

**CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA DELL'ASILO NIDO, DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA,
DELLA SCUOLA PRIMARIA E DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO E IL
SERVIZIO PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI, DISABILE E SOGGETTI FRAGILI
PERIODO DAL 01/09/2021 AL 31/08/2024 CON EVENTUALE RIPETIZIONE**

CIG. 8769821D38

Art. 1

Oggetto del servizio

Il presente capitolato disciplina il contratto per il servizio di refezione scolastica dell'asilo nido, della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado e del servizio pasti a domicilio per anziani, disabile e soggetti fragili per il periodo dal 01/09/2021 al 31/08/2024 con eventuale ripetizione.

In conformità con quanto stabilito dall'art. 34 d.lgs. 50/2016 in materia di *Green Public Procurement*, il servizio deve rispondere ai criteri ambientali minimi (c.a.m.) richiamati dall'art. 34 del d.lgs. 50/2016.

Art. 2

Modalità di espletamento del servizio

La gestione del servizio si articola come segue. Il servizio dovrà essere svolto presso i seguenti luoghi di intervento:

1. Asilo Nido comunale "Madre Teresa di Calcutta", avente sede in Via Abruzzi n.20 ad Alzano Lombardo (Bg), in struttura di proprietà comunale;
2. Scuola dell'Infanzia R. Franzi avente sede in Via Olera n.7 ad Alzano Lombardo (Bg), in struttura di proprietà comunale;
3. Scuola Primaria Don E. Adami avente sede in Via Monsignor Piazzoli snc ad Alzano Lombardo (Bg), in struttura di proprietà comunale;
4. Scuola Primaria A. Tiraboschi avente sede in Via Europa n.53 ad Alzano Lombardo (Bg), in struttura di proprietà comunale;
5. Scuola Primaria L. Noris avente sede in Via f.lli Valenti n.6 ad Alzano Lombardo (Bg), in struttura di proprietà comunale;
6. Scuola Secondaria di primo grado G. D'Alzano avente sede in Via f.lli Valenti n.6 ad Alzano Lombardo (Bg), in struttura di proprietà comunale;
7. Scuola Secondaria di primo grado G. Paglia avente sede in Via Europa n.90 ad Alzano Lombardo (Bg), in struttura di proprietà comunale.

La stazione appaltante si riserva di richiedere l'esecuzione del servizio presso altre sedi comunali in caso di necessità a seguito di mutate esigenze organizzative. Il Servizio si dovrà svolgere in orari concordati con la Stazione appaltante secondo il calendario scolastico e gli orari delle attività didattiche e di apertura dell'asilo nido comunale.

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

L'esecuzione dovrà essere assicurata nella sua totalità gestionale ed organizzativa, con la sola eccezione della gestione della raccolta delle iscrizioni, del rilascio di certificazioni e/o

attestazioni agli utenti per le detrazioni e/o benefici fiscali riconosciuti per legge, della riscossione delle rette a carico delle famiglie e degli eventuali contributi regionali o statali (istruttoria e riscossione), che rimangono di competenza di questo Comune, e di quant'altro eventualmente previsto dal successivo art.4.

Fatto salvo quanto segue, i pasti dovranno essere prodotti presso un centro produzione pasti avente la capacità necessaria a fronteggiare il fabbisogno giornaliero del servizio, di proprietà o comunque in disponibilità all'operatore economico affidatario, preferibilmente ubicato ad una distanza stradale di non oltre 30 Km dalla Sede Municipale (calcolato attraverso il portale www.viamichelin.it) e tale da assicurare che tra la produzione e la distribuzione dei pasti siano garantite al massimo le qualità organolettiche delle pietanze. Il centro di cottura deve essere autorizzato alla produzione ed al confezionamento di pasti da veicolare, come da Autorizzazione Sanitaria/Registrazione rilasciata dalla competente Autorità pubblica.

I pasti dell'utenza dell'asilo nido comunale dovranno essere prodotti utilizzando in via principale il locale cucina dell'asilo nido.

Il servizio in argomento si svolgerà nel modo seguente:

A) SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA:

Il servizio di refezione scolastica consiste nella preparazione dei pasti, nelle operazioni di apparecchiatura dei tavoli, nel rinvenimento dei cibi e nella loro porzionatura, nella distribuzione dei pasti, nel rigoverno e nella pulizia dei locali.

- ✓ Per l'Asilo Nido comunale "Madre Teresa di Calcutta",
 - cinque giorni la settimana (da lunedì a venerdì);
- ✓ Per la Scuola dell'Infanzia R. Franzi
 - cinque giorni la settimana (da lunedì a venerdì);
- ✓ Per la Scuola Primaria A. Tiraboschi
 - quattro giorni la settimana (da lunedì a venerdì);
- ✓ Per la Scuola Primaria L. Noris
 - quattro giorni la settimana (da lunedì a venerdì);
- ✓ Per la Scuola Secondaria di primo grado G. D'Alzano
 - due giorni la settimana (da lunedì a venerdì);
- ✓ Per la Scuola Secondaria di primo grado G. Paglia
 - due giorni la settimana (da lunedì a venerdì);

Il servizio avrà inizio dal 01 settembre di ogni anno, ovvero dal giorno di avvio delle attività educative dell'asilo nido e delle attività didattiche degli istituti scolastici, e terminerà l'ultimo giorno di attività di ogni anno educativo/scolastico, secondo il calendario determinato dalle Autorità competenti, con esclusione dei periodi di vacanza stabiliti dalle stesse Autorità.

La quantificazione presunta dei pasti è così riassumibile:

Descrizione del pasto	N° pasti (presunti) per anno scolastico
Pasti per asilo nido	8612
Pasti per scuola dell'infanzia	17602
Pasti per scuola primaria	42486
Pasti per scuola secondaria di primo grado	996

Tale quantificazione è, tuttavia, del tutto indicativa e potrà essere soggetta a variazione in aumento o diminuzione, anche in funzione dell'andamento epidemiologico in corso. L'impresa aggiudicataria, pertanto, non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione da parte dell'ente, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta nei modi e nei tempi stabiliti.

L'orario di somministrazione dei pasti e i turni verranno definiti avendo cura di non interferire con le attività didattiche ed educative e potranno essere suscettibili di variazione secondo il calendario scolastico annuale e le decisioni assunte nel tempo dall'Autorità scolastica.

B) SERVIZIO PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI DISABILI E/O PERSONE FRAGILI

Il servizio consiste nella preparazione e consegna di un pasto pronto giornaliero presso l'abitazione dell'utente che si trova in condizione di bisogno definito dall'Ufficio Servizi Sociali comunale conformemente alle linee guida pubblicate al link <https://www.ats-bg.it/web/guest/uos-igiene-della-nutrizione>.

È volto a garantire al cittadino autonomia di vita nella propria abitazione e nel proprio ambiente familiare, a prevenire e rimuovere situazione di bisogno e ad evitare, per quanto possibile, il ricovero definitivo in strutture residenziali.

Il servizio è rivolto a persone anziane e/o disabili e/o fragili residenti nel Comune di Alzano Lombardo, o anche temporaneamente dimoranti ove ciò sia contemplato dal regolamento comunale in materia di Servizi Sociali, con ridotta autonomia funzionale incapaci a provvedere in modo autonomo alla preparazione dei pasti, che vivono sole o con familiari non in grado di provvedere a tale necessità.

Il servizio deve essere organizzato tenendo conto che la ditta aggiudicataria dovrà:

- Assicurare un pasto composto da primo piatto, secondo piatto, pane, contorno, frutta o yogurt, in base alle richieste degli utenti ed in modo che possano scegliere fra almeno 4 opzioni per ciascun piatto, oltre ad acqua o vino;
- Trasmettere all'Ufficio Servizi Sociali del Comune la carta del menù contenente l'elenco delle portate che la ditta intende garantire precisando l'alternanza periodica;
- Attivare i pasti a domicilio per i nuovi utenti, anche il giorno stesso della richiesta, purché avanzata entro le ore 09:00, dalla comunicazione da parte dell'Ufficio Servizi Sociali del Comune che dovrà essere ritenuta valida anche se effettuata via e-mail salvo eventuali ulteriori modalità da concordare con il Comune. Nessun ordine potrà invece essere accettato dalla ditta appaltatrice se effettuato da personale diverso da quello indicato nel presente capitolato;
- Garantire lo stesso menù giornaliero a tutti gli utenti, salvo l'esigenza di garantire diete preordinate individuali adeguate alle loro esigenze e alle

- condizioni di salute autorizzate solo dietro prescrizione medica;
- Fornire, se richiesta dall'utente e/o dall'Ufficio Servizi Sociali comunale, una consulenza gratuita dietetico- alimentare relativa agli utenti in carico al servizio pasti a domicilio. Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la ditta aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta;
- Assicurare il servizio pasti a domicilio durante tutti i giorni feriali, sabato incluso. È facoltà del Comune richiedere altresì di garantire la consegna del doppio pasto nella giornata del sabato per coprire anche la domenica;
- Attivare, sospendere o disattivare il servizio pasti a domicilio solo dietro richiesta dell'Ufficio Servizi Sociali del Comune, salvo i casi di particolare urgenza per cui si renda necessario la sospensione immediata del servizio;
- Garantire la preparazione e la consegna del pasto al domicilio degli utenti con l'impiego di materiali, mezzi e personali propri;
- Garantire la consegna del pasto doppio a legame freddo e pertanto dal confezionamento alla consegna dovrà mantenere una temperatura non superiore a 4°, procedurando questa fase nel proprio manuale di autocontrollo HACCP in modo che siano tenute sotto controllo le temperature dei cibi dalla preparazione alla consegna;
- Garantire in ogni caso la consegna del pasto a domicilio a legame freddo oppure caldo a seconda delle esigenze organizzative dell'Ente;
- Fornire ove richiesto agli utenti fruitori del servizio in comodato d'uso gratuito un forno a microonde.

La quantificazione presunta dei pasti è così riassumibile:

Descrizione del pasto	N° pasti (presunti) per anno solare
Pasti per anziani, disabili e/o persone fragili	14550

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

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

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

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

La fornitura dei pasti deve essere garantita tutti i giorni dal lunedì al sabato (festivi esclusi) una volta al giorno in corrispondenza dell'orario del pranzo. È facoltà del Comune richiedere il doppio pasto giornaliero. La consegna dei pasti deve avvenire entro le ore 12:00.

C) SERVIZI AGGIUNTIVI DI REFEZIONE:

Oltre all'affidamento del servizio di refezione scolastica per l'asilo nido comunale, la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria e del servizio pasti a

domicilio per anziani, disabili e/o persone fragili, la ditta aggiudicataria dovrà assicurare, solo dietro formale richiesta dell'Amministrazione comunale, agli stessi patti e condizioni economiche degli istituti scolastici (infanzia, primaria e medie) i seguenti servizi aggiuntivi:

- Servizio di fornitura pasti per attività extra-scolastiche;
- Servizio di fornitura pasti per CRE comunale;
- Servizio di fornitura pasti extra per iniziative di accoglimento alunni di altri paesi in soggiorno terapeutico ad Alzano Lombardo.

La ditta aggiudicataria riceverà gli ordini per l'esecuzione del servizio esclusivamente dal Responsabile dell'Area VII Cultura e Sport o suoi delegati.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta ad eseguire solo ed esclusivamente le prestazioni riportate negli ordinativi.

La ditta aggiudicataria si riserva la facoltà di attivare solo alcuni dei servizi di cui ai precitati punti A, B e C, oggetto della presente procedura di gara, secondo le proprie esigenze organizzative.

I servizi verranno eseguiti in osservanza dell'orario indicato nei relativi ordini.

Art. 3 ***Oneri a carico dell'appaltatore***

L'appaltatore dovrà:

- utilizzare ogni struttura interessata con la cura e la diligenza del buon padre di famiglia;
- garantire l'erogazione delle prestazioni secondo gli standards previsti dal presente capitolato e dalla normativa regionale vigente, per tutto il periodo contrattuale;
- fornire al Comune informazioni, dati contabili, statistiche o altro necessari per la richiesta di contributi a enti pubblici o privati;
- fornire i supporti sanitari di primo soccorso, come previsto dalla normativa;
- disporre di personale qualificato, ed in particolare, di almeno un/una dietista che segua giornalmente, e ogni qualvolta ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete sia normali, sia speciali, e che effettui i consueti controlli (detto/a professionista potrà essere contattato/a all'occorrenza dal competente ufficio del Comune di Alzano Lombardo per fornire tutte le necessarie informazioni);
- disporre di personale qualificato che effettui almeno ogni quindici giorni visite ispettive nelle sedi scolastiche di refezione trasmettendo, qualora richiesto dall'Amministrazione Comunale, apposita relazione trimestrale sugli esiti di detti sopralluoghi;
- fornire su richiesta l'indicazione del nominativo di un laboratorio per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli alimentari;
- fornire oltre ai pasti: posate in acciaio inox, piatti e articoli complementari quali tovaglette e tovaglioli a perdere in quantità almeno pari al numero dei pasti consumati;
- garantire che il proprio personale addetto alla preparazione e confezione dei pasti indossi cuffia e grembiule e sia in regola con gli adempimenti previsti dalla normativa nazionale e regionale in materia igienico-sanitaria;
- garantire il presidio di addetti da destinare al servizio di: preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti, riassetto e pulizia di tavoli e sedie, sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzando mezzi, detersivi, materiali di pulizia propri. Nelle giornate di maggiore affluenza, (eventuale doppio turno) l'aggiudicatario garantirà la presenza di ulteriori risorse in numero adeguato al servizio;

- disporre di un centro cottura alternativo e di emergenza ad una distanza tale da garantire tempi di consegna paragonabili a quelli del centro cottura normalmente impiegato dalla sede del Comune di Alzano Lombardo;
- effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici;
- eseguire il servizio a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio esclusivo rischio e responsabilità, nel rispetto della normativa vigente in materia, che qui si intende tutta richiamata;
- provvedere a proprie spese allo smaltimento dei rifiuti, alla fornitura di sacchi e bidoni necessari a tal fine (e alla loro pulizia), secondo le necessità di ogni singola struttura, nel rispetto delle disposizioni comunali relative alla raccolta differenziata;
- provvedere a proprie spese allo smaltimento di eventuali rifiuti speciali nel rispetto della normativa vigente in materia;
- mantenere la massima riservatezza in ordine a tutte le informazioni o dati cui viene a conoscenza in funzione del servizio espletato.

L'aggiudicatario non può apportare modificazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti di proprietà comunale senza avere preventivamente concordato tali modifiche con il Comune di Alzano Lombardo ed avere ottenuto un'apposita autorizzazione scritta. L'eventuale ripristino dello stato di fatto è a carico dell'aggiudicatario, fatti salvi eventuali maggiori danni.

Le eventuali assenze di personale dovranno essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Le eventuali spese, come ad esempio il reintegro e/o sostituzione delle stoviglie, del vasellame frangibile e infrangibile, anche se la perdita è stata causata dagli utenti del servizio o dovuta ad usura, saranno a carico dell'operatore economico affidatario;

L'appaltatore dovrà assicurare l'esecuzione del servizio provvedendo a proprie spese a:

- a) acquisto delle materie prime;
- b) preparazione e la cottura del cibo;
- c) preparazione dei tavoli dei refettori (collocazione sedie, tovagliette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli);
- d) scodellamento e distribuzione dei pasti;
- e) sparcchiamento e riordino quotidiano di tutti i materiali/macchinari e/o apparecchiature indispensabili per la cottura e/o gestione della cucina e della mensa (esempio: stoviglie, pentole, mestoli, bicchieri, posate, carrelli di distribuzione, vassoi, etc.);
- f) pulizia dei locali cucina, dei refettori e dei bagni, comprese tutte le attrezzature e le apparecchiature;
- g) fornitura in comodato d'uso gratuito di tutte le attrezzature (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: stoviglie, pentole, mestoli, bicchieri, posate, carrelli di distribuzione, vassoi, tavoli per refettori, sedie per refettori, etc.) e di tutte le apparecchiature (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: frighi, forni, etc.) necessitate per la corretta esecuzione in loco di tutte le prestazioni afferenti al servizio oggetto di affidamento;
- h) pulizia e sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nell'espletamento del servizio;
- i) fornitura di rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per i locali mensa;
- j) fornitura di materiale igienico-sanitario per i bagni attigui alle mense (salviette, asciugamani di carta, carta igienica, sapone, etc.);
- k) manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature dei refettori, relative cucine e

locali di servizio connessi e quella straordinaria di tutte le attrezzature di sua proprietà.

L'appaltatore dovrà assicurare la partecipazione di personale proprio qualificato a tutti gli incontri periodici, organizzati con rappresentanti del Comune, della Direzione dell'Istituto Comprensivo ed eventualmente della Commissione Mensa, e fornire tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune stesso.

L'appaltatore dovrà assicurare la disponibilità di pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche.

Art. 4

Oneri a carico dell'appaltante

Sono ad esclusivo carico del Comune i seguenti oneri:

1. la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile;
2. la raccolta delle iscrizioni, il rilascio di certificazioni e/o attestazioni agli utenti per le detrazioni e/o benefici fiscali riconosciuti per legge,
3. la riscossione delle rette da parte delle famiglie;
4. la richiesta e la riscossione degli eventuali contributi regionali o altro legato alla struttura e al funzionamento generale del servizio;
5. la promozione e la pubblicizzazione del servizio;
6. le spese relative alle utenze (telefono, internet, energia elettrica, acqua e gas);
7. le spese di manutenzione straordinaria delle attrezzature, arredi e macchinari di proprietà del Comune.

Art. 5

Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

I pasti dovranno essere preparati dall'impresa aggiudicataria in base al numero giornalmente comunicato, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche, prevedendo una rotazione di quattro settimane.

I menù e le relative grammature vengono rideterminate annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal committente, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

Il Comune comunica all'impresa aggiudicataria il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione e dal Comune. Tale comunicazione viene effettuata all'Impresa aggiudicataria almeno una settimana prima delle previste festività.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate seguendo gli schemi dietetici per ogni singola patologia e per motivazioni etiche religiose. L'impresa aggiudicataria, per alunni con particolari problemi di salute, è inoltre tenuta alla preparazione di pasti specifici che possono prevedere la somministrazione delle pietanze in un modo specifico (per es. cibo tritato e/o omogeneizzato, ecc.).

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Tutti gli alimenti dovranno essere cotti lo stesso giorno del consumo;
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0° C e + 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in

- cui viene consumata;
- La carne trita deve essere macinata lo stesso giorno del consumo;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, ecc.);
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con due ricambi d'acqua;
- La frutta dovrà essere distribuita solo dopo un preventivo lavaggio e servita a temperatura ambiente;
- Tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- Le materie prime acquistate fresche non dovranno essere congelate.

In particolare si richiede altresì di:

- Cuocere le verdure a vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere lavate ed eventualmente sanificate con amuchina o bicarbonato, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati esclusivamente pentolami in acciaio inox.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue;
- I cibi fritti;
- Il dado da brodo contenente glutammato;
- Conservanti e additivi chimici (nella preparazione dei pasti);
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma

deve essere smaltito come rifiuto. Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Regolamento CE 1069/2009 e ss.mm.ii.

La ditta, d'intesa con l'Amministrazione Comunale, potrà avviare progetti specifici finalizzati a ridurre lo spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione. In tal caso potranno essere concordate eventuali diverse distribuzioni del cibo non distribuito agli alunni, purché integro e non scodellato.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- a) La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- b) La cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- c) La cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per i prodotti riattivati (cotti, abbattuti e riscaldati prima della somministrazione) la ditta si impegna a rispettare in assoluta sicurezza la normativa igienico sanitaria per tali lavorazioni, assicurando comunque che tali alimenti vengano prima rigenerati e poi mantenuti caldi.

Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge n.283/1962 e ss.mm.ii. per quanto riguarda stato e conservazione. In particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'operatore economico aggiudicatario in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente e le disposizioni dell'A.T.S. (Agenzia di Tutela della Salute) territorialmente competente (Bergamo).

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, anatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento, e in particolare al Reg. CE 2073/2005 e ss.mm.ii.

Art. 6 Continuità' del servizio

I servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospesi, interrotti o abbandonati. Nello svolgimento dei servizi, pertanto, l'operatore aggiudicatario è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 e ss.mm.ii. "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici". I servizi sono da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'articolo 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (ss.mm.ii.).

In caso di sciopero programmato del personale degli istituti scolastici e/o comunale

interessati, l'operatore aggiudicatario dovrà essere preavvertito dall'autorità scolastica (dal Comune per l'asilo nido) possibilmente almeno 48 ore prima.

In caso di sciopero verrà utilizzata la seguente procedura:

- a) In caso di sciopero non rilevante ai fini dell'organizzazione scolastica, l'Istituto Comprensivo non informerà il Responsabile dell'Ufficio Istruzione comunale e l'operatore aggiudicatario sulla previsione dello sciopero medesimo ed il servizio rimarrà invariato;
- b) In caso di sciopero non rilevante ai fini dell'organizzazione delle attività comunali (educative per l'asilo nido), il Comune non informerà l'operatore aggiudicatario sulla previsione dello sciopero medesimo ed il servizio rimarrà pertanto invariato;
- c) In caso di sciopero rilevante ai fini dell'organizzazione scolastica, l'Istituto Comprensivo informerà anticipatamente il Responsabile dell'Ufficio Istruzione comunale il quale provvederà ad informare l'operatore aggiudicatario che non sarà effettuato il servizio di refezione;
- d) In caso di sciopero rilevante ai fini dell'organizzazione delle attività comunali (educative per l'asilo nido), il Comune informerà anticipatamente l'operatore aggiudicatario che non sarà effettuato il servizio.

Per scioperi del personale dipendente dell'operatore aggiudicatario, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Amministrazione Comunale con un preavviso di almeno 72 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura e su quello alternativo, l'operatore aggiudicatario dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 giorno al massimo.

Art. 7

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle *"Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica"*, – D.D.U.O. n. 14833 del 01/08/2002 " pubblicate al seguente link <https://www.ats-bg.it/ristorazione-scolastica-tabelle-dietetiche> e nelle note di indirizzo per i menù della refezione scolastica redatte dall'ATS Bergamo – Servizio Igiene della Nutrizione.

Specifiche tecniche di base

- a) Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Per la pesca sostenibile sarà necessario essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
- b) Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

- c) Tutti i prodotti DOP IGP e STG dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- d) Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale dovranno provenire da fornitori di prodotti iscritti *nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- e) Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.
- f) L'aggiudicatario dovrà pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.
- g) I prodotti dovranno essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.
- h) Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".
- i) Saranno preferiti i prodotti con caratteristiche igienico - sanitarie migliorative, i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e ss.mm.ii, i prodotti di provenienza nazionale, a Km 0, i prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica e integrata. Dovrà essere disponibile a richiesta del Comune, la documentazione sulla provenienza degli alimenti somministrati.

Art. 8

Igiene della produzione

La produzione dei pasti presso il centro produzione pasti, deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e nello specifico quanto previsto dal Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii..

L'operatore aggiudicatario deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere esposto in copia nei plessi scolastici e fornito in copia al Comune.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

L'utilizzo di guanti monouso, o altra attrezzatura specifica per evitare il contatto diretto con le mani, è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Art. 9

Conservazione delle derrate

I magazzini e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi.

Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in scomparti refrigeranti distinti.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77 e ss.mm.ii.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Art. 10

Caratteristiche delle materie prime

Le caratteristiche delle derrate alimentari devono rispondere alle indicazioni previste dal documento: "Caratteristiche delle derrate alimentari per le refezioni scolastiche" del Dipartimento di prevenzione medico - Area Igiene degli Alimenti e della Sicurezza Nutrizionale dell'A.T.S. di Bergamo, che qui si richiama integralmente se pur non materialmente allegato.

E' consigliato alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche rispettando le frequenze previste dalle linee guida della Regione Lombardia per la refezione scolastica.

Per quanto non espressamente evidenziato nel presente capitolato, nell'acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, l'operatore aggiudicatario si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle "*Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica*" pubblicate al seguente link <https://www.ats-bg.it/ristorazione-scolastica-tabelle-dietetiche>.

L'operatore aggiudicatario dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e ss.mm.ii. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

Art. 11

Struttura del menu'

A) SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

I pasti destinati alle scuole, in modo da assicurare il corretto apporto di macro e micronutrienti, dovranno essere completi di:

- Un primo piatto;
- Un secondo piatto;
- Un contorno (verdura cotta o cruda);

- Un frutto di stagione (o yogurt o dessert);
- Pane;
- Acqua minerale naturale confezionata in bottiglie di plastica/vetro o mediante distributore automatico ad esclusiva scelta della stazione appaltante.

In alternativa un piatto unico con frutta, pane e acqua.

I pasti destinati all'asilo nido, in modo da assicurare il corretto apporto di macro e micronutrienti, dovranno essere completi di:

- Un primo piatto;
- Un secondo piatto;
- Un contorno (verdura cotta o cruda);
- Un frutto di stagione (o yogurt o dessert);
- Pane;
- Acqua minerale naturale confezionata in bottiglie di plastica/vetro o mediante distributore automatico ad esclusiva scelta della stazione appaltante;
- Merenda.

In alternativa un piatto unico con frutta, pane e acqua.

Tutti i piatti che compongono il menù dovranno avere le grammature indicative previste dall'A.T.S. di Bergamo e con valori nutrizionali secondo quanto previsto dalle vigenti "Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica".

La frequenza della stessa tipologia di frutta fresca non dovrà essere servita più di due volte la settimana, così come la verdura. La frutta dovrà essere fornita ben lavata (tranne banane, clementine, arance e kiwi). Per consentire il consumo di alimenti legati alle diverse stagioni si chiede di fornire due menù diversi, indicativamente:

uno invernale (novembre - marzo) **ed uno estivo** (aprile – ottobre).

L'operatore aggiudicatario dovrà formulare un proprio menù, studiato specificatamente per i previsti giorni settimanali di servizio, prevedendo una rotazione di **quattro** settimane. Il menù giornaliero dovrà garantire un apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti adeguato alla fascia d'età a cui è destinato.

Il menù dovrà rispettare le "Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" pubblicate al seguente link <https://www.ats-bg.it/ristorazione-scolastica-tabelle-dietetiche>.

L'Amministrazione Comunale ha la facoltà di chiedere il ricettario del singolo menù.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l'Amministrazione Comunale e l'operatore aggiudicatario.

L'operatore aggiudicatario dovrà rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 1169/2011 e ss.mm.ii. in materia di allergeni negli alimenti.

Il Comune può richiedere all'operatore aggiudicatario la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio in casi particolari. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di emergenze.

Cestino freddo:

- Un panino con prosciutto cotto o formaggio
- Un pacchetto di crackers od una barretta di cioccolato acqua minerale 500 ml e/o un succo di frutta
- Un frutto.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto del Comune. L'Impresa aggiudicataria può, in via temporanea e previa comunicazione scritta all'ufficio comunale preposto, effettuare una variazione di menù, nei casi di seguito elencati:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti,

interruzioni dell'energia elettrica; avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

B) SERVIZIO PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI DISABILI E PERSONE FRAGILI

Il menù offerto dovrà avere una certa variabilità e dovrà garantire ogni giorno la scelta fra 4 primi, 4 secondi e 4 contorni. I menù dovranno essere articolati su quattro settimane con periodicità stagionale. Il pasto giornaliero dovrà essere così composto:

PRIMO PIATTO con le seguenti alternative:

- Piatto del giorno;
- Pasta o riso al pomodoro;
- Pasta o riso in bianco;
- Minestra/minestrina/passato.

SECONDO PIATTO con le seguenti alternative:

- Piatto del giorno costituito da carni rosse o bianche, oppure pesce;
- Alternanza tra un secondo di carne, uova, piatto freddo (tonnato, insalata di carne ...);
- Affettato;
- Formaggio;

CONTORNO con le seguenti alternative:

- Contorno del giorno;
- Verdura cotta;
- Insalata fresca e/o di stagione;
- Purea/Legumi.

DESSERT con le seguenti alternative:

- Frutta fresca;
- Frutta cotta;
- Budino/Mousse;
- Yogurt.

Si ricorda che i generi alimentari utilizzati devono essere di prima qualità o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

Art. 12 Tabelle dietetiche

Le tabelle dietetiche vengono predisposte dallo specialista nutrizionista dell'impresa aggiudicataria e devono essere sempre validate dall'A.T.S. di Bergamo; sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (A.T.S. Unità di Nutrizione, ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).

Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione.

Art. 13

Menu' compatibili con le scelte religiose

L'impresa aggiudicataria deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta, l'erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose.

Alle richieste di erogazione di menù differenziati per motivi religiosi, si applica la struttura del menù di cui agli articoli precedenti.

Art. 14

Diete in bianco e speciali

L'impresa aggiudicataria dovrà assicurare, senza oneri aggiuntivi, "diete speciali", diverse da quelle fornite comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Dovrà essere sempre prevista la possibilità di richiedere, entro i limiti previsti dalle linee guida regionali (massimo del 5% dei pasti), oltre al menù del giorno, un menù speciale "dieta in bianco", così composto:

- **Primo piatto:** pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- **Secondo piatto:** formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

La dieta in bianco può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi salvo diverse disposizioni del R.U.P.

Per quanto attiene alla fornitura dei pasti agli alunni delle scuole, i genitori degli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti dovranno fare richiesta di menù speciale (senza oneri aggiuntivi) all'impresa aggiudicataria utilizzando la modulistica predisposta dalla ditta medesima ed allegando certificato medico attestante la tipologia del problema e la terapia dietetica da seguire.

Le preparazioni sostitutive dovranno essere il più possibile equivalenti, anche come tipologia qualitativa ed aspetto esteriore, al menù base servito nella giornata di riferimento, al fine di minimizzare la percezione di diversità da parte dei destinatari di tali menù.

L'impresa aggiudicataria dovrà promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno della dieta speciale.

Una volta formulato il menù di dieta speciale, l'impresa aggiudicataria pubblicherà sul sito aziendale tale menù di dieta speciale per presa visione da parte di:

- Genitori/tutori del bambino/della bambina;
- Proprio personale incaricato della distribuzione (scodellamento) dei pasti;
- Segreteria dell'Istituto Scolastico, che trasmetterà l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti, eventuale personale ausiliario);
- Ufficio pubblica istruzione del Comune di Alzano Lombardo.

Stante la complessità di gestione degli alimenti allergenici, il personale dell'impresa aggiudicataria incaricata della preparazione della dieta speciale deve essere adeguatamente formato, addestrato e consapevole. Tali tipologie di pasto, dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti attraverso l'indicazione del nominativo dell'alunno destinatario di ogni porzione particolare.

La ditta è tenuta a proporre un sistema di preparazione e consegna delle diete sostitutive efficace al fine di prevenire possibilità di errore. La corretta consegna di dette porzioni personalizzate non spetta ai genitori in servizio di assaggio, ma sarà verificata dal personale della ditta in collaborazione con il personale insegnante in servizio di presenza

presso la mensa.

La ditta dovrà garantire un sistema adeguato per il mantenimento delle temperature anche per i pasti in monoporzione.

L'impresa aggiudicataria dovrà altresì assicurare "diete speciali" rispondenti ad esigenze etiche ed etnico- religiose su formale richiesta scritta da parte delle famiglie degli utenti.

Quanto sopra varrà anche per il servizio pasti caldi a domicilio per gli anziani, disabili e persone fragili.

Art. 15

Somministrazione portate

L'impresa aggiudicataria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa comunicazione motivata al Comune.

Art. 16

Operazioni da effettuare prima e dopo la preparazione e la distribuzione

A) SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA:

I pasti sono preparati e distribuiti dal personale dell'impresa aggiudicataria nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici ed edifici messi a disposizione dal Comune.

Il personale addetto alla preparazione ed alla distribuzione, deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1) Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- 2) Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 3) Imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti e bottiglie d'acqua ovvero acqua potabile servita in apposite brocche presenti nei locali mensa;
- 4) Procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola. L'impresa aggiudicataria dovrà adibire, per il servizio di distribuzione dei pasti, il personale qualitativamente idoneo e quantitativamente sufficiente a garantire il regolare espletamento dello stesso. In caso di turnazione ravvicinata si richiede la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro; per ogni turno il tempo massimo di distribuzione dei pasti non dovrà essere superiore a 30 minuti;
- 5) Prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso a cotto e/o a crudo, da distribuire ad ogni alunno;
- 6) Non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente;
- 7) I sughi di condimento dovranno essere applicati sulla pasta solo al momento di servirla;
- 8) Eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- 9) Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- 10) Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati.

Riguardo la consegna dei pasti e l'organizzazione del personale la ditta dovrà adeguarsi alle esigenze delle singole scuole, secondo i turni richiesti, organizzando anche consegne "personalizzate" dei pasti per singoli turni, garantendo così la qualità organolettica e la salubrità delle pietanze contenute nelle casse termiche.

B) SERVIZIO PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI DISABILI E PERSONE FRAGILI

Ogni pasto dovrà essere confezionato in vaschette monoporzionamento conformi alle vigenti leggi sanitarie. Le vaschette monoporzionamento dovranno essere collocate in appositi contenitori isotermodici individuali, anch'essi conformi alle vigenti leggi sanitarie. Ciascun contenitore consegnato a domicilio dell'utente verrà ritirato vuoto il giorno successivo all'atto della nuova consegna. L'impresa aggiudicataria provvederà alle operazioni di lavaggio e sanificazione dei contenitori nonché alla buona tenuta e conservazione dei contenitori stessi. Il prezzo stabilito per ogni singolo pasto dovrà essere comprensivo del noleggio del contenitore, il quale dovrà essere fornito in buono stato e la ditta aggiudicataria provvederà alla subitanea sostituzione nel caso di danni o di usura. Per quanto concerne i pasti consegnati a legume freddo, l'impresa provvederà a collocare gli alimenti in appositi contenitori conformi per l'uso in microonde.

Art. 17

Caratteristiche del servizio di pulizia

Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con propri mezzi e prodotti, dovranno essere rispettati i piani di pulizia appositamente predisposti dalla dall'impresa aggiudicataria. Detti piani dovranno essere inviati all'amministrazione Comunale dietro richiesta.

Al termine delle operazioni le attrezzature presenti nel centro produzione pasti e nei refettori devono essere deterse e disinfettate.

I prodotti utilizzati per le operazioni di manutenzione e pulizia dovranno sempre essere mantenuti nelle confezioni originali, etichettate, e conservate in appositi locali chiusi a chiave.

Per nessun motivo i prodotti per la pulizia dovranno sostare nei locali adibiti alle preparazioni alimentari o al trasporto dei pasti, né dovranno essere conservati in locali accessibili agli utenti del servizio.

L'impresa aggiudicataria dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Regolamento CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21 e ss.mm.ii.) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lvo 25 febbraio 2000 n. 174 e ss.mm.ii. sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 e ss.mm.ii. sui presidi medico-chirurgici.

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel EU. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel EU, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro Produzione Pasti e presso ogni refettorio.

Art. 18

Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione:

detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 19 Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

Nessun contenitore di rifiuti urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali delle cucine o dei refettori, nell'ambito dei cortili di pertinenza.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani precisando fin d'ora che i rifiuti speciali sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 20 Durata contrattuale

Il contratto avrà durata di anni tre (3) ovvero dal 01.09.2021 al 31.08.2024 con possibilità di ripetizione, salvo risoluzione anticipata per i casi espressamente previsti nel capitolato d'appalto e/o nel contratto.

L'appalto potrà essere rinnovato a discrezione della Stazione Appaltante, ai sensi dell'art.35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, se e nei limiti di legge, per il seguente periodo: dal 01.09.2024 al 31.08.2027.

Art. 21 Importo del contratto

L'importo complessivo stimato dell'appalto per l'intero triennio ammonta ad € 1.261.267,60, oltre iva a norma di legge, di cui euro di cui € 5.045,07 quali oneri sulla sicurezza non soggetti a ribasso ai sensi dell'art.23, comma 16 D.Lg.s 50/2016, mentre l'importo pasto a base d'asta e il relativo numero complessivo pasti è fissato come nella tabella che segue:

Descrizione del pasto	N° pasti complessivi (presunti) per tutto il triennio	Importo pasto a base d'asta (€)
Pasti per asilo nido	25836	€ 6,20
Pasti per scuola dell'infanzia	52806	€ 4,70
Pasti per scuola primaria	127458	
Pasti per scuola secondaria di primo grado	2988	
Pasti per anziani, disabili e persone fragili	43600	€ 5,50

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata non superiore a quella del contratto iniziale, per un importo di € 1.261.267,60, al netto di iva e/o di altre imposte e contributi di legge, di cui € 5.045,07

quali oneri sulla sicurezza non soggetti a ribasso ai sensi dell'art.23, comma 16 D.Lgs. 50/2016. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata prima della scadenza del contratto originario.

Detto importo è comprensivo di qualsiasi compenso dovuto per il servizio, ed ogni onere aggiuntivo relativo all'esecuzione dello stesso.

Il prezzo del servizio, alle condizioni tutte del presente capitolato, si intende offerto dall'appaltatore in base ai calcoli di propria convenienza.

In ogni caso l'Amministrazione Comunale corrisponderà la spesa corrispondente al numero di pasti effettivamente erogati.

Art. 22

Direttore dell'esecuzione del contratto

L'Amministrazione prima dell'esecuzione del contratto provvederà a nominare un Direttore dell'esecuzione, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto.

Il nominativo del Direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato tempestivamente all'impresa aggiudicataria (rif. le linee guida ANAC n. 3 sul responsabile del procedimento, paragrafo 2.2, Parte Prima, Capitolo I).

Art. 23

Avvio dell'esecuzione del contratto

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 24

Divieto di modifiche introdotte dall'esecutore

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dal Direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla stazione appaltante.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il Direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del Direttore dell'esecuzione.

Art. 25

Varianti

Non sono ammesse varianti che prevedano una maggiore spesa rispetto all'importo contrattuale, seppure legate a rinvenimenti imprevisi o imprevedibili nella fase progettuale.

Art. 26

Variazioni entro il 20%

L'entità del servizio, indicata negli avvisi di gara e nelle richieste di offerta, ha per l'ente valore indicativo.

La stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, si riserva di imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto

originario. In tal caso l'appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto. Non sono ammesse invece variazioni in aumento.

Art. 27

La sospensione dell'esecuzione del contratto. Il verbale di sospensione

Il Direttore dell'esecuzione ordina la sospensione dell'esecuzione delle prestazioni del contratto qualora circostanze particolari ne impediscano temporaneamente la regolare esecuzione. Di tale sospensione verranno fornite le ragioni. La sospensione della prestazione, potrà essere ordinata:

- a) per ragioni di necessità o di pubblico interesse, tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze sopravvenute di finanza pubblica;
- b) in tutti i casi in cui ricorrano circostanze speciali che impediscono in via temporanea che l'appalto proceda utilmente a regola d'arte.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, con l'intervento dell'esecutore o di un suo legale rappresentante, compila apposito verbale di sospensione. Non appena sono venute a cessare le cause della sospensione, il Direttore dell'esecuzione redige i verbali di ripresa dell'esecuzione del contratto.

Nel verbale di ripresa il direttore indica il nuovo termine di conclusione del contratto, calcolato tenendo in considerazione la durata della sospensione e gli effetti da questa prodotti. In ogni caso si applicano le disposizioni di cui all'art. 107 del Codice dei contratti.

Art. 28

La verifica di conformità

L'appalto è soggetto a verifica di conformità, per appurare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali.

Il Comune si riserva il diritto di controllare con personale proprio (o incaricato) l'esecuzione del servizio ed avrà diritto di eseguire accertamenti in qualunque momento.

Art. 29

Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto

In caso di norme del capitolato speciale tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme riportate nel bando o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari ovvero all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario.

Art. 30

Documenti che fanno parte del contratto

Fanno parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto, ancorché gli stessi non vengano materialmente allegati:

- 1) il presente capitolato speciale;
- 2) gli elaborati tecnici presentati in sede di gara (offerta tecnica);
- 3) l'offerta economica dell'impresa.

Art. 31

Disposizioni particolari riguardanti l'appalto

La sottoscrizione del contratto e dei suoi allegati da parte dell'appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia appalti pubblici, nonché alla completa accettazione di tutte le norme che regolano il presente appalto, e del progetto per quanto attiene alla sua perfetta esecuzione.

L'appaltatore dà atto, senza riserva alcuna, della piena conoscenza e disponibilità degli atti progettuali e della documentazione, della disponibilità dei siti, dello stato dei luoghi, delle condizioni pattuite in sede di offerta e di ogni altra circostanza che interessi il servizio che consentono l'immediata esecuzione dello stesso.

In particolare, con la sottoscrizione del contratto d'appalto e della documentazione allegata, l'appaltatore anche in conformità a quanto dichiarato espressamente in sede di offerta dà atto:

- di avere preso piena e perfetta conoscenza dell'appalto;
- di avere formulato la propria offerta tenendo conto di tutti gli elementi necessari.

Art. 32

Responsabilità verso terzi

Qualsiasi responsabilità civile verso terzi per danni arrecati a persone o cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo è a carico dell'appaltatore, che terrà, perciò, indenne a tale titolo l'Amministrazione comunale da qualsiasi pretesa o molestia.

L'Appaltatore è unico responsabile in caso di eventuale inosservanza delle norme inerenti alle attività oggetto dell'appalto.

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si richiama la normativa vigente in materia.

Per le finalità di cui sopra l'appaltatore è tenuto a possedere un'adeguata polizza assicurativa ai sensi dell'articolo successivo.

Art. 33

Obblighi assicurativi

La polizza di responsabilità civile, obbligatoriamente stipulata dall'appaltatore, dovrà prevedere:

- massimale unico per danni a terzi non inferiore ad € 1.500.000,00;
- massimali per danni a prestatori d'opera non inferiori a € 1.500.000,00 per sinistro ed € 1.500.000,00 per persona danneggiata.

La mancata presentazione, al più tardi in sede di stipula del contratto, della polizza, determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione da parte del soggetto appaltante che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 34

Personale impegnato e tutela e sicurezza dei lavoratori

Per lo svolgimento delle attività relative al servizio oggetto dell'affidamento, l'impresa si avvarrà di personale qualificato idoneo allo svolgimento del servizio, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

L'Amministrazione potrà effettuare in ogni momento controlli qualitativi e quantitativi al fine di verificare che il servizio venga effettuato secondo modi e tempi stabiliti dal presente capitolato e secondo le disposizioni di legge in materia.

L'appaltatore assume ogni responsabilità in ordine alla regolarità del rapporto di impiego instaurato con i soggetti adibiti all'esecuzione dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 30, comma 3 del D.Lgs. 50/2016, nell'esecuzione dell'appalto l'operatore economico si impegna al rispetto degli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X del codice.

L'operatore economico dovrà inoltre rispettare le norme in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. n. 81/2008 (Testo unico sulla sicurezza), tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci e, se tenuto, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

E' fatto carico allo stesso di dare piena attuazione nei riguardi del personale comunque da lui dipendente, agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie ed a ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso.

Dovrà osservare e far osservare ai propri dipendenti e/o collaboratori tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati durante il periodo di durata del contratto, comprese le ordinanze e Regolamenti del Comune. Contratti e norme dovranno essere rispettati, se trattasi di Cooperative, anche nei confronti dei soci. In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi, compresa, nei lavori, la cassa edile. In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

In ogni caso di violazione agli obblighi suddetti da parte dell'Appaltatore, nei suoi confronti, la Stazione appaltante procederà in conformità con le norme del Capitolato generale d'appalto.

Art. 35

Inadempimenti e penalità

Per ogni violazione degli obblighi derivanti dal presente Capitolato e per ogni caso di carente, tardiva o incompleta esecuzione del servizio, la stazione appaltante, fatto salvo ogni risarcimento di maggiori ed ulteriori danni, potrà applicare alla Ditta appaltatrice delle penali, variabili a seconda della gravità del caso, calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo e comunque non superiori, complessivamente, al 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale. L'eventuale applicazione delle penali non esime la ditta appaltatrice dalle eventuali responsabilità per danni a cose o persone dovuta a cattiva qualità dei prodotti forniti.

Il responsabile del procedimento o il Direttore dell'esecuzione, con nota indirizzata al Dirigente propone l'applicazione delle suddette penali specificandone l'importo. L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, a firma del Dirigente, avverso la quale la Ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 3 (tre) giorni dal ricevimento della contestazione stessa.

Resta, in ogni caso, ferma la facoltà della stazione appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio alla Ditta appaltatrice e di affidarla anche provvisoriamente ad altra Ditta, con costi a carico della parte inadempiente ed immediata escussione della garanzia definitiva.

Il pagamento della penale dovrà essere effettuato entro 15 (quindici) giorni dalla notifica o dalla ricezione della comunicazione di applicazione. Decorso tale termine la stazione

appaltante si rivarrà trattenendo la penale sul corrispettivo della prima fattura utile ovvero sulla garanzia definitiva. In tale ultimo caso la Ditta è tenuta a ripristinare il deposito cauzionale entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione del suo utilizzo pena la risoluzione del contratto.

Art. 36 **Risoluzione**

Nelle ipotesi successivamente elencate, ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata dal Direttore dell'esecuzione o dal responsabile del procedimento a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via PEC al domicilio eletto dall'aggiudicatario. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 giorni lavorativi per la presentazione di eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine, l'amministrazione, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, ha facoltà di risolvere il contratto nei seguenti casi:

- ✓ frode nella esecuzione dell'appalto;
- ✓ mancato inizio dell'esecuzione dell'appalto nei termini stabiliti dal presente Capitolato;
- ✓ manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio appaltato;
- ✓ inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e la sicurezza sul lavoro;
- ✓ interruzione totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per 2 giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno di durata del contratto;
- ✓ reiterate e gravi violazioni delle norme di legge e/o delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità e la continuità dell'appalto;
- ✓ cessione del Contratto, al di fuori delle ipotesi previste
- ✓ utilizzo del personale non adeguato alla peculiarità dell'appalto;
- ✓ concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- ✓ inottemperanza agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136;
- ✓ ogni altro inadempimento che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile.

Ove si verificano deficienze e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'Amministrazione potrà provvedere d'ufficio ad assicurare direttamente, a spese dell'aggiudicatario, il regolare funzionamento del servizio. Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, l'aggiudicatario, oltre alla immediata perdita della cauzione, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'amministrazione dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Art. 37 **Recesso**

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze d'interesse pubblico e senza che da parte dell'aggiudicatario possano essere vantate pretese, salvo che per le prestazioni già eseguite o in corso d'esecuzione, di recedere in ogni momento dal contratto, con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari da notificarsi all'aggiudicatario tramite comunicazione scritta, inoltrata via PEC al domicilio eletto dall'aggiudicatario. In caso di recesso l'aggiudicatario ha diritto al pagamento da parte dell'Amministrazione delle sole prestazioni eseguite, purché correttamente, secondo il corrispettivo e le condizioni previste in contratto.

Art. 38 ***Pagamento delle fatture***

L'operatore economico avrà diritto alla somma proposta in sede di offerta economica. Il pagamento del servizio sarà effettuato entro trenta (30) giorni decorrenti dalla verifica di conformità dell'esecuzione del servizio medesimo.

L'accertamento di conformità deve concludersi entro 30 giorni dall'esecuzione del servizio. L'appaltatore si impegna a presentare contestualmente all'emissione di ogni fattura i prospetti di servizio debitamente sottoscritti riportanti il numero di pasti effettivamente erogati distinti per scuola e tipologia di servizio. I prospetti di servizio dovranno essere trasmessi su carta intestata dell'impresa aggiudicataria.

Le fatture elettroniche devono essere trasmesse tramite piattaforma SDI, al seguente codice univoco ufficio: UF49YT.

Il pagamento avverrà previo accertamento della regolarità previdenziale della Ditta.

I pagamenti saranno effettuati tramite bonifico bancario o postale su un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva acceso presso Banche o Poste Italiane S.p.A. A questo proposito, l'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi del conto corrente di cui sopra nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso.

L'appaltatore deve impegnarsi a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari in relazione al presente appalto.

Il codice C.I.G. relativo al servizio di che trattasi, i cui estremi saranno comunicati dalla stazione appaltante, dovrà essere riportato obbligatoriamente in tutte le fatture emesse dal fornitore in relazione al presente appalto.

Qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il contratto si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

A norma dell'art. 35, comma 18 del codice dei contratti sul valore del contratto di appalto viene calcolato l'importo dell'anticipazione del prezzo pari al 20 per cento da corrispondere all'appaltatore entro quindici giorni dall'effettivo inizio dei lavori della prestazione. Per l'erogazione dell'anticipazione valgono i presupposti e condizioni fissati dal predetto comma 18.

Art. 39 ***Anticipazione del prezzo sul valore dell'appalto***

Su richiesta dell'appaltatore, potrà essere concessa l'anticipazione del prezzo dell'appalto per un importo sino al 20% del valore del contratto, da corrispondere all'appaltatore entro quindici giorni dall'effettivo inizio della prestazione.

Su richiesta dell'appaltatore, nei limiti delle risorse annuali stanziato, l'anticipazione del prezzo dell'appalto potrà essere incrementata sino al 30% del valore del contratto, da corrispondere all'appaltatore nei modi di cui al comma precedente e alle condizioni stabilite nei commi successivi.

L'erogazione dell'anticipazione è subordinata alla costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo il cronoprogramma della prestazione.

La predetta garanzia è rilasciata da imprese bancarie autorizzate ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, o assicurative autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'assicurazione e che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano la rispettiva attività. La garanzia può essere, altresì, rilasciata dagli

intermediari finanziari iscritti nell'albo degli intermediari finanziari di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385.

L'importo della garanzia viene gradualmente ed automaticamente ridotto nel corso della prestazione, in rapporto al progressivo recupero dell'anticipazione da parte delle stazioni appaltanti.

Il beneficiario decade dall'anticipazione, con obbligo di restituzione, se l'esecuzione della prestazione non procede, per ritardi a lui imputabili, secondo i tempi contrattuali. Sulle somme restituite sono dovuti gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione della anticipazione.

(Nota: L'art. 35 del Codice dei contratti, come modificato dal decreto "sblocca cantieri", d.l. 18 aprile 2019, n. 32, convertito in legge 14 giugno 2019, n. 55, ha introdotto anche per gli appalti di forniture e servizi l'obbligo previsto per gli appalti di lavori di anticipazione del prezzo d'appalto. Il Decreto Rilancio - D.L. 34/2020, convertito in Legge 77/2020 - ne ha incrementato la percentuale dal 20 al 30%. L'aumento può essere disposto nei limiti delle risorse annuali stanziare, sino al 30 giugno 2021).

Art.40

Ritenute fiscali operate ai dipendenti nella filiera degli appalti e subappalti

L'impresa appaltatrice affidataria del presente appalto e ove previsto le imprese subappaltatrici sono tenute a rilasciare alla stazione appaltante copia delle deleghe di pagamento relative al versamento delle ritenute di cui agli articoli 23 e 24 del decreto del Presidente della Repubblica n. 600 del 1973, 50, comma 4, del decreto legislativo 15 dicembre 1997, n. 446, e 1, comma 5, del decreto legislativo 28 settembre 1998, n. 360, trattenute ai lavoratori direttamente impiegati nell'esecuzione del servizio.

Il versamento delle ritenute di cui al periodo precedente è effettuato dall'impresa appaltatrice e dall'impresa subappaltatrice, con distinte deleghe per ciascun committente, senza possibilità di compensazione.

Al fine di consentire alla stazione appaltante il riscontro dell'ammontare complessivo degli importi versati dalle imprese, entro i cinque giorni lavorativi successivi alla scadenza del versamento di cui all'articolo 18, comma 1 del D.Lgs. 241/1997 (versamento entro il giorno sedici del mese di scadenza), l'impresa appaltatrice e le imprese subappaltatrici devono trasmettere alla stazione appaltante e, per le imprese subappaltatrici, anche all'impresa appaltatrice:

- 1) le deleghe di cui al comma 1 del presente articolo;
- 2) un elenco nominativo di tutti i lavoratori, identificati mediante codice fiscale, impiegati nel mese precedente direttamente nell'esecuzione di servizi affidati dalla stazione appaltante, con il dettaglio delle ore di lavoro prestate da ciascun percipiente in esecuzione del servizio affidato;
- 3) l'ammontare della retribuzione corrisposta al dipendente collegata a tale prestazione;
- 4) il dettaglio delle ritenute fiscali eseguite nel mese precedente nei confronti di tale lavoratore, con separata indicazione di quelle relative alla prestazione affidata dalla stazione appaltante.

Nel caso in cui alla data di cui al comma 3 sia maturato il diritto a ricevere corrispettivi dall'impresa appaltatrice e questa o le imprese subappaltatrici non abbiano ottemperato all'obbligo di trasmettere alla stazione appaltante le deleghe di pagamento e le informazioni relative ai lavoratori impiegati di cui al medesimo comma 3 ovvero risulti l'omesso o insufficiente versamento delle ritenute fiscali rispetto ai dati risultanti dalla documentazione trasmessa, la stazione appaltante sospenderà, finché perdura l'inadempimento, il pagamento dei corrispettivi maturati dall'impresa appaltatrice o affidataria sino a concorrenza del 20% del valore complessivo del servizio ovvero per un importo pari all'ammontare delle ritenute non versate rispetto ai dati risultanti dalla

documentazione trasmessa, dandone comunicazione entro novanta giorni all'ufficio dell'Agenzia delle entrate territorialmente competente nei suoi confronti. In tali casi, è preclusa all'impresa appaltatrice ogni azione esecutiva finalizzata al soddisfacimento del credito il cui pagamento è stato sospeso, fino a quando non sia stato eseguito il versamento delle ritenute.

Gli obblighi previsti dal presente articolo non trovano applicazione qualora le imprese appaltatrici o subappaltatrici comunichino al committente, allegando la relativa certificazione, la sussistenza, nell'ultimo giorno del mese precedente a quello della scadenza prevista dal comma 3, dei seguenti requisiti:

a) risultino in attività da almeno tre anni, siano in regola con gli obblighi dichiarativi e abbiano eseguito nel corso dei periodi d'imposta cui si riferiscono le dichiarazioni dei redditi presentate nell'ultimo triennio complessivi versamenti registrati nel conto fiscale per un importo non inferiore al 10 per cento dell'ammontare dei ricavi o compensi risultanti dalle dichiarazioni medesime;

b) non abbiano iscrizioni a ruolo o accertamenti esecutivi o avvisi di addebito affidati agli agenti della riscossione relativi alle imposte sui redditi, all'imposta regionale sulle attività produttive, alle ritenute e ai contributi previdenziali per importi superiori ad euro 50.000, per i quali i termini di pagamento siano scaduti e siano ancora dovuti pagamenti o non siano in essere provvedimenti di sospensione. Le disposizioni di cui al periodo precedente non si applicano per le somme oggetto di piani di rateazione per i quali non sia intervenuta decadenza.

La certificazione di cui al comma 5 è messa a disposizione delle singole imprese dall'Agenzia delle entrate e ha validità di quattro mesi dalla data del rilascio.

La normativa si applica per servizi di importo complessivo annuo superiore ad euro 200.000 affidati a un'impresa, tramite contratti di appalto, subappalto, affidamento a soggetti consorziati o rapporti negoziali comunque denominati caratterizzati da prevalente utilizzo di manodopera presso le sedi di attività del committente con l'utilizzo di beni strumentali di proprietà di quest'ultimo o ad esso riconducibili in qualunque forma.

Tali disposizioni si applicano a decorrere dal 1° gennaio 2020.

Art. 41

Revisione prezzi del servizio

La revisione del prezzo potrà essere concessa solo previa motivata richiesta dell'appaltatore a far data dal secondo anno e solo dietro assenso scritto della stazione appaltante.

Potranno costituire parametri di riferimento per calcolare l'ammontare della suddetta revisione gli indici Istat, nonché gli strumenti orientativi ritenuti più idonei tra i quali rientrano gli indici dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati editi dalla Camera di commercio del Comune di Bergamo.

Non sono ammesse revisioni del prezzo per appalti che prevedano una esecuzione immediata della prestazione (appalti non di durata).

Art. 42

Nuove convenzioni Consip

In conformità a quanto disposto dall'art. 1, comma 7 del d.l. 95/2012, convertito in l. 135/2012, la stazione appaltante si riserva di recedere in qualsiasi tempo dal contratto qualora l'impresa affidataria del contratto non sia disposta ad una revisione del prezzo d'appalto, allineandolo con quanto previsto da nuove convenzioni Consip rese disponibili durante lo svolgimento del rapporto contrattuale.

L'amministrazione eserciterà il diritto di recesso solo dopo aver inviato preventiva comunicazione, e fissando un preavviso non inferiore ai 15 giorni.

In caso di recesso l'amministrazione provvederà a corrispondere all'appaltatore il corrispettivo per le prestazioni già eseguite ed il 10% di quelle ancora da eseguire.

Art. 43
Proroga contrattuale

Non è prevista la proroga contrattuale.

Art. 44
Garanzia definitiva

La ditta aggiudicataria, a tutela del regolare adempimento degli obblighi contrattuali, prima della stipula del relativo contratto dovrà prestare una garanzia il cui importo verrà calcolato con le modalità previste dall'art. 103 del d.lgs. 50/2016.

La garanzia dovrà essere costituita mediante fideiussione bancaria, polizza assicurativa, o rilasciata da intermediari finanziari, nel rispetto di quanto disposto dell'art. 103 del d.lgs. 50/2016.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Art. 45
Svincolo della garanzia definitiva

La garanzia definitiva è progressivamente svincolata in funzione dell'avanzamento dell'esecuzione del contratto, nel limite massimo dell'80% dell'importo garantito. L'ammontare residuo del 20% è svincolato a conclusione del contratto, previo accertamento degli adempimenti, sulla base del certificato di verifica di conformità.

Art. 46
Spese contrattuali e oneri fiscali

Dopo l'aggiudicazione, l'operatore economico sarà invitato a presentarsi per la stipulazione del contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo. Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali inerenti e conseguenti alla stipula contratto d'appalto nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Sono quindi a carico della ditta appaltatrice le spese di bollo, scritturazione, copie di eventuali registrazioni e ogni altro onere necessario alla stipulazione del contratto.

Inoltre, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, l'aggiudicatario deve rimborsare alla stazione appaltante, oltre alle spese di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale del bando, le spese per la pubblicazione sul sito internet del Ministero delle Infrastrutture e sul sito internet dell'Osservatorio dei contratti pubblici di Regione Lombardia, le spese per la pubblicazione per estratto su almeno due dei principali quotidiani a diffusione nazionale e su almeno due a maggiore diffusione locale nel luogo ove si eseguono i contratti, ai sensi del Decreto Ministeriale infrastrutture e trasporti 2 dicembre 2016 (G.U. del 25/1/2017).

Art. 47
Divieto di cessione del contratto.
Subappalto

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto.

Il subappalto è ammesso a condizione che la ditta concorrente indichi in offerta le parti dell'appalto che intende eventualmente subappaltare a terzi, nel limite del 30% dell'importo complessivo del contratto secondo le modalità e condizioni previste dall'art. 105 del d.lgs. 50/2016.

Art. 48 **Foro competente**

Ai fini dell'esecuzione del contratto e per la notifica di eventuali atti giudiziari, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare espressamente il proprio domicilio. Le controversie che dovessero insorgere tra le parti, relativamente all'interpretazione, applicazione ed esecuzione del contratto saranno definite mediante il ricorso agli accordi bonari di cui all'art. 206 del d.lgs. 50/2016 ed all'esito di questi deferite al giudizio arbitrale a norma dell'art. 209 del medesimo decreto. Qualora la controversia debba essere definita dal giudice, sarà competente il Tribunale di Bergamo.

Art. 49 **Estensione degli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici**

Gli obblighi di condotta previsti dal "*Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici*", approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 9 del 30.01.2014 e ss.mm.ii., ai sensi e per gli effetti del d.P.R. 16 aprile 2013, n. 62, vengono estesi, per quanto compatibili, anche ai collaboratori a qualsiasi titolo dell'impresa affidataria dell'appalto.

Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà nel caso di violazioni da parte dei collaboratori dell'impresa contraente del suindicato "Regolamento". L'indirizzo url del sito comunale in cui il menzionato "Regolamento" è pubblicato, all'interno della sezione "Amministrazione trasparente" è il seguente:

Art. 50 **Normativa di rinvio**

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale, si fa rinvio, oltre che al codice civile, alla disciplina normativa e regolamentare vigente in materia di appalti pubblici e al regolamento per la disciplina dei contratti del presente Comune.

Art. 51 **Privacy**

Facendo riferimento all'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, si precisa che:

- a) titolare del trattamento è il Comune di Alzano Lombardo ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: pec: protocollo@pec.comune.alzano.bg.it tel. 0354289000, fax 0354289034;
- b) il Responsabile della protezione dei dati - Data Protection Officer (**RPD-DPO**) è il signor Mangili Luigi ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: pec: dpo-cloudassistance@pec.it Telefono: 331 430 6559;
- c) il conferimento dei dati costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla gara e l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto;

- d) le finalità e le modalità di trattamento (prevalentemente informatiche e telematiche) cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- e) l'interessato al trattamento ha i diritti di cui all'art. 13, co. 2 lett. b) tra i quali di chiedere al titolare del trattamento (sopra citato) l'accesso ai dati personali e la relativa rettifica;
- f) i dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori del Comune di Alzano Lombardo implicati nel procedimento, o dai soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento. Inoltre, potranno essere comunicati ai concorrenti che partecipano alla gara, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del Decreto Legislativo n. 50/2016 e della Legge n. 241/90, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla Legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea;
- g) il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura d'appalto e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge anche successivi alla procedura medesima. Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa;
- h) contro il trattamento dei dati è possibile proporre reclamo al Garante della Privacy, avente sede in Piazza Venezia n. 11, cap. 00187, Roma – Italia, in conformità alle procedure stabilite dall'art. 57, paragrafo 1, lettera f) del REGOLAMENTO (UE) 2016/679.

Letto, accettato e sottoscritto.

Alzano Lombardo _____

**Firmato digitalmente
il legale rappresentante**

.....