



COMUNE DI BORNO
PROVINCIA DI BRESCIA

COMUNE DI BORNO

Provincia di BRESCIA

CAPITOLATO TECNICO PER SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE DEL COMUNE DI BORNO

ANNI SCOLASTICI 2024/2025 – 2025/2026

Comune di Borno

Piazza Giovanni Paolo II, 1 - 25042 BORNO (BS)

C.F.: 00701670176 – P.IVA 00575440987

Tel. 0364.41000 - E-mail: info@comune.borno.bs.it - PEC: protocollo@pec.comune.borno.bs.it

Ufficio Tecnico Tel. 0364. 41000 interno 3 - E-mail: uff.tecnico@comune.borno.bs.it





ART.1 - LA STAZIONE APPALTANTE

Denominazione: Comune di Borno
Sede: Piazza Giovanni Paolo II, 1 - 25042 - Borno
Tel. 0364/41000 - Fax. 0364/310615
C.F. 00701670176 - P.IVA 00575440987
E – mail: info@comune.borno.bs.it
PEC: protocollo@comune.borno.bs.it
Indirizzo Sito istituzionale: www.comune.borno.bs.it

ART.2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di mensa scolastica comunale Scuola dell'Infanzia del Comune di Borno, che comprende:

- La preparazione dei pasti (comprehensive la preparazione di diete speciali – se richieste) presso la cucina della Scuola dell'Infanzia di Borno.
- La pulizia e riassetto dei locali.
- Pulizia stoviglie e attrezzature.
- La raccolta differenziata dei rifiuti relativi al servizio mensa.
- Manutenzioni ordinarie di attrezzature e arredi del centro cottura e locali accessori.

Il servizio è rivolto a:

- alunni della Scuola dell'Infanzia che fruiscono del tempo pieno, dal lunedì al venerdì, secondo prescrizioni del calendario scolastico;
- insegnanti e personale ausiliario aventi diritto al pasto, che saranno indicati dalla Direzione Didattica e dall'Amministrazione Comunale.

Si evidenzia che il presente affidamento non deve intendersi suddiviso in lotti. La ripartizione di cui sopra ha solo fini amministrativi e contabili, essendo l'appalto unico e indivisibile.

ART.3 – DURATA

Il servizio sarà aggiudicato per n.02 anni scolastici, 2024/2025 e 2025/2026 con inizio indicativamente dal 01/09/2024 e conclusione il 30/06/2026. Dopo l'aggiudicazione il Comune si riserva di dare esecuzione anticipata al servizio in pendenza della stipulazione del contratto. Alla data di scadenza lo stesso si intenderà cessato senza disdetta da parte dell'Ente Appaltante.

Comune di Borno

Piazza Giovanni Paolo II, 1 - 25042 BORNO (BS)

C.F.: 00701670176 – P.IVA 00575440987

Tel. 0364.41000 - E-mail: info@comune.borno.bs.it - PEC: protocollo@pec.comune.borno.bs.it

Ufficio Tecnico Tel. 0364. 41000 interno 3 - E-mail: uff.tecnico@comune.borno.bs.it





ART.4 – SEDE DEL SERVIZIO ED ORARI

Il servizio sarà svolto presso il locale della cucina della Scuola dell'Infanzia di Via Fonte Pizzoli, in Borno (BS) che viene concesso per lo svolgimento del servizio oggetto della presente procedura.

Il locale sede di servizio, le attrezzature, gli arredi e tutto quanto contenuto nella struttura vengono destinati al servizio mensa e l'Ente gestore si impegna ad utilizzarli per le attività indicate nel presente capitolato con massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine della concessione in buone condizioni, fatta salva la normale usura.

Il concessionario avrà l'obbligo della manutenzione ordinaria del locale (dispensa, cucina ecc) e delle attrezzature/macchinari in dotazione di proprietà dell'Amministrazione senza alcun onere ulteriore in carico al Comune e dovrà garantire l'efficienza ed il funzionamento del servizio.

Le utenze: energia elettrica, gas e acqua sono a carico del Comune.

Si provvederà a stilare **apposto inventario a seguito di sopralluogo obbligatorio iniziale. Alla conclusione del contratto il concessionario riconsegna i beni con ulteriore inventario finale. Durante il periodo di utilizzo l'appaltatore risponde direttamente delle difettosità generatesi nei beni per incuria dell'uso.**

Allo spirare del contratto verrà effettuato sopralluogo all'esito del quale verrà redatto apposito verbale. Nel caso in cui, a seguito di sopralluogo, venissero costatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del concessionario ovvero eventuali mancanze, il concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese al reintegro di quanto mancante o alla riparazione dei danni.

In caso di inadempimento la stazione appaltante provvederà direttamente con applicazione di eventuale penali e rivalsa sulla garanzia definitiva. Tutti i beni acquistati con miglioria, ovvero in sostituzione di quelli forniti dal Comune, ovvero ancora offerti nell'offerta tecnica rimarranno di proprietà del Comune, senza alcun onere a carico di quest'ultimo. Durante tutta la durata della concessione, l'aggiudicatario, inoltre, non può effettuare alcuna modifica ad impianti o strutture senza preventiva autorizzazione del Committente. Ogni acquisto, modifica, variazione della consistenza di beni mobili ed immobili potrà essere effettuata soltanto previo parere del Committente.

Il servizio è attivo per il periodo 01 settembre – 30 giugno di ogni anno educativo, dal lunedì al venerdì (fatti salvi i giorni festivi). I periodi di interruzione del servizio sono comunicati dall'Autorità Scolastica in base al Calendario Scolastico che viene redatto e comunicato ogni anno dall'Istituto Comprensivo di Civate Camuno.

Le prenotazioni dei pasti devono essere raccolte e trasmesse entro le ore 8:30 di ogni giorno, con l'ausilio del personale scolastico.



ART.5 – IMPORTO A BASE DI GARA

Il valore presunto complessivo dell'appalto, Iva esclusa, del servizio è quantificato come segue:

IMPORTO TOTALE SERVIZIO E SOGGETTO A RIBASSO:	€ 104.394,00 oltre IVA (determinato dal prezzo del singolo pasto di € 6,35 x 8.220 pasti circa x 2 anni)
INCIDENZA DELLA MANODOPERA STIMATO IN:	€ 62.478,00
Valore della gara per l'intero periodo dell'affidamento (n° 2 anni): € 104.394,00 di cui € 62.478,00 quale costo <u>stimato</u> della manodopera	

ART.6 – SPECIFICHE DEL SERVIZIO

Nella seguente tabella sono indicati i numeri dei pasti erogato nel periodo riferito al calendario scolastico 2023/2024:

	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	TOTALE
N.PASTI INSEGNANTI	75	86	80	50	69	72	74	71	82	68	727
N.PASTI COLLABORATRICI	38	43	41	28	36	37	36	33	39	34	365
N. PASTI BAMBINI	605	880	828	561	685	708	772	689	791	603	7122

TOTALE
ANNUI: **8214**

Il totale dei pasti da somministrare (circa 8.220 annui) ha valore meramente indicativo essendo soggetto a variazioni in aumento o in diminuzione in relazione al numero effettivo degli alunni frequentanti e fruitori del servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso dell'anno scolastico oggetto dell'affidamento, anche in dipendenza dell'emanazione di nuove normative riguardanti l'ordinamento scolastico. Si intendono compresi nei prezzi dei pasti gli spuntini di mezza mattina. Nessun credito potrà vantare l'appaltatore nei confronti dell'Ente nel caso in cui il numero dei pasti risulti essere inferiore. L'Amministrazione comunale, durante l'esecuzione della fornitura, può ordinare, alle stesse condizioni del contratto, un aumento o una diminuzione della fornitura sino al 20%.

Il Committente si riserva, altresì, 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



o di altre esigenze organizzative all'interno della scuola, 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 senza che quest'ultima nulla abbia a che pretendere in forma di risarcimento.

ART.7 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO E MODALITÀ DI ESECUZIONE

Le attività oggetto del presente capitolato devono essere svolte a regola dell'arte e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio degli utenti che usufruiscono dei servizi prescritti dal presente capitolato.

Deve essere garantita la qualità delle prestazioni nei singoli processi di svolgimento, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio.

I servizi devono essere espletati dalla ditta aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle soluzioni migliorative eventualmente proposte in sede di offerta;

Spetta alla ditta aggiudicataria la direzione gestionale del servizio per l'intero periodo contrattuale, in modo da non dare adito alla benché minima lamentela da parte della Stazione appaltante e degli utenti.

Le attività, pertanto, devono essere svolte in coordinamento e nel rispetto delle attività della Stazione appaltante, garantendo un alto grado di flessibilità a fronte di una prestazione che deve mirare, per quanto possibile, ad una elevata qualità del servizio erogato dalla ditta aggiudicataria.

E' impegno della ditta aggiudicataria inviare SCIA (segnalazione certificata di inizio di attività) e adempiere integralmente agli obblighi delle comunicazioni all'Autorità competente dell'inizio delle attività oggetto del presente appalto.

Specifiche del servizio:

Il servizio di preparazione, cottura, assemblaggio, condimento dei pasti e forniture anche di diete speciali, come da successivo Art. 23 - Diete Speciali, distribuzione in 'loco' di pasti caldi deve avvenire presso la cucina ed i locali della Scuola dell'Infanzia di Borno. I pasti verranno consegnati al personale non docente che provvederà alla distribuzione degli stessi.

Il lavaggio delle stoviglie, ritirate dal refettorio dal personale non docente, e delle attrezzature, la rimozione e pulizia di eventuali residui dopo il consumo dei pasti, avverrà presso il locale cucina. Altresì il servizio prevede la pulizia, disinfezione e riassetto dei locali della cucina e della dispensa, delle attrezzature ivi presenti, nonché degli arredi, delle dotazioni necessarie alla produzione e al



confezionamento dei pasti e il corretto svolgimento della raccolta differenziata secondo le modalità in vigore nel territorio comunale.

Si precisa che per pasto giornaliero si intende il pranzo e la merenda. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione nella mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80, non dovrà mai superare i Trenta minuti e comunque dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

ART.8 - DISPONIBILITA' PER ATTIVAZIONE NUOVI SERVIZI

L'Amministrazione Comunale nel corso dell'appalto si riserva la facoltà, qualora necessario, di richiedere la fornitura di derrate alimentari e/o pasti completi per iniziative culturali o per assolvere ad esigenze di altro tipo. Il corrispettivo per tali iniziative sarà oggetto di contrattazione e fatturazione separata rispetto alle prestazioni previste dal presente capitolato.

Per i servizi aggiuntivi su richiesta il corrispettivo spettante alla ditta aggiudicataria sarà pari al costo del pasto offerto in sede della presente gara.

E' inoltre facoltà della ditta aggiudicataria di procedere alla preparazione di pasti, presso i locali di cui al successivo Art. 9 al fine di somministrare gli stessi ad altri Enti pubblici o privati che ne facciano richiesta. In questa ipotesi è necessario l'autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 9 - LOCALI ED ATTREZZATURE

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione i locali e le attrezzature attualmente in uso ed adibiti allo scopo come di seguito elencati:

- 1. cucina centralizzata** ubicata al piano terra della Scuola dell'Infanzia Statale sita in questo Comune in Via Fonte Pizzoli, n. 15;
- 2. refettorio** (c/o Scuola dell'Infanzia) con un'utenza media di pasti stimata, dal lunedì al venerdì, per circa n. 49 pasti giornalieri (rif. anno 2023/2024: circa n.43 bambini + 6 n.adulti).

ART. 10 - MACCHINARI ED ATTREZZATURE

La ditta aggiudicataria si potrà avvalere delle attrezzature e dei macchinari di proprietà del Comune e, solo dopo una verifica in loco, farà un atto d'accettazione dell'equipaggiamento. Le attrezzature o macchinari che la ditta fornisce per migliorare l'esecuzione del servizio, saranno messe a disposizione senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale che ne diverrà proprietaria.



Antecedente all'inizio del servizio, sarà redatto un verbale tra il Responsabile dell'esecuzione del contratto presso il Comune e quello della Ditta aggiudicataria sulla consegna e gestione dei locali, delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali.

ART. 11 - MANUTENZIONE DEI BENI COMUNI E FORNITURE

La ditta aggiudicataria è responsabile del corretto funzionamento di tutti macchinari e della loro conservazione e custodia. Inoltre, la stessa ha l'obbligo di eseguire:

- **la manutenzione ordinaria e pulizia dei locali** (cucine, dispense ecc.) e degli impianti;
- **le sanificazioni dei locali** di servizio e di accessori, stoviglie, attrezzature ed arredi;
- **la sostituzione di tutti gli utensili e pentolame** (contenitori con coperchi, coperti, brocche, stoviglie, posate, lame ecc) in uso presso la cucina per pranzo e merenda, a qualsiasi titolo se danneggiati, sono a carico della ditta aggiudicataria;
- **la fornitura del materiale per la pulizia** (detergenti, disinfettanti e materiali diversi destinati alle attività di pulizia e sanificazione) che deve risultare sempre congruo con la pianificazione delle stesse attività. I prodotti chimici, che devono essere certificati Ecolabel o simili, devono essere debitamente accompagnati dalla disponibilità di schede tecniche e di sicurezza;
- **la fornitura del materiale componente le derrate alimentari mediante scelta di appositi fornitori;**
- **la fornitura di beni non alimentari attinenti al servizio** (ad esempio: tovaglioli e tovaglette per l'apparecchiatura dei tavoli, sacchetti per il confezionamento dei 'pranzi al sacco', carta monouso in rotolo ecc.).

L'Ufficio di competenza dell'Amministrazione si riserva, in ogni momento, di controllare il rispetto delle procedure da parte del personale della Ditta aggiudicataria, e l'effettivo stato delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti, degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono conformi a quanto dichiarato.

ART.12 – ONERI E MANUTENZIONE A CARICO DEL COMUNE

Il Comune esplica funzioni di controllo e determina le modalità per l'ammissione degli utenti al servizio. Inoltre, il Comune si impegna a:

1. **mettere a disposizione i locali della Scuola dell'Infanzia Statale.**
2. **Mettere a disposizione gli arredi e le attrezzature**, comprese le dotazioni strumentali, già esistenti nei locali stessi.
3. **Sostenere il costo delle relative forniture** di energia elettrica, acqua potabile e gas.



4. **Effettuare gli interventi di manutenzione straordinaria delle strutture di proprietà e dei locali**, assicurando l'efficienza degli impianti, dei servizi e dei locali;
5. **Effettuare la manutenzione straordinaria delle attrezzature** (elettrodomestici in dotazione) e ottemperare alle loro eventuali riparazioni o sostituzioni qualora non funzionanti.
6. **Effettuare il servizio di derattizzazione e disinfestazione dei locali**, qualora necessario.

ART. 13 - PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO

Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione deve essere svolta da personale alle dirette dipendenze dell'impresa secondo uno schema organizzativo comprendente il numero, le qualifiche e le modalità d'impiego occorrente per la gestione in relazione al servizio che esso è tenuto a fornire. Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme d'igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. La Ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento del proprio personale operante e dei rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Amministrazione Scolastica e Comunale.

A tal fine il personale in servizio deve:

- conoscere le mansioni cui è addetto e le norme di igiene degli alimenti, nonché le norme di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- garantire il rispetto delle normative vigenti nel tempo, in materia igienico-sanitaria previste dal D.Lgs. n. 193/2007 (HACCP) per locali e attrezzature utilizzati per la preparazione dei pasti;
- indossare indumenti di lavoro adeguati come prescritto dalle norme vigenti in materia e gli eventuali dispositivi di sicurezza (D.Lgs.81/08);
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su dati personali, fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio;
- segnalare tempestivamente ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle mansioni sia presso i locali della mensa che presso il locale adibito a refettorio;
- ricevere disposizioni esclusivamente da soggetti ed organi competenti;
- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge nonché nei confronti del personale dell'Amministrazione o da questa incaricato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, all'assemblaggio dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale ed ha l'obbligo di indossare idonea divisa, fornita e



rinnovata a cura del gestore del contratto, di un copricapo idoneo a raccogliere tutta la capigliatura, di guanti igienici, ove necessario, e del tesserino di riconoscimento. **Tutto il personale dovrà essere munito di attestati di formazione idonea e l'aggiudicatario deve garantire che tutto il personale coinvolto sia opportunamente formato.**

I menù dovranno essere composti secondo gli indicatori (dieta, grammature, qualità) di cui alle **Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica** così come dalle eventuali future versioni degli stessi documenti che gli Enti interessati emetteranno e dovrà rispettare le indicazioni predisposte dall'A.T.S della Montagna competente.

Agli alunni affetti da particolari patologie andrà, altresì, somministrato un pasto appropriato sulla base delle indicazioni di apposito certificato medico specialistico, senza che ciò comporti un aggravio sul costo unitario del pasto.

La Ditta aggiudicataria, entro 10 giorni dall'inizio del servizio, è tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale e per conoscenza all'Amministrazione Scolastica, l'elenco nominativo del personale. L'elenco dovrà presentare: nome cognome, qualifica, competenze, orari di lavoro. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere tempestivamente comunicato per iscritto all'Amministrazione Scolastica e all'Amministrazione Comunale.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare ed applicare integralmente tutte le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria e dagli accordi locali integrativi degli stessi vigenti in favore dei dipendenti delle imprese del settore nella località e nel tempo in cui si svolge il servizio. Nel caso d'inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità di carattere fiscale o sindacale, l'Amministrazione Comunale segnalerà la situazione alle autorità competenti.

Variazione, reintegro sostituzione del personale:

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato nel *Progetto di Servizio*, fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni in relazione all'andamento del servizio nel tempo.

Tali variazioni 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.

Assenza del personale:

In caso di assenza del personale, il Concessionario deve garantire le condizioni standard del servizio, provvedendo alle sostituzioni immediate con personale idoneo, in possesso dei titoli di studio previsti dalla vigente normativa regionale di settore. Il piano di sostituzione del personale assente andrà indicato all'interno del *Progetto di Servizio*.



ART.14 – CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, alle specifiche caratteristiche del contratto ed ai livelli di qualifica richiesti, tenuto conto di quanto previsto dai CCNL di riferimento.

Al fine di consentire una valutazione circa l'applicazione dell'istituto in parola in allegato è disponibile l'elenco del personale attualmente impiegato.

ART.15 – TRATTAMENTO DEI LAVORATORI

La ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dalle normative vigenti, dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sindacati contratti collettivi fino alla loro sostituzione. La ditta aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti dei propri soci lavoratori nel caso delle cooperative. L'amministrazione Comunale potrà richiedere alla ditta aggiudicataria in qualsiasi momento l'esibizione del libro unico del lavoro, UNIEMENS e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti all'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale ed assicurativa.

Qualora la ditta aggiudicataria non risulti in regola con gli obblighi di cui sopra il Comune di Borno procederà alla risoluzione del contratto. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute da questa Amministrazione Comunale. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta.

ART. 16 – RISPETTO DELLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle disposizioni contenute nel D.lgs n.81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, i nominativi:

- del datore di lavoro



- del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza
- del medico competente
- dell'RSPP, qualora nominato.

In adempimento della Legge n.123/2007 l'impresa dovrà altresì tenere presente nell'offerta formulata i costi sostenuti per la sicurezza in relazione al costo del presente servizio.

Tutti gli obblighi, oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali, previdenziali sono a carico della ditta aggiudicataria, la quale ne è la sola responsabile con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo. A richiesta del Committente, il Concessionario renderà disponibile il Documento di Valutazione dei Rischi.

Per quanto alla specifica della presente concessione, non sussiste la possibilità di attività interferenti tra il personale del Concessionario e del Committente o di altre aziende. Non è quindi applicabile la redazione del DUVRI (Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti redatto dal Committente ai sensi del comma 3, articolo 26, del D.Lgs. n. 81/2008).

ART. 17 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

La conservazione delle derrate alimentari deve rispettare le specifiche tecniche relative alle vigenti norme, di cui alcune predisposizioni riportate di seguito:

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in adeguati locali freschi, asciutti ed in buono stato igienico.
- Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata il contenuto deve essere immediatamente consumato.
- I prodotti a lunga conservazione come la pasta, il riso, la farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte bisogna conservarli in adatti contenitori per alimenti.
- Le eventuali bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei ed al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta.
- I prodotti iniziati (formaggio, prosciutto, salami. ecc..) devono essere riconfezionati o richiusi ermeticamente utilizzando idonea carta stagnola, posti in appositi contenitori e riposti immediatamente nel frigorifero.
- Le uova fresche devono essere conservate nel frigorifero nella loro confezione.
- Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere rimossi dai loro contenitori e posti in altri idonei contenitori.
- I prodotti dietetici per utenti celiaci devono essere conservati ben chiusi e separatamente dagli altri alimenti.



- Le confezioni degli alimenti sottovuoto devono essere visibilmente integre fino al momento dell'utilizzo.
- Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi.

ART. 18 - RICICLO E RESIDUI ALIMENTARI

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo.

Tutti i cibi erogati devono essere preparati nella giornata.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie, gli alimenti non consumati possono essere ritirati dalle organizzazioni non lucrative d'utilità sociale che ne fanno regolare richiesta all' Amministrazione Comunale.

ART. 19 – PREDISPOSIZIONE E STRUTTURA DEI MENU'

L'Organizzazione deve altresì **garantire la predisposizione dei menù** necessari al servizio.

La proposta di menù, dovrà essere composta secondo gli indicatori (dieta, grammature, qualità) di cui alle **Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica** così come dalle eventuali future versioni degli stessi documenti che gli Enti interessati emetteranno e da indicazioni dall'A.T.S della Montagna competente.

La Ditta aggiudicataria deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui il presente capitolato. Non dovranno essere somministrati cibi preconfezionati, dovranno essere utilizzati prevalentemente ingredienti freschi e non surgelati.

Il pasto giornaliero, comprensivo di merenda, dovrà in ogni caso essere composto minimo da:

- 1 Primo Piatto
- 1 Secondo Piatto
- 1 Contorno
- 1 Frutta fresca di stagione
- 1 Pane (comune o integrale)
- Acqua (l'acqua, qualora non vi siano ordinanze attive di non potabilità, è da predisporre approvvigionandosi dalla rete).

Con anticipo di almeno due giorni lavorativi possono essere richiesti menù alternativi per gite scolastiche (pranzo al sacco) che dovranno essere realizzati conformemente alle prescrizioni delle citate "Note di indirizzo per i menù della refezione scolastica ATS della Montagna".

Nella preparazione e predisposizione del menù dovrà essere assicurata:

- un'adeguata quota di prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica e comunque a ridotto impatto ambientale e di qualità;
- devono seguire il modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea", consistente in un'alimentazione in cui prevalgano i prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali



e semintegrati, frutta fresca e secca, verdure crude e cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e yogurt, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zuccheri semplici;

- devono essere predisposti menù dedicati alle due stagioni autunno-inverno e primavera-estate;
- i menù devono risultare opportunamente adeguati alla scuola dell'infanzia;
- i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
- ogni menù, deve essere corredato da ricettario in cui deve risultare evidente l'eventuale origine biologica delle materie prime, nonché la grammatura relativa, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza);
- in ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;
- per quanto riguarda la frequenza di presentazione dei diversi piatti il riferimento sono le "Note di indirizzo per i menù della refezione scolastica ATS della Montagna";
- sarà possibile, in accordo con il Committente, attivare un sistema di distribuzione frazionata delle porzioni, richiesta dall'utente, che preveda una somministrazione di parte della grammatura prevista per ogni pietanza (indicativamente non superiore al 70%). Obiettivo di tale sistema è la riduzione dello spreco alimentare dovuto agli avanzi di alimenti distribuiti.

Tutti i menù redatti devono essere comunicati al Committente e sottoposti ad approvazione dell'Autorità competente in materia e resi noti alle famiglie. Contestualmente alla presentazione dei menù con i requisiti elencati qui sopra devono essere resi disponibili anche i menù dedicati a esigenze particolari previsti nel successivo punto.

ART.20 - DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO

Il servizio all'interno della mensa scolastica deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- il personale dovrà essere formato professionalmente, dovrà curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto dal DPR 327/80. Dovrà indossare guanti monouso durante la fase di distribuzione e di condimento delle pietanze.
- la ditta aggiudicataria sarà tenuta al rispetto dell'art. 29 del DPR 327/80 per quanto concerne la pulizia dei locali e delle attrezzature;
- Il personale dovrà avere un comportamento corretto e professionale sia nei confronti degli alunni che del personale scolastico autorizzato ad usufruire del servizio mensa.



- La consegna dei pasti va effettuata al personale non docente all'interno del plesso nell'orario indicato dalla Scuola e comunque in accordo con le insegnanti della scuola dell'infanzia.
- Per il servizio, il coperto comprende: tovaglietta, n.01 tovagliolo di carta, piatti (piano e fondo in ceramica) n.01 bicchiere e le posate sono in dotazione), l'apparecchiatura dei tavoli verrà effettuata in collaborazione del personale non docente presente nell'organizzazione scolastica
- E' a cura del personale il lavaggio degli utensili e del pentolame, pulizia degli arredi, spazzatura e lavaggio pavimenti, la gestione dei rifiuti come da disposizioni dell'autorità comunale, il riassetto del locale cucina, il riordino di tutto il materiale.
- I pasti dovranno essere conditi al momento della distribuzione. Per i condimenti si utilizzeranno: olio extravergine d'oliva, aceto, sale iodato e limone se previsto.
- Le verdure crude potranno essere condite qualche istante prima dell'arrivo degli utenti.
- L'inizio della distribuzione dovrà avvenire solo quando gli utenti saranno giunti in refettorio.

ART. 21 - SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui al presente capitolato.

Le materie prime utilizzate debbono essere "di qualità superiore".

Per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale organolettica, merceologica.

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento e fornitura delle derrate sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza alle caratteristiche merceologiche delle derrate descritte nel capitolato;
- etichette conformi alla normativa generale e specifica per ogni tipo di prodotto, complete ed esaurienti;
- le derrate alimentari utilizzate/fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.
- imballaggi integri e senza alterazioni manifeste (esempio: lattine non bombate, non arrugginite, non ammaccate, cartoni non lacerati);



- integrità del prodotto consegnato (esempio: confezioni ben chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (esempio: colore, aspetto, odore, sapore, consistenza);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

Assenza di OGM:

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati - OGM, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Specifiche sulle derrate alimentari:

Il presente Capitolato d'Appalto recepisce i principi di sostenibilità ambientale pertanto nella gestione del servizio la ditta aggiudicatrice dovrà garantire il rispetto di tutti i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) previsti per la ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari devono essere conformi a quanto previsto dai "Criteri Ambientali Minimi" (CAM), dunque è tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM). Gli alimenti dovranno essere di produzione nazionale; dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, o la non rilevabilità analitica di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Nel caso in cui la ditta aggiudicatrice intendesse proporre prodotti alimentari diversi da quelli previsti dal contratto, deve sottoporre all'Amministrazione le motivazioni di tale richiesta unitamente alla scheda tecnica del prodotto contenente i dati necessari per una completa valutazione, con preavviso di almeno 5 giorni per un'autorizzazione formale.

Nel caso in cui uno o più prodotti non siano conformi a quanto previsto nel contratto e pertanto inaccettabili, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al ritiro della merce contestata ed alla sua sostituzione, entro la giornata, in modo da poter rispettare il menù giornaliero.

Per quanto riguarda gli alimenti per la Scuola dell'Infanzia dovranno rispettare anche quanto indicato dal documento del Ministero della Salute: "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica".

Comune di Borno

Piazza Giovanni Paolo II, 1 - 25042 BORNO (BS)

C.F.: 00701670176 – P.IVA 00575440987

Tel. 0364.41000 - E-mail: info@comune.borno.bs.it - PEC: protocollo@pec.comune.borno.bs.it

Ufficio Tecnico Tel. 0364. 41000 interno 3 - E-mail: uff.tecnico@comune.borno.bs.it





I prodotti devono essere stagionali nel rispetto del "calendario della stagionalità" emanato dal Ministero dell'agricoltura, ai sensi dell'art. 2, DM 18 dicembre 2017, recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" e del DM n. 65 del 10 marzo 2020, "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta" o "pesce ricomposto", pre-fritto, pre-impastato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dalla ditta aggiudicataria.

L'olio di girasole è ammesso, ed è consentito l'olio extra vergine per eventuali frittiture. Altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare e in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta BIODIVERSITA' ed a elevate scorte di carbonio.

Si precisa, inoltre, che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, il gusto degli utenti, la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti.

Per quanto riguarda le derrate per la preparazione delle diete speciali per utenti affetti da intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario è una pubblicazione edita con frequenza annuale che raccoglie, a seguito di valutazione, anche i prodotti che, seppur non pensati specificamente per una dieta particolare, risultano comunque idonei al consumo da parte del soggetto celiaco.

Tutti gli imballaggi dovranno rispettare le normative di riferimento per ogni gruppo alimentare per garantire il mantenimento dei requisiti igienici e con materiali conformi al contatto con alimenti secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 1935/2004.

Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari:

La ditta aggiudicataria è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal "Pacchetto Igiene" in tutte le fasi operative del servizio, tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

La ditta aggiudicataria pertanto, dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti sia in regola con la vigente normativa in materia di formazione per addetti alimentaristi.

La ditta aggiudicataria predispone, attua e mantiene procedure permanenti basate sul metodo HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*), ai sensi del Reg. CE 852/2004 relativamente alle attività svolte presso il Centro Cottura e nel locale adibito al refettorio e deve rendere disponibile al Committente, entro il giorno dell'inizio del servizio, la documentazione relativa. Tali procedure comprendono anche:



- l'analisi del rischio (elenco dei pericoli, probabilità, gravità) con dettaglio della definizione delle fasi critiche;
- procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte;
- procedure per la gestione di ogni Non Conformità con influenza sulla sicurezza alimentare, comprendente anche le seguenti fasi: azioni decise, tempistiche, responsabilità e comunicazione al Committente;
- L'organizzazione effettua, durante l'appalto, attività di verifica comprendenti campionamento e analisi di laboratorio delle produzioni interne e nello specifico: il verbale di prelievo campione è consegnato via email o via fax al Committente lo stesso giorno del prelievo. I risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse e le registrazioni per la gestione di eventuali non conformità, devono essere consegnati al Committente entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.

Il personale della ditta aggiudicataria dovrà tener conto, tra gli altri, del Regolamento (UE) n. 2021/382/UE che modifica il Regolamento (CE) n. 852/2004 in particolare sugli aspetti che riguardano gli allergeni, le donazioni alimentari e la cultura della sicurezza alimentare.

ART. 22 - REQUISITI E SCELTA DEI FORNITORI

La ditta aggiudicataria dovrà altresì rendere disponibile, nell'ambito degli obblighi di comunicazione, l'elenco dei relativi fornitori e la descrizione delle caratteristiche merceologiche. L'elenco dei fornitori deve essere mantenuto aggiornato durante lo svolgimento del servizio.

ART. 23 – DIETE SPECIALI

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere erogati dall'aggiudicatario solo ed unicamente dietro indicazione della dietista/medico competente. La ditta aggiudicataria dovrà individuare un responsabile per la predisposizione delle diete speciali e dovrà garantire l'erogazione di quest'ultime senza nessun costo aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale.

Le **diete speciali** alternative ai pasti scolastici sono erogate per:

- utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- soggetti affetti dal morbo celiaco e da favismo;
- per soggetti affetti da particolari malattie metaboliche o patologie con definito vincolo dietetico;
- richieste da parte di utenti appartenenti a comunità religiose;



Diete speciali leggere:

Qualora entro le ore 08:30 ne venga fatta richiesta, la Ditta aggiudicataria si impegna alla somministrazione di diete leggere. dello stesso giorno, garantisce la disponibilità di tali diete, di cui ogni utente può disporre per un massimo di 3 giorni consecutivi, oltre i quali risulta necessaria una richiesta corredata da certificato medico-specialistico.

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.

Ogni monoporzione sia di dieta speciale sia di dieta leggera, ancorché nel rispetto delle normative vigenti in tema di privacy, deve essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario.

Diete speciali per motivi religiosi:

La Ditta aggiudicataria deve garantire a tutti gli utenti che fanno richiesta per iscritto all'Amministrazione Comunale, l'erogazione di diete speciali compatibili con le scelte religiose.

Diete speciali per motivi di salute:

Gli utenti interessati dovranno presentare domanda allegando il certificato del medico curante o di una struttura pubblica. La ditta aggiudicataria provvederà alla disposizione delle diete speciali. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Inoltre:

- Le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni.
- L'aggiudicatario 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.

ART. 24 - VARIAZIONI DEL MENU'

I menù non possono essere modificati se non dietro comunicazione scritta all'Amministrazione Comunale, con indicazione esplicita della motivazione. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria da parte della Ditta aggiudicataria, variazioni del menù nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali: incidenti, interruzione dell'energia elettrica o dell'erogazione del gas;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

Comune di Borno

Piazza Giovanni Paolo II, 1 - 25042 BORNO (BS)

C.F.: 00701670176 – P.IVA 00575440987

Tel. 0364.41000 - E-mail: info@comune.borno.bs.it - PEC: protocollo@pec.comune.borno.bs.it

Ufficio Tecnico Tel. 0364. 41000 interno 3 - E-mail: uff.tecnico@comune.borno.bs.it





Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, dovrà essere assicurata la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico rispetto a quelli abitualmente previsti nel menù.

ART. 25 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad affiggere all' inizio di ciascuna settimana, all' ingresso della scuola o in apposita bacheca ed in maniera che sia ben visibile, il menù settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dal presente capitolato. Lo schema di menù dovrà essere distribuito a tutte le famiglie all'inizio di ogni anno scolastico. Tali informazioni possono essere dispensate alle famiglie anche tramite applicazioni o formati digitali dedicati.

ART. 26 - RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori, dovranno essere raccolti e conferiti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta aggiudicataria. La Ditta aggiudicataria s'impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall' Amministrazione Comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

ART.27 – GARANZIA DEFINITIVA

La cauzione provvisoria non è richiesta mentre ai fini della stipula del contratto l'operatore economico aggiudicatario deve presentare una garanzia definitiva sotto forma di cauzione o fideiussione, pari al 5 % dell'importo contrattuale come previsto dall'art. 53 del D. Lgs. 36/2023 e nelle forme definite dall'art. 106 del medesimo decreto.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento.

ART.28 – RESPONSABILITA' E COPERTURA ASSICURATIVA

La ditta aggiudicataria assume piena e diretta responsabilità gestionale, sia civile che penale, dei servizi affidati, liberando a pari titolo il Comune e impegnandosi pertanto ad adottare nell'esecuzione dei servizi, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessarie atte a garantire la sicurezza e incolumità degli utenti, del proprio personale, nonché accorgimenti necessari ad evitare danni ai beni pubblici e privati.

Essa pertanto si obbliga di sollevare il Comune di Borno da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare dagli utenti o da terzi in genere per errato o mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.



L'operatore aggiudicatario è altresì responsabile dell'operato dei dipendenti o degli eventuali danni che dal personale potessero derivare al Comune di Borno o a terzi.

A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà dimostrare di avere in corso con una Compagnia di assicurazione idonea polizza assicurativa di responsabilità civile a copertura delle ipotesi di responsabilità sopra descritte, con massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

- RCT: € 2.000.000,00 per sinistro e per anno assicurativo; con il limite di € 2.000.000,00 per ogni persona deceduta o lesa e di € 2.000.000,00 per ogni danno ad animali e/o cose;
- RCO: € 2.000.000,00 per sinistro e per anno assicurativo;

La polizza assicurativa non libera la ditta aggiudicatrice dalle proprie responsabilità, avendo la stessa esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia. Eventuali scoperti e franchigie rimangono a carico dell'aggiudicatario stesso.

ART.29 – FACOLTA' DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

All'Amministrazione Comunale spettano le funzioni di indirizzo e di vigilanza del corretto espletamento del servizio affidato, con ogni più ampia facoltà e nei modi ritenuti più opportuni; a tal fine, l'Amministrazione Comunale potrà verificare periodicamente l'andamento complessivo del servizio ed il livello qualitativo delle prestazioni anche attraverso controlli a campione nonché attraverso relazioni richieste all'Aggiudicatario.

Resta facoltà dell'Amministrazione di richiedere in qualsiasi momento ulteriori informazioni sul regolare svolgimento del servizio.

ART.30 – ESECUZIONE DI DANNO

In caso di sospensione o di interruzione, anche parziale del servizio eccettuati i casi di forza maggiore debitamente accertati, ed in caso di gravi inadempienze a cui non si ponga rimedio in tempi celeri, il Comune potrà dare esecuzione all'applicazione delle previste penalità.

Le spese connesse e conseguenti saranno trattenute dai corrispettivi dovuti o, nel caso di insufficienza prelevate dal deposito cauzionale; resta salvo, in ogni caso, il risarcimento del maggiore danno, nonché la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Le interruzioni/sospensioni del servizio per causa di forza maggiore devono essere comunicate tempestivamente al Committente del servizio.



ART.31 – PREZZO PASTO E PAGAMENTI

I pasti vengono pagati dalle famiglie in ragione di quelli effettivamente fruiti dall'utenza.

Il corrispettivo è determinato dal numero dei pasti serviti per l'importo unitario del singolo pasto, scontato del ribasso d'asta offerto.

Nel prezzo del pasto s'intendono interamente acclusi tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Il valore del pasto per gli adulti aventi diritto è equiparato a quello degli alunni del relativo ordine di scuola.

Le fatture, emesse mensilmente in formato elettronico, saranno riferite al numero effettivo dei pasti comunicato dalla Scuola dell'Infanzia Statale e consegnato mensilmente al Comune.

Le stesse fatture saranno da intestare al Comune di Borno con sede in Piazza Giovanni Paolo II, 1 – 25042 Borno (BS) – codice univoco: UF9NXI e, laddove non dovesse essere possibile dettagliare la fornitura all'interno delle fatture, le stesse dovranno essere accompagnate da un allegato (da trasmettere via e-mail) in cui vengano distinti, il numero di pasti erogati agli alunni e agli insegnanti.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, dopo la ricezione delle relative fatture, **previa consultazione di attestazione di regolarità DURC** e conferma delle forniture da parte del responsabile competente, entro trenta giorni dalla data di ricevimento della fattura elettronica.

ART.32 – CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

E' vietata la cessione del contratto a pena di nullità. Fermo il divieto di cedere il contratto, non sono considerate cessione ai fini della presente procedura d'appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune. Il subappalto è consentito secondo quanto previsto dall'art.119 del D.lgs. 36/2023.

ART.33 – PENALITA'

L'operatore economico aggiudicatario, nell'esecuzione del servizio dal presente capitolato d'appalto ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e a tutti i regolamenti concernenti il servizio stesso.

In caso di parziale o totale inadempimento degli obblighi contrattuali o inesatta applicazione dei medesimi obblighi, l'operatore aggiudicatario avrà l'obbligo di ovviare all'infrazione contestata nel più breve tempo possibile, fatto salvo l'obbligo di risarcire il danno cagionato all'Amministrazione Comunale, pena l'applicazione delle penali di seguito così determinate:



Aspetto, requisito	Penale (in €)
Personale	
Ogni caso di mancata o inadeguata formazione del personale, dopo il primo mese di servizio di ogni dipendente	150
Figure professionali diverse da quelle previste in numero e qualifica nel Progetto Organizzativo del Personale, definito nel Progetto Organizzativo-Gestionale	500
In caso di violazione dell'obbligo di assunzione di personale svantaggiato o di attuazione di manovre elusive relative all'assunzione di personale svantaggiato	1500
Materie prime alimentari	
Mancata consegna tempestiva dei documenti necessari per ottenere l'aiuto comunitario finalizzato a favorire il consumo di prodotti lattiero caseari tra i ragazzi in età scolare	150
Ogni materia prima, immagazzinata o presente nei Centri Cottura non conforme ai requisiti previsti	250
Beni non alimentari	
Indumenti di lavoro non conformi	100
Per mancato reintegro, dopo 3 solleciti, delle dotazioni necessarie al servizio	250
Ogni caso di mancata conformità rispetto alla pianificazione delle manutenzioni	250
Confezionamento e distribuzione dei pasti	
Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste	250
Per ogni dieta speciale non correttamente preparata o personalizzata	500
Per ogni caso di rilevazione di corpi estranei nei pasti serviti anche se imputabile alle materie prime	500
Menù	
Ogni variazione dei menù non concordata con il Committente	250
Autocontrollo igienico-sanitario e sicurezza sui luoghi di lavoro	
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
Per ogni caso di mancata conformità alle prassi di autocontrollo igienico sanitario	500
Per ogni risultanza da analisi di matrici alimentari non conforme per indicatori igienici	500

Comune di Borno

Piazza Giovanni Paolo II, 1 - 25042 BORNO (BS)

C.F.: 00701670176 – P.IVA 00575440987

Tel. 0364.41000 - E-mail: info@comune.borno.bs.it - PEC: protocollo@pec.comune.borno.bs.it

Ufficio Tecnico Tel. 0364. 41000 interno 3 - E-mail: uff.tecnico@comune.borno.bs.it





Per ogni risultanza da analisi di matrici alimentari non conforme per indicatori patogeni **1.500**

Pulizia, sanificazione e gestione dei rifiuti

Per ogni caso di mancata attuazione delle norme locali di gestione dei rifiuti **100**

Per ogni caso di mancata conformità alla pianificazione delle pulizie e sanificazioni **250**

Migliorie

Mancato rispetto, per ogni miglioria proposta, dei termini temporali previsti per la **500** consegna di quanto dichiarato nel *Progetto di Servizio*, nonché per la relativa tipologia

Generiche

Ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire **500** controlli di conformità

Per ogni altro requisito del presente Capitolato tecnico e/o nel Progetto Organizzativo- **500** Gestionale non rispettato

Il Committente si riserva di applicare le penali indicate in seguito al rilevamento di:

- a) inadempienze alle prescrizioni della lettera d'invito e dei suoi allegati;
- b) reclami documentati generati da utenti o generati da verifiche di conformità effettuate dal Committente e/o dall'autorità competente;
- c) reclami fondati, ripetuti oltre 3 volte nell'arco dell'anno scolastico, ricevuti da utenti e relativi ad aspetti di gradimento del servizio.

L'avvio del procedimento da parte del Committente per l'applicazione di una o molteplici penalità è comunicata al Concessionario tramite posta elettronica certificata o raccomandata A/R.

Il Concessionario entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento della raccomandata, può presentare le proprie osservazioni o essere ascoltata in contraddittorio dal Committente il quale, entro i seguenti 10 giorni lavorativi, contro deduce e assume la propria decisione a chiusura del procedimento.

L'applicazione della penale avviene mediante ritenuta diretta sul primo contributo utile dovuto dal Committente al Concessionario. 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.

Il Committente può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'Impresa, con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti. Cause di forza maggiore (come ad esempio: guasti non prevedibili di uno o più impianti o interruzione temporanea della disponibilità di energie) saranno valutate dal Committente come giustificative di inadempimenti eventualmente occorsi.

Comune di Borno

Piazza Giovanni Paolo II, 1 - 25042 BORNO (BS)

C.F.: 00701670176 – P.IVA 00575440987

Tel. 0364.41000 - E-mail: info@comune.borno.bs.it - PEC: protocollo@pec.comune.borno.bs.it

Ufficio Tecnico Tel. 0364. 41000 interno 3 - E-mail: uff.tecnico@comune.borno.bs.it





ART.34 – ESECUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Nelle more di stipula del contratto, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere, per motivi di pubblico interesse, l'esecuzione anticipata del contratto per un periodo massimo di 60 giorni e comunque fino alla stipula del contratto definitivo.

ART.35 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di continue contestazioni del servizio, grave inadempienza o dimostrata inaffidabilità relativamente al servizio, il Responsabile del Servizio su segnalazione analitica e circostanziata del responsabile del procedimento può rescindere il contratto, senza nessun tipo di rivalsa da parte dell'impresa aggiudicataria, e provvedere all'esecuzione di ufficio delle prestazioni residue con le maggiori spese a carico dell'appaltatore.

La Stazione appaltante ha facoltà inoltre di risolvere il contratto mediante semplice lettera raccomandata/PEC con messa in mora di 15 giorni, senza necessità di ulteriori adempimenti, nei seguenti casi:

- frode nell'esecuzione del servizio o falsità nella documentazione prodotta a supporto della produzione d'offerta;
- inadempimento (per due volte nell'arco del rapporto) alle disposizioni del responsabile del procedimento o del servizio riguardo ai tempi di esecuzione o quando risulti accertato il mancato rispetto delle ingiunzioni o diffide fattegli, nei termini imposti dagli stessi provvedimenti (la diffida della mancata esecuzione nei termini dovrà avvenire in via scritta al domicilio dell'esecutore);
- manifesta incapacità o inidoneità, anche solo legale, nell'esecuzione del servizio da contestare previa diffida scritta al domicilio dell'esecutore;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie del personale;
- sospensione del servizio o mancata ripresa degli stessi da parte dell'appaltatore senza giustificato motivo;
- nel caso di mancato rispetto della normativa sulla sicurezza e la salute dei lavoratori di cui al decreto legislativo n. 81/2008.
- nel caso di violazioni di ogni ulteriore termine o prescrizione sancita nel presente capitolato.
- In casi particolarmente gravi di superamento dei limiti negli esiti delle analisi microbiologiche delle derrate fornite.
- In casi di intossicazione alimentare imputabili all'Organizzazione.



Il contratto è altresì risolto in caso di perdita da parte dell'appaltatore, dei requisiti per l'esecuzione del servizio, quali il fallimento o la irrogazione di misure sanzionatorie o cautelari che inibiscono la capacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

L'Amministrazione, per inottemperanza contrattuale, in qualunque momento ha facoltà di rescindere il contratto e procedere a nuovo appalto in danno dell'Appaltatore. Costituirà legittima causa di risoluzione del contratto la circostanza di non regolarità contributiva in ordine al versamento dei contributi del personale dipendente.

ART. 36 – PROROGA TECNICA

L'Aggiudicatario, nell'interesse pubblico, deve garantire la continuità del servizio alle medesime condizioni contrattuali qualora alla scadenza del contratto non sia stato ancora individuato il nuovo gestore, per il tempo strettamente necessario per consentire al Committente di concludere la procedura di affidamento.

ART. 37 – DIRITTO DI RECESSO

Ai sensi dell'art. 123, co. 2, D.lgs 36/2023 l'esercizio del diritto di recesso è manifestato dalla stazione appaltante mediante una formale comunicazione all'appaltatore da darsi per iscritto con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali la stazione appaltante prende in consegna il servizio ed effettua la verifica di regolarità dei servizi e delle forniture eseguiti oltre al decimo dell'importo delle opere, dei servizi o delle forniture non eseguite, imputabili al fornitore secondo quanto previsto dall'allegato II.14 del D.lgs. 36/2023.

ART. 38 - CONTROVERSIE

Per qualsiasi eventuale controversia dovesse insorgere tra le parti, viene riconosciuta la competenza del foro di Brescia.

ART. 39 - DOCUMENTI CONTRATTUALI

Fanno parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto il seguente Capitolato Tecnico d'appalto.

ART. 40 - RINVIO ALLE NORME VIGENTI

L'appalto è regolato dal presente Capitolato Speciale e per altro, e per tutto quanto in esso non sia diversamente stabilito, è soggetto all'esatta osservanza di tutte le condizioni stabilite nel "Regolamento recante il capitolato generale d'appalto di lavori pubblici" approvato con D.M. LL.PP. 19/04/2000 n. 145, nel D.Lgs. 36/2023.



Nell'esecuzione delle prestazioni che formano oggetto del presente appalto, l'aggiudicatario si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di riferimento, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono i lavori anzidetti.

L'aggiudicatario si obbliga, altresì, ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci.

L'aggiudicatario è responsabile, in apporto alla Stazione appaltante, dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi loro dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto.

Il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato, non esime l'Impresa dalla responsabilità di cui al comma precedente e ciò senza pregiudizio degli altri diritti della Stazione appaltante.

ART. 41 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il “Codice in materia di protezione dei dati personali” e ss mm e ii , del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione.

Firma Legale Rappresentante
per accettazione termini del presente Capitolato Tecnico
