, a favore delle persone assistite o segnalate dall'Ufficio Servizi Sociali o di Organizzazioni o Cooperative sociali del territorio;
 - b. dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti, per destinarli alle strutture di ricovero degli animali di affezione (canili e gattili) o progetti alternativi (ad esempio per il compostaggio).

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.



- c. Tale piano, che verrà valutato secondo quanto riportato nel Bando Disciplinare di gara – punto 18.1 “CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA”, deve almeno prevedere:
- a. caratteristiche del servizio, aspetti di metodo (ad esempio: controllo delle effettive quantità non distribuite, gestione delle eccedenze quotidiane), tempistiche di attuazione del sistema,
 - b. metodo e tempistiche di rendicontazione periodica al Committente,
 - c. personale referente e responsabilità (di cui alla *Parte III, Articolo 7 – Personale referente*).
3. Il Committente e l'Organizzazione concordano, attraverso un comportamento improntato a correttezza (art. 1175 Cod. civ) e buona fede (art. 1375 Cod. civ.), la modalità della compartecipazione al beneficio economico, generato dalla riduzione strutturale delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi.

Parte XII - Specifiche del servizio - I menù e la composizione del pasto per le scuole

1. L'Organizzazione deve garantire l'osservanza dei menù di servizio proposti dall'ATS della Montagna, allegati alle “Linee guida per la ristorazione scolastica” dell'ATS della Montagna, <http://www.ats-montagna.it/servizi-2/cittadini-2/promozione-della-salute/scuola/linee-guida-per-la-ristorazione-scolastica/>
2. L'Organizzazione deve garantire che i menù necessari al servizio, rispettino sempre i seguenti requisiti:
 - a. sono fondamentali i contenuti della *Parte IV - Specifiche della fornitura - Le materie prime alimentari*, delle “Linee d'indirizzo per la refezione scolastica” di Gennaio 2017 dell'ATS della Montagna e suoi allegati e dell'Allegato 1 al DM Ambiente 25 luglio 2011 “*Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*”;
 - b. la composizione del pasto comprende primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta e pane; il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo;
 - c. in particolare, i menù prevedono prodotti biologici per i quali l'Organizzazione deve presentare la propria proposta (nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*), tenendo conto che dovranno risultare biologiche, non le singole materie prime, bensì la proposta di menù di un intero pasto per tutti gli ingredienti; la proposta dovrà essere espressa in numero di giornate biologiche/menù e verrà valutata secondo i principi presenti nel Bando Disciplinare di gara – punto 18.1 “CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA” (c. Materie prime). La proposta non può essere inferiore al 10% (pari a 2 giornate/menù) e superiore al 50% (pari a 10 giornate/menù);

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.



d. inoltre, i menù possono prevedere la fornitura di prodotti locali. La proposta, che deve essere inserita nel Progetto Organizzativo-Gestionale può comprendere:

- d.1 carne bovina e avicola,
- d.2 uova,
- d.3 verdura,
- d.4 prodotti lattiero-caseari.

La valutazione, che è effettuata secondo i criteri riportati nel Bando Disciplinare di gara – punto 18.1 “CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA”, tiene conto della qualità complessiva della proposta effettuata e della correttezza di quanto offerto;

e. i menù devono comprendere prodotti fra le tipologie DOP, IGP, STG ed equo-solidali. La proposta, inserita nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, deve comprendere almeno:

- e.1 frutta,
- e. 2 prodotti lattiero-caseari.

La valutazione, che è effettuata secondo i criteri riportati nel Bando Disciplinare di gara – punto 18.1 “CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA”, tiene conto della qualità complessiva della proposta effettuata e della correttezza di quanto offerto;

- f. i menù possono prevedere l’inserimento di pesce azzurro, per il quale l’Organizzazione deve presentarne proposta al Committente entro la firma del contratto;
- g. tutti i menù messi a disposizione dal Committente, proposti da parte dell’Autorità competente, devono essere opportunamente pubblicati, in modo che le famiglie degli utenti possano disporre almeno due settimane prima del loro effettivo utilizzo;
- h. le date di attivazione dei menù autunno/inverno e primavera/estate sono accordate tra Committente ed Organizzazione;
- i. i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
- j. contestualmente alla pubblicazione dei menù di cui ai punti precedenti, devono essere resi disponibili alle famiglie richiedenti, anche i menù dedicati a esigenze particolari previsti nella Parte XIII - Specifiche del servizio – Le diete speciali;
- k. ogni menù deve evidenziare l’origine biologica, locale, DOP, IGP, STG ed equo-solidale delle materie prime;
- l. ogni menù, deve essere corredato da ricettario, che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza). Nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, dovrà essere inclusa esemplificazione di quanto sopra riportato, relativamente ad una sola giornata a scelta nel menù proposto;
- m. in ogni menù devono risultare specificate, le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;
- n. almeno mensilmente, l’Organizzazione deve proporre menù a tema (elaborati tenendo conto delle diete speciali);

o. nei menù settimanali dovrà essere garantita la validabilità di almeno 4 tipologie di frutta;

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 83/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.



- p. in occasione delle principali festività, l'Organizzazione - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone al Committente, dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;
- q. con anticipo di almeno due giorni lavorativi, potranno essere richiesti menù alternativi per gite scolastiche (pranzo al sacco), che dovranno essere realizzati conformemente alle prescrizioni delle citate "Linee d'indirizzo per la refezione scolastica" di Gennaio 2017 dell'ATS della Montagna;
- r. ogni necessità di variazione ai menù approvati, per esigenze straordinarie ed imprevedibili, deve essere comunicata preventivamente e per iscritto (via email) al Committente;
- s. l'Organizzazione, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, deve proporre un progetto relativo all'utilizzo di materie prime considerate, generalmente, come poco gradite: *pesce, verdure e legumi*. Tale progetto (denominato progetto "Gradimento") dovrà, a titolo di esempio, dettagliare:
- s.1 modalità di progettazione, in collaborazione con il Committente, delle ricette da proporre,
 - s.2 test di gradimento preliminari, all'inserimento della nuova ricetta,
 - s.3 sistemi di informazione, coinvolgimento e motivazione delle figure coinvolte (alunni, insegnanti e personale operativo), prima dell'inserimento effettivo in menù,
 - s.4 metodi di valutazione dell'accettabilità del nuovo piatto proposto,
 - s.5 figure di responsabilità interessate.

Parte XIII - Specifiche del servizio - I menù e la composizione del pasto per i pasti domiciliati

1. L'Organizzazione deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio e che rispettino i seguenti requisiti:
 - a. sono fondamentali i contenuti della *Parte IV - Specifiche della fornitura - Le materie prime alimentari*, salvo ciò che riguarda le caratteristiche di prodotti biologici, prodotti locali e pane¹
 - b. almeno settimanalmente, deve essere inserita una proposta di ricetta tradizionale della cucina bresciana;
 - c. devono essere predisposti menù dedicati alle due stagioni autunno-inverno e primavera-estate ed ognuno di questi sviluppato su almeno 6 settimane;
 - d. la data di attivazione dei menù primavera-estate e autunno-inverno è da concordare con il Committente;

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.

¹ Il pane fornito dovrà comunque essere a ridotto contenuto di sale



- e. i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
- f. in ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;
- g. nel menù settimanale dovrà essere garantita la variabilità di almeno 4 tipologie di frutta fresca;
- h. la composizione del pasto comprende:
 - h.1. un primo piatto a scelta fra due (e l'ulteriore possibilità di alternativa in bianco o in brodo),
 - h.2. un secondo piatto a scelta fra due (e l'ulteriore alternativa di carne ai ferri, formaggio misto, carne frullata, pesce al vapore e prosciutto cotto),
 - h.3. un contorno a scelta fra due (con l'ulteriore alternativa di insalata, verdura cotta, purè),
 - h.4. un frutto di stagione (e l'ulteriore alternativa di frutta frullata, yogurt o frutta frullata-yogurt),
 - h.5. pane (almeno 2 unità),
 - h.6. dolce una volta a settimana al posto della frutta.
- i. Il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo;
- j. nel periodo quaresimale, deve essere predisposto un menù che preveda - nella giornata di venerdì - la presenza di una o più scelte senza carne (sia del primo sia del secondo piatto);
- k. in occasione delle principali festività, l'Organizzazione con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo, elabora e propone al Committente, dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali eventualmente segnalate;
- l. ogni necessità di variazione ai menù approvati, per esigenze straordinarie ed imprevedibili deve essere comunicata preventivamente e per iscritto (via email) al Committente.

Parte XIV - Specifiche del servizio - Le diete speciali

1. L'Organizzazione progetta ed eroga le diete speciali alternative ai pasti scolastici e ai pasti a domicilio con le seguenti modalità:
 - a. devono essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le principali opzioni etico-religiose;
 - b. nella realizzazione di tali menù, l'Organizzazione, qualora la disponibilità delle materie

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.

Darfo Boario Terme, 11/08/2021.

IL SEGRETARIO GENERALE

F.to Dott. Marino Bernardi



prime non lo permetta, non è vincolata ai requisiti di provenienza previsti nei menù standard, dandone comunque preventiva comunicazione al Committente;

- c. le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell'utente, e ciò soprattutto in occasione di festività e ricorrenze citate nella *Parte XI - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto per le scuole*;
- d. devono essere formalizzate, regole per la gestione delle diete speciali da comprendere nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*; tali regole devono prevedere che il flusso di informazioni relativo alle richieste di diete speciali, parta dalle famiglie (anche attraverso un certificato specialistico), passi, attraverso l'ufficio competente per la Pubblica Istruzione o per i Servizi Sociali per i pasti a domicilio, sino all'Autorità Sanitaria competente quando necessario, per giungere solo all'Ufficio Nutrizionale dell'Organizzazione (responsabile del trattamento dei dati sensibili), per la redazione definitiva dei documenti necessari (elenchi utenti interessati, menù, ricettari, calcoli nutrizionali); il Committente si riserva di esigere la modifica delle regole di gestione, anche a servizio attivato, motivandone la richiesta;
- e. le funzioni dell'Organizzazione ad ogni livello coinvolte nella gestione delle diete speciali, devono essere di competenza dimostrata entro l'effettivo inizio del servizio;
- f. le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni;
- g. l'Organizzazione progetta in modo coordinato con il Committente, quindi realizza e diffonde entro un mese dall'inizio del servizio, un'informativa alle famiglie sulle modalità di gestione delle diete speciali;
- h. l'Organizzazione, qualora venga fatta richiesta dalle famiglie degli utenti entro le ore 9.30 dello stesso giorno, garantisce la disponibilità di diete leggere;
- i. ogni utente può disporre di dieta leggera per un massimo di 3 giorni consecutivi, oltre i quali risulta necessaria una richiesta corredata da certificato medico-specialistico;
- j. il menù delle diete leggere, conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che potranno essere concordate con il Committente comunque nel rispetto del dettato delle *“Linee d'indirizzo per la refezione scolastica”* di Gennaio 2017 dell'ATS della Montagna;
- k. diete speciali devono essere confezionate conformemente a quanto indicato nella *Parte VIII - Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti*;
- l. ogni monoporzione deve essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario comunque nel rispetto delle normative vigenti in tema di privacy.



Parte XV - Specifiche del servizio - La prenotazione dei pasti

Articolo 1 - Pasti scolastici

1. Il Committente, con l'ausilio di personale scolastico raccoglie le prenotazioni dei pasti e le trasmette all'Organizzazione entro le ore 9.30 via fax o telefonicamente.
2. L'Organizzazione prevede, la disponibilità di personale e di apparecchiatura fax, dedicate alla gestione delle prenotazioni.

Articolo 2 - Pasti a domicilio

1. La fornitura di pasti a domicilio viene prenotata e comunicata all'Organizzazione con almeno tre giorni di anticipo rispetto a quella di effettivo servizio.
2. L'Organizzazione deve, allo scopo, rendere disponibile ad ogni utente, un modello cartaceo di menù settimanale predisposto per raccogliere in modo semplice e chiaro le scelte e deve provvedere alla consegna dei modelli in bianco, al ritiro di quelli compilati e alla gestione dei dati raccolti.
3. Copia delle prenotazioni originali e del riepilogativo settimanale, deve essere inviata al Committente per permetterne eventuali verifiche.

Parte XVI - Specifiche del servizio - L'autocontrollo igienico sanitario

1. L'Organizzazione predispone, attua e mantiene procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP, ai sensi dei Reg. CE 852/2004, Reg. CE 1169/2011, Reg. CE 178/2002, relativamente alle attività svolte presso i Centri Cottura ed in tutte le Utenze; deve renderne disponibile al Committente la documentazione relativa, entro il giorno dell'inizio del servizio.
2. L'Organizzazione deve includere, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, un estratto delle procedure di autocontrollo per attività simili a quelle in oggetto di appalto. Tali procedure comprendono anche:
 - a. l'analisi del rischio (elenco dei pericoli, analisi probabilità/gravità) con dettaglio della definizione delle fasi critiche;
 - b. procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte;
 - c. procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare, completa di gestione della stessa (azioni, tempi, responsabilità).
3. L'Organizzazione effettua, durante l'appalto, attività di verifica (punto 6 del sistema HACCP), comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio.

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.



4. Il piano di analisi deve essere presentato al Committente, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* e dopo ogni sua revisione. Deve necessariamente comprendere indagini chimiche e microbiologiche a campione per le acque, almeno una volta ad anno scolastico ed essere realizzato secondo l'esemplificazione riportata nello schema seguente:

Luogo di campionamento	Matrice	Frequenza di campionamento (n° di matrici/anno scolastico)	n° parametri	Frequenza x n° parametri	Parametri	Metodo analitico	Limite analitico o valore guida	Fonte bibliografica O riferimento normativo
Centro Cottura	Uova	2	1	2	Salmonella
	Prosciutto cotto	2	5	10	Coliformi t. Salmonella spp. St. aureus Cl. solfitoxid Cl. botulinum

	Primo a base carne	2	3	6
	Secondo a base pesce	3	2	6
Scuola dell'Infanzia
	Tampone superficie	2	2	4
	Primo piatto	2	3	6
	Contorno	3	2	6
Scuola
	Acqua di rete	1	5	5

Totale parametri previsti **45**

5. Il verbale di prelevamento campione, è consegnato via email o via fax al Committente, lo stesso giorno del prelievo.
6. I risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità, devono essere consegnati al Committente entro 3 giorni lavorativi, dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.

Parte XVII - Specifiche del servizio - Le attività di detergenza e sanificazione

1. In tutte le Utenze per cui è previsto il servizio alla *Parte II, Articolo 2 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari* e nei Centri Cottura adibiti al servizio, è prevista la completa gestione di pulizie e sanificazioni (locali di servizio ed accessori, stoviglie, attrezzature ed arredi), ivi compresi gli interventi di ripristino all'inizio di ogni anno scolastico, a carico dell'Organizzazione.
2. L'Organizzazione effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso:
 - a. predisposizione ed esposizione di specifici programmi di pulizia;
 - b. formazione del personale coinvolto nelle attività di detergenza e sanificazione.

3. I programmi di pulizia comprendono e dettagliano:

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2009 e successive modificazioni, in formato digitale.



- a. locali di servizio ed accessori, attrezzature ed arredi;
 - b. mezzi adibiti al trasporto;
 - c. modalità d'uso dei detergenti e dei disinfettanti approvvigionati.
4. Qualora non fosse possibile garantire un'efficace operazione di lavaggio delle stoviglie utilizzate, per il verificarsi di guasti alle lavastoviglie, l'Organizzazione deve fornire materiale monouso con caratteristiche riportate alla *Parte V – Specifiche della fornitura – I beni non alimentari*.

Parte XVIII - Specifiche del servizio – Le manutenzioni

1. Sono oggetto di manutenzioni, i locali di servizio ed accessori, gli impianti, le attrezzature e gli arredi presenti nelle Utenze e nei Centri Cottura adibiti al servizio.
2. La gestione del servizio di manutenzione prevede:
 - a. manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali nei Centri Cottura del Committente e nelle Utenze, a carico del Committente;
 - b. manutenzione ordinaria delle attrezzature nei Centri Cottura del Committente e nelle Utenze, a carico dell'Organizzazione;
 - c. manutenzione straordinaria delle attrezzature nei Centri Cottura e degli arredi nelle Utenze, a carico del Committente;
 - d. manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti, nei Centri Cottura del Committente e nelle Utenze, a carico del Committente;
 - e. manutenzione ordinaria e straordinaria di locali, impianti, attrezzature e arredi del Centro Cottura dell'Organizzazione, a carico dell'Organizzazione.
3. Pianificazione delle manutenzioni, a carico dell'Organizzazione, con dettaglio per singola attrezzatura, degli interventi da svolgersi e la loro periodicità, deve essere consegnata al Committente entro l'inizio del servizio; l'Organizzazione deve rendere al Committente report semestrale delle attività manutentive svolte.
4. Le parti, congiuntamente, effettuano un sopralluogo destinato all'approvazione dell'inventario iniziale di consegna di attrezzature, arredi, impianti e locali; l'inventario contiene anche informazioni sullo stato manutentivo degli stessi beni alla consegna.

Parte XIX - Beni mobili ed immobili

1. Beni mobili ed immobili, raccolti nell'inventario iniziale di consegna, sono assegnati in comodato dal Committente all'Organizzazione, all'atto della firma del contratto d'appalto. Al termine dell'appalto, l'Organizzazione riconsegna gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti.
2. I beni così inventariati devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti

Copia cartacea conforme all'originale finale: inventario iniziale di consegna ai sensi del D. Lgs. 83/2005 e successive modificazioni di origine digitale. I beni devono essere



consegnati al Committente, in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

3. Durante il periodo di comodato, l'Organizzazione risponde direttamente per difettosità generatesi, nei beni mobili ed immobili, per incuria nell'uso imputabile al servizio oggetto del presente appalto.
4. L'Organizzazione deve farsi carico dell'eventuale integrazione di tutte le dotazioni necessarie al servizio; al termine dell'appalto ogni integrazione resta di proprietà del Committente.

Parte XX - Migliorie

1. L'Organizzazione può proporre migliorie rispetto ai requisiti indicati nel presente Capitolato, elencati di seguito in ordine di priorità per il Committente:
 - a. migliorie relative al servizio:
 - a.1 proposta di giornate biologiche in percentuale maggiore rispetto al massimo previsto nel Bando Disciplinare di gara – punto 18.1 “CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA” (c. *Materie prime* c. 1);
 - a.2 realizzazione di alcuni piatti (come, ad esempio: polpette di pesce, hamburger di legumi) direttamente presso il centro cottura, a partire dalle specifiche materie prime, senza utilizzare prodotti finiti realizzati industrialmente, eventualmente dotando la struttura delle necessarie attrezzature;
 - a.3 proposta di giornate a “km zero”;
 - a.4 altre proposte non comprese nei punti precedenti;
 - b. migliorie di natura sociale:
 - b.1 pasti annui (fino ad un massimo di 9 utenti), offerti gratuitamente per i casi sociali individuati dal Committente e con modalità/destinazione che devono essere preventivamente concordate con il Committente;
 - b.2 proposta di fornitura di “pacchi alimentari” contenenti una serie definita di beni alimentari non deperibili, offerti gratuitamente e da destinare a casi sociali individuati dal Committente;
 - b.3 altre proposte non comprese nei punti precedenti;
 - c. migliorie di natura strutturale e/o strumentale:
 - c.1 sostituzione di tutte le lampadine presenti nelle Utenze, con prodotti a basso consumo di energia;
 - c.2 altre migliorie non comprese nei punti precedenti;



d. migliorie relative a iniziative a favore del territorio comunale:

d.1 collaborazione, eventualmente economica, ad iniziative del Committente destinate alla promozione, verso la cittadinanza, dei requisiti del servizio;

d.2 disponibilità a fornire gratuitamente rinfreschi, dettagliandone numero e tipologia, per iniziative organizzate dagli Uffici pubblica istruzione del Comune;

d.3 copertura finanziaria annuale per un massimo di € 4.000,00 per iniziative del Committente, finalizzate all'educazione alimentare sul territorio;

d.4 altri interventi non compresi nei punti precedenti.

2. Ogni miglioria proposta deve risultare, opportunamente corredata nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* da documentazione tecnica, pianificazione di interventi o quant'altro necessario ad una corretta valutazione della proposta.

3. Salvo quanto specificatamente scadenziato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, le migliorie proposte devono essere effettivamente fornite, entro lo scadere del secondo mese di servizio.

Parte XXI - Elementi economici

Articolo 1 - Corrispettivo del servizio

1. I **prezzi**, comprensivi di ogni onere derivante da tutti gli obblighi al netto dell'I.V.A., sono quelli proposti in sede di gara dall'Organizzazione.
2. Il valore del pasto per gli adulti aventi diritto nelle scuole è equiparato a quello degli alunni del relativo ordine di scuola.
3. In base al numero totale dei pasti - presunti pari a 157.500 - il valore complessivo presunto dell'appalto è quello risultante dal prodotto dei numero dei pasti e i prezzi proposti in sede di gara dall'Organizzazione, tenuto conto che per i pasti domiciliati il costo è sostenuto dal Committente solo in quota parte in base alla Disciplina Comunale relativa all'erogazione dei servizi e degli interventi socio-assistenziali, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106 CCP, comma 12.

Articolo 2 - Modalità di pagamento - Cessione del credito

1. All'atto della consegna dei pasti e degli altri prodotti forniti, deve essere rilasciata documento di consegna, specificante la quantità e la tipologia di quanto consegnato.
2. I pasti vengono pagati in ragione di quelli effettivamente fruiti dall'utenza; il corrispettivo è determinato dai prezzi unitari di riferimento offerti dall'Organizzazione moltiplicato per le quantità registrate presso le Utenze.
3. Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentati nel

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale. Capitolato, ma comunque inerenti e conseguenti ai servizi di cui trattasi.



4. Fatte salve le diverse opzioni operative, concordate nel corso dell'esecuzione del contratto, le fatture, emesse con cadenza mensile, saranno riferite a:
 - a. pasti Scuola dell'Infanzia,
 - b. pasti Scuola Primaria,
 - c. pasti Scuola Secondaria di 1° grado,
 - d. adulti (pasti scolastici),
 - e. pasti a domicilio (le fatture sono emesse al netto della quota di compartecipazione al costo, che l'Organizzazione riscuote, con cadenza non inferiore al mese, direttamente dagli utenti del servizio).
5. Relativamente ai pasti a domicilio, è posta a carico del Committente la compartecipazione al costo del servizio, non versata all'Organizzazione dall'utente qualora:
 - a. l'utente sia inadempiente da oltre 60 giorni (all'utente devono essere garantiti termini di pagamento non inferiori a 15 giorni dal ricevimento della richiesta di versamento della compartecipazione al costo);
 - b. l'utente sia stato sollecitato al pagamento dall'Organizzazione, mediante almeno due lettere raccomandate con a.r. trasmesse dopo 15 giorni e dopo un mese dalla data di scadenza del debito.
6. Il Committente osserva le stesse modalità previste per il pagamento dei corrispettivi.
7. Si precisa che le fatture di cui sopra dovranno essere emesse al Comune di Darfo Boario Terme.
8. Il dettaglio della fornitura (ossia la distinzione, per ogni plesso scolastico, del numero dei pasti degli alunni e dei pasti degli insegnanti), deve risultare in fattura o in un suo allegato (da trasmettere via email).
9. Il pagamento dei corrispettivi avverrà previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del responsabile competente, entro trenta giorni¹ dalla data della fattura.
10. Il Committente si riserva di chiedere all'Organizzazione, la copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti effettuati ai sub-contraenti (Fornitori ed eventuali subappaltatori o cottimisti).
11. Per uniformità con i termini di pagamento osservati dal Committente, l'Organizzazione ha l'obbligo di pagare i sub-contraenti entro trenta giorni dal ricevimento delle loro fatture.
12. Se l'Organizzazione non osservasse il termine stabilito per il pagamento dei sub-contraenti, il Committente si riserva il diritto di allungare in modo analogo i termini per i pagamenti dovuti all'Organizzazione.

¹ Ai sensi dell'art. 4, comma 4 D.Lgs 9 ottobre 2002, n. 231 (come modificato dal D.Lgs 9 novembre 2012, n. 192), il termine di trenta giorni potrà essere incrementato, d'accordo con l'Organizzazione, fino a sessanta giorni in considerazione dei controlli a cui è tenuto il Committente (in particolare la richiesta del DURC) e delle possibili criticità nella gestione operativa della fatturazione elettronica.



13. Il Committente potrà rivalersi sull'Organizzazione, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra.

14. La cessione del credito è disciplinata dall'art. 106 CCP, comma 13. Al riguardo il Committente non accetta preventivamente (cioè fin dal momento della sottoscrizione del contratto), la cessione del credito che via via maturerà.

Articolo 3 - Oneri a carico dell'Organizzazione

1. Le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate dall'Organizzazione entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 5, comma 2, del D.M. del 2 dicembre 2016.
2. Previa richiesta da parte del Committente, l'Organizzazione versa un importo di massimo € 6.000,00 (seimila/00) annui oltre IVA, a titolo di rimborso per le attività ispettive previste dal Committente, anche con l'ausilio di soggetti esterni.
3. Tutte le eventuali spese e gli oneri fiscali per la redazione del contratto, nonché i diritti di segreteria sono a completo ed esclusivo carico dell'Organizzazione, la quale si impegna ad eseguire comunque tutte le prestazioni connesse all'appalto anche in pendenza della sottoscrizione del contratto.

Parte XXII - Divieto di cessione del contratto e subappalto

1. È vietato cedere, anche parzialmente, l'appalto. Non sono considerate cessioni, le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede. Le cessioni d'azienda, trasformazioni, fusioni o scissioni societarie hanno efficacia nei confronti del Committente, alle condizioni e secondo le modalità stabilite dall'art. 106 CCP, comma 1, lett. d), punto 2).
2. È vietato il subappalto delle attività di preparazione e distribuzione dei pasti.
3. L'Organizzazione comunica al Committente, tutti i sub-contratti specificando il nome del sub-contraente, l'importo e l'oggetto del contratto nonché i termini di pagamento (che non possono essere superiori a quelli osservati dal Committente nei confronti dell'Organizzazione).
4. L'Organizzazione assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e in particolare quello di comunicare tempestivamente al Committente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati previsti dall'art. 3 comma 1 della legge suddetta, nonché, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Il

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.

Darfo Boario Terme, 11/08/2021.

IL SEGRETARIO GENERALE
F.to Dott. Marino Bernardi



Committente verificherà che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai lavori, ai servizi e alle forniture oggetto del contratto sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla suddetta legge 136/2010.

Parte XXIII - Verifiche di conformità e penali

Articolo 1 - Verifiche di conformità

1. Il Committente si riserva la possibilità di effettuare verifiche di conformità al dettato del presente Capitolato, con le modalità che riterrà più opportune, anche effettuando sopralluoghi oltre che nelle Utenze e nei Centri Cottura del Committente, anche nel Centro Cottura dell'Organizzazione adibito al servizio, assicurando comunque il rispetto del lavoro svolto dall'Organizzazione.
2. Particolare attenzione sarà posta al rispetto dei requisiti relativi all'approvvigionamento di materie prime, rispetto che verrà valutato anche effettuando bilanci di massa, incrociando dati da forniture documentate con i consumi effettivi.

Articolo 2 - Penali

1. Il Committente si riserva di applicare all'Organizzazione penali in seguito al rilevamento di:
 - a. inadempienze alle prescrizioni di questo Capitolato;
 - b. reclami, oggettivati da prove di fondatezza, documentati e generati da utenti, Commissione mensa od originati da verifiche di conformità effettuate dal Committente e/o dall'Autorità Sanitaria, in tema di sicurezza alimentare;
 - c. reclami fondati, ripetuti oltre 3 volte nell'arco di ciascun anno, ricevuti da utenti e/o Commissione mensa e relativi ad aspetti di gradimento delle preparazioni.
2. In particolare, per i requisiti del presente Capitolato, il Committente si riserva di applicare le seguenti penali:

Aspetto, requisito	Penale (in €)
a. Personale	
1. Ogni caso di mancata o inadeguata formazione del personale, dopo il primo mese di servizio di ogni dipendente	150
2. Figure professionali diverse da quelle previste, in numero e qualifica nel <i>Progetto Organizzativo del Personale</i> , definito nel <i>Progetto Organizzativo-Gestionale</i>	500
3. In caso di violazione dell'obbligo di impiegare personale svantaggiato o di attuazione di manovre elusive relative all'impiego di personale svantaggiato (per ciascuna persona che, ingiustificatamente, non è impiegata)	1600

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.



b. Materie prime alimentari	
1. Ogni materia prima, immagazzinata o presente nei Centri Cottura o nei plessi di distribuzione non conforme ai requisiti previsti	250
2. Ogni risultato non conforme a verifiche, con bilancio di massa, del corretto utilizzo di materie prime, nella preparazione dei pasti	250
c. Beni non alimentari	
1. Indumenti di lavoro non conformi	100
2. DPI assenti, non conformi o non correttamente utilizzati	250
3. Per mancato reintegro, dopo 3 solleciti, delle dotazioni necessarie al servizio	250
4. Per ogni settimana di ritardo nella fornitura delle attrezzature/dotazioni previste nella <i>Parte V</i> del presente Capitolato "i beni non alimentari"	500
5. Per ogni settimana di ritardo, rispetto a quanto indicato, per l'implementazione del Sistema di Gestione Ambientale	500
6. Assenza, incompleta definizione o non rispetto del Piano di Manutenzione	500
d. Confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti	
1. Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti prenotati	100
2. Ogni caso di tempi diversi a quanto dichiarato nel <i>Progetto Organizzativo-Gestionale</i> , nella consegna dei pasti	250
3. Ogni caso di temperature di conservazione e di consegna dei pasti fuori standard legali	250
4. Ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste	250
5. Ogni caso di contenitori e pluriporzione non correttamente identificati	250
6. Ogni dieta speciale non correttamente preparata o personalizzata	500
7. Ogni caso di rilevazione di corpi estranei nei pasti serviti, anche se imputabile alle materie prime	500
e. Menù	
1. Ogni variazione dei menù non concordata o non tempestivamente comunicata al Committente	250
2. In caso di ricettario incompleto o non congruo ai documenti di riferimento (Capitolato e normativa di riferimento)	500



f. Autocontrollo igienico-sanitario e sicurezza sui luoghi di lavoro	
1. Mancata o incompleta redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative	250
2. Ogni caso di mancata conformità alle prassi di autocontrollo igienico-sanitario	500
3. Ogni caso di mancato rispetto o mancata pianificazione di quanto previsto nel Piano di analisi, condiviso con il Committente	500
4. Ogni risultanza da analisi di matrici alimentari non conforme per indicatori igienici	500
5. Ogni risultanza da analisi di matrici alimentari non conforme per indicatori patogeni	1500
g. Pulizia, sanificazione e gestione dei rifiuti	
1. Ogni caso di mancata attuazione delle norme locali di gestione dei rifiuti	100
2. Ogni caso di mancata conformità alla pianificazione delle pulizie e sanificazioni	250
h. Manutenzioni	
1. Ogni caso di mancata applicazione dei requisiti previsti dal presente Capitolato	250
i. Migliorie	
1. Mancato rispetto, per ogni miglioria proposta, dei termini temporali previsti, per la consegna di quanto dichiarato nel <i>Progetto Organizzativo-Gestionale</i> , nonché per la relativa tipologia	500
j. Generici	
1. Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire controlli di conformità	1000
2. Per ogni giorno di ritardo nella presentazione e nell'invio al Committente di documenti relativi all'esecuzione del servizio (ad esempio: fogli firma per corsi di formazione, rapporti di campionamento e di prova delle analisi di laboratorio)	250
3. Per ogni altro requisito del presente Capitolato tecnico e/o nel <i>Progetto Organizzativo-Gestionale</i> non rispettato	250

Articolo 3 - Modalità e procedure per l'applicazione delle penali

1. L'avvio del procedimento da parte del Committente, per l'applicazione di una o più penali è comunicata all'Organizzazione, tramite posta elettronica certificata o raccomandata A/R.
2. L'Organizzazione entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, può presentare le proprie osservazioni o essere ascoltata dal Committente il quale, entro i successivi 10 giorni lavorativi, controdeduce e assume la propria decisione a chiusura del procedimento.

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.



3. L'applicazione della penale, avviene mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento. Nel caso in cui l'evento che ha causato l'applicazione della penale abbia a ripetersi, nell'arco dello stesso anno scolastico, il Committente si riserva di raddoppiare la penale precedentemente assegnata.
4. Il Committente può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'Organizzazione, con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti, oltre alla eventuale risoluzione del contratto.

Parte XXIV - Assicurazione e garanzia

Articolo 1 - Assicurazione

1. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'esecuzione dell'appalto, derivassero al Committente, agli utenti, a terzi o a cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'Organizzazione.
2. Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione di questo appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.
3. Entro la sottoscrizione del contratto, l'Organizzazione è tenuta a presentare e a mantenere operativa per tutta la durata dell'appalto una assicurazione per responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera (RCT/RCO), che comprenda nel novero dei terzi il Committente e gli utenti del servizio; con massimale unico per sinistro (RCT) non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) e massimale (RCO) non inferiore a €. 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro/€ 2.500.000,00 (duemilioniemezzo/00) per prestatore d'opera. L'esistenza di tale polizza non libera l'Organizzazione dalle proprie responsabilità, avendo essa lo scopo di ulteriore garanzia.
4. Entro la data di sottoscrizione del contratto, l'Organizzazione è tenuta a consegnare, copia della polizza assicurativa stipulata a garanzia del rischio di cui al punto 3, impegnandosi, laddove la data di scadenza della polizza sia precedente alla scadenza dell'appalto, a consegnare entro la scadenza, copia delle quietanze di rinnovo debitamente quietanzate.

Articolo 2 - Garanzia

1. Prima della sottoscrizione del contratto l'Organizzazione è obbligata a costituire una garanzia definitiva pari al 10 % dell'importo complessivo presunto dell'appalto - al netto del ribasso offerto - per l'esecuzione del contratto (in sostituzione o ad

Copia cartacea conforme all'originale digitale, riproduzione cartacea ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e successive modificazioni, di origine digitale.



integrazione della garanzia provvisoria), secondo la disciplina contenuta nell'art. 103 CCP.

2. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa devono contenere espressamente:
 - a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
 - b. l'operatività della garanzia entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta del Committente;
 - c. il fideiussore rimane obbligato anche dopo la scadenza dell'obbligazione principale, purché la richiesta del Committente sia presentata entro i sei mesi successivi.¹
3. La cauzione è prestata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle somme che il Committente dovesse eventualmente sostenere, durante l'esecuzione del contratto per fatto dell'Organizzazione, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.
4. Resta salvo per il Committente, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.
5. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

Parte XXV - Risoluzione del contratto e controversie

Articolo 1 - Risoluzione dal contratto

1. Oltre a quanto genericamente previsto dal Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione di diritto del contratto, ex art. 1456 cod. civ., le seguenti ipotesi:
 - a. apertura di procedura concorsuale (fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo²) a carico dell'Organizzazione;
 - b. cessazione delle attività da parte dell'Organizzazione;

 1 Equivalente alla formula prevista dall'art. 93 CCP, comma 4: "la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile".

2 Il concordato con continuità aziendale previsto all'art. 186 bis del RD n. 207/1942 non è causa di risoluzione se ricorrono le condizioni indicate al comma 3 del medesimo articolo.



- c. mancata osservanza del divieto di cessione del contratto e di subappalto non autorizzato;
 - d. casi di intossicazione alimentare imputabili all'Organizzazione;
 - e. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti negli esiti delle analisi microbiologiche degli alimenti;
 - f. reiterata applicazione delle penalità previste alla *Parte XXI, Articolo 2 - Penali*. Si ha reiterazione quando, all'Organizzazione vengono applicate penalità per più di Euro 1.500,00, oppure applicazione di singola penalità superiore a Euro 1.500,00.
2. In caso di risoluzione del contratto, l'Organizzazione subisce l'escussione della garanzia, salvo il diritto del Committente al risarcimento dei danni eccedenti il valore della garanzia escussa.

Articolo 2 - Controversie: tentativo obbligatorio di conciliazione

1. Tutte le controversie che dovessero insorgere in relazione a questo contratto - comprese quelle inerenti alla sua validità, interpretazione, esecuzione e risoluzione - saranno sottoposte al tentativo obbligatorio di conciliazione, secondo le previsioni del Regolamento della Camera di Commercio di Brescia.
2. Qualora non si pervenga ad un accordo in sede di conciliazione, il Foro competente è quello di Brescia.

--- FINE DEL DOCUMENTO ---

