



Comune di Bagnatica

Provincia di Bergamo

CAPITOLATO SPECIALE

per la gestione del:

**Servizio di refezione scolastica e del servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani e disabili
periodo 01.09.2019 – 31.08.2022**

INDICE

TITOLO PRIMO: INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

- Art. 1 : Oggetto del contratto
- Art. 2 : Modalità della gara
- Art. 3 : Revisione prezzi
- Art. 4 : Importo a base d'asta e importo complessivo del contratto
- Art. 5 : Durata del contratto
- Art. 6 : Prenotazione pasti
- Art. 7 : Compiti della Ditta appaltatrice
- Art. 8 : Corrispettivo del servizio
- Art. 9 : Fatture di spesa e pagamenti
- Art. 10 : Qualità dei pasti
- Art. 11 : Prescrizioni
- Art. 12 : Preavviso in caso di sciopero
- Art. 13 : Sede dei terminali di consumo
- Art. 14 : Giorni di erogazione del servizio
- Art. 15 : Oneri a carico della Ditta appaltatrice
- Art. 16 : Trasporto dei pasti
- Art. 17 : Servizio di distribuzione
- Art. 18 : Accertamento e controlli in merito alla qualità del servizio

TITOLO SECONDO: ASSICURAZIONE E RESPONSABILITA'

- Art. 19 : Responsabilità
- Art. 20 : Assicurazioni

TITOLO TERZO: PERSONALE

- Art. 21 : Personale
- Art. 22 : Organico
- Art. 23 : Rispetto delle normative – Clausola sociale
- Art. 24 : Applicazioni del contratto di lavoro
- Art. 25 : Vestiario
- Art. 26 : Idoneità sanitaria
- Art. 27 : Controlli sulla salute degli addetti
- Art. 28 : Infortuni e danni

TITOLO QUARTO: NORME MERCEOLOGICHE IGIENICHE E NUTRIZIONALI

- Art. 29 : Caratteristiche delle derrate alimentari

- Art. 30 : Tabelle dietetiche
- Art. 31 : Menù
- Art. 32 : Articolazione del menù
- Art. 33 : Modalità di trasporto
- Art. 34 : Standard
- Art. 35 : Cottura vivande
- Art. 36 : Tecnologie di manipolazione
- Art. 37 : Preparazione piatti freddi
- Art. 38 : Sicurezza alimentare
- Art. 39 : Riciclo
- Art. 40 : Conservazione campioni
- Art. 41 : Controllo qualità del servizio

TITOLO QUINTO : PULIZIA

- Art. 42 : Sanificazione e pulizie
- Art. 43 : Disinfestazione
- Art. 44 : Rifiuti solidi

TITOLO SESTO : CONTROLLI E RILIEVI

- Art. 45 : Diritto al controllo del Comune
- Art. 46 : Organismi preposti al controllo
- Art. 47 : Garanzie sanitarie dei componenti gli organi di controllo
- Art. 48 : Poteri delle Commissioni Mensa Scolastica
- Art. 49 : Controllo delle derrate da parte della Commissione Mensa
- Art. 50 : Accertamento
- Art. 51 : Compiti dei tecnici incaricati dell'assistenza tecnica alla qualità
- Art. 52 : Interventi di controllo e prelievi
- Art. 53 : Rilievi tecnici
- Art. 54 : Rilievi della gestione
- Art. 55 : Penalità
- Art. 56 : Subappalto
- Art. 57 : Pagamento
- Art. 58 : Contratti, cauzioni e spese contrattuali
- Art. 59 : Richiamo alla legge e ad altre norme
- Art. 60 : Risoluzione del contratto
- Art. 61 : D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza)
- Art. 62 : Contenzioso
- Art. 63 : Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

TITOLO PRIMO

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

ARTICOLO 1: OGGETTO DEL CONTRATTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica rivolto agli alunni e al personale docente della Scuola Primaria e Secondaria di Stato di Bagnatica (al momento dell'affidamento il servizio è attivo solo presso la Scuola Primaria), nonché ad altri eventuali utenti specificatamente autorizzati (accompagnatori, altro personale etc.), e il servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani e disabili del Comune di Bagnatica, periodo 01.09.2019 – 31.08.2022.

L'affidamento del servizio comprende la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti per la refezione scolastica (compreso il servizio di scodellamento, pulizia e riordino dei refettori), nonché il servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani e disabili in ambito sociale.

Ogni variazione significativa di prestazioni, sia in aumento che in diminuzione, dei servizi oggetto del presente affidamento dovrà essere preventivamente autorizzata in forma scritta dall'Amministrazione comunale.

L'aggiudicatario dovrà garantire il possesso, entro l'inizio della gestione del presente affidamento, di almeno un centro di cottura principale e di uno alternativo da utilizzare in caso di indisponibilità temporanea del principale, in proprietà, locazione, concessione o altre forme di disponibilità, per tutta la durata dell'affidamento. Tali centri di cottura dovranno avere una capacità residua sufficiente a far fronte ai fabbisogni massimi giornalieri indicati nel Capitolato speciale, e dovranno essere ubicati in modo tale da assicurare, tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione, un tempo massimo di n. 30 (trenta) minuti.

I centri di cottura dovranno essere stati regolarmente notificati o registrati ai sensi del Regolamento CE/852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

ARTICOLO 2: MODALITA' DELLA GARA

L'aggiudicazione del servizio oggetto del presente affidamento avviene mediante procedura negoziata, con ricorso al mercato elettronico e utilizzo della piattaforma di e-procurement di ARCA Regione Lombardia denominata Sintel per il lancio di idonea procedura telematica.

Ai sensi dell'art. 142 comma 1 lettera b) del D. Lgs. 18.04.2016 n. 50 e s. m. e i. la selezione dei soggetti economici invitati a procedura negoziata è stata preceduta dall'esperienza di un'indagine pubblica per la pre-informazione e la raccolta di manifestazioni d'interesse a partecipare.

Il presente affidamento rientra nell'ambito dei servizi di cui all'Allegato IX (art. 140 del D. Lgs. 18.04.2016 n. 50 e s. m. e i.) e, ai sensi e per gli effetti dell'art. 4 del D. Lgs. 18.04.2016 n. 50 e s. m. e i., avviene nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, imparzialità, parità di trattamento, trasparenza, proporzionalità, pubblicità, tutela dell'ambiente ed efficienza energetica.

ARTICOLO 3: REVISIONE PREZZI

Per i primi dodici mesi i prezzi resteranno invariati. I prezzi del pasto, a decorrere dal secondo anno di servizio, saranno, previa richiesta scritta, soggetti a revisione con riferimento all'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI - senza tabacchi) rilevato al 30 giugno di ogni anno.

ARTICOLO 4: IMPORTO A BASE D'ASTA E IMPORTO COMPLESSIVO DEL CONTRATTO

Importo unitario negoziabile del pasto, posto a base di gara per l'affidamento del servizio in oggetto:

- **€ 4,32** oltre ad € 0,02 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso finalizzati all'eliminazione dei rischi interferenziali (oltre ad IVA, in misura del 4% per quanto concerne il servizio di refezione scolastica e 10% per quanto concerne il servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani e disabili, salvo successive variazioni). Il prezzo del pasto è da intendersi quale corrispettivo onnicomprensivo e remunerativo di tutti gli oneri, espressi e non dal capitolato. Non sono ammesse offerte parziali, alla pari o in aumento rispetto all'importo unitario del pasto posto a base di gara. Le offerte non dovranno contenere né riserve, né condizioni. Nessun compenso o rimborso spetta alle ditte concorrenti per la compilazione dell'offerta presentata.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 95 comma 10 del Codice dei contratti i concorrenti provvederanno ad indicare, a corredo dell'offerta economica:

- a. l'incidenza sull'importo unitario del pasto offerto dei propri oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (IVA esclusa);
- b. l'incidenza sull'importo unitario del pasto offerto dei propri costi della manodopera (IVA esclusa).

Importo complessivo presunto dell'affidamento:

- **€ 287.325,36**, oltre ad IVA (in misura del 4% per quanto concerne il servizio di refezione scolastica e 10% per quanto concerne il servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani e disabili, salvo successive variazioni), determinato moltiplicando l'importo unitario negoziabile del pasto posto a base di gara, oltre ad € 0,02 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso finalizzati all'eliminazione dei rischi interferenziali, per il numero dei pasti stimati per tutto il periodo di durata dell'affidamento (n. 66204 pasti).

L'importo complessivo presunto, come sopra descritto, è comprensivo degli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (IVA esclusa) e dei costi della manodopera (IVA esclusa) che i concorrenti provvederanno ad esplicitare a corredo della propria offerta economica relativa all'importo unitario del pasto offerto.

Il numero dei pasti, stimati per tutto il periodo di durata dell'affidamento sulla base dei dati e delle informazioni in possesso del Comune di Bagnatica alla data di elaborazione della presente documentazione di gara, e tenuto conto delle attuali disponibilità di bilancio, ammonta in via previsionale a:

Servizio	01.09.2019 31.08.2020	01.09.2020 31.08.2021	01.09.2021 31.08.2022	TOTALE
Refezione scolastica	20300	20300	20300	60900
Pasti sociali a domicilio	1768	1768	1768	5304
TOTALE	22068	22068	22068	66204

La stima dei pasti sopra descritta tiene conto della media giornaliera di consumo di cui al prospetto a seguire, ed è ottenuta moltiplicando la stima settimanale per n. 35 settimane all'anno indicative dell'anno scolastico per il servizio di refezione scolastica, e per n. 52 settimane all'anno per il servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani e disabili:

Giorni della settimana	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	TOTALE SETT.	SETTIM.	TOTALE ANNUALE
Refezione scolastica	160	50	160	50	160	0	580	35	20300
Pasti sociali a domicilio	8	6	7	6	7	0	34	52	1768
TOTALE	168	56	167	56	167	0	614	35/52	22068

La stima dei pasti effettuata in questo articolo è del tutto indicativa e potrà subire variazioni, in aumento o in diminuzione, sulla base di una serie di fattori non integralmente prevedibili (quali, ad esempio, le effettive iscrizioni ai servizi e le determinazioni strategiche che verranno assunte di volta in volta dalle organizzazioni scolastiche e dai servizi scolastici e sociali comunali); pertanto, in virtù di tali variazioni, l'aggiudicatario è tenuto a fornire i pasti al prezzo offerto, indipendentemente dal numero degli stessi, senza che possa trarne argomento per modificare la qualità del servizio e senza chiedere compensi o rimborsi non contemplati nella documentazione di gara relativa al presente affidamento.

ARTICOLO 5: DURATA DEL CONTRATTO

Periodo di durata dell'affidamento:

- **n. 3 (tre) anni**, dal 01.09.2019 al 31.08.2022.

Entro la scadenza dell'affidamento in oggetto, e pertanto entro il 31.08.2022, il Comune di Bagnatica si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di ricorrere eventualmente alla procedura negoziata senza previa

pubblicazione di un bando di gara prevista dall'art. 63 comma 5 del D. Lgs. 18.04.2016 n. 50 e s. m. e i. (Codice dei contratti) per la ripetizione triennale del presente affidamento (servizi analoghi), periodo 01.09.2022 – 31.08.2025. In tal caso, il valore previsto per la prosecuzione triennale dell'affidamento è stimato in ulteriori **€ 287.325,36**, oltre ad IVA, ed è computato per la determinazione del valore globale dell'affidamento, ai fini dell'applicazione delle soglie di cui all'art. 35, comma 1, del Codice dei contratti (importo globale dell'affidamento, comprensivo dell'eventuale ripetizione triennale: **€ 574.650,72** oltre ad IVA). Anche tali importi sono comprensivi degli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (IVA esclusa) e dei costi della manodopera (IVA esclusa) che i concorrenti provvederanno ad esplicitare a corredo della propria offerta economica relativa al costo unitario del pasto offerto in sede di gara.

Il Comune di Bagnatica si riserva altresì la facoltà di ricorrere alla procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara prevista dall'art. 63 del D. Lgs. 18.04.2016 n. 50 e s. m. e i. (Codice dei contratti), al ricorrere dei seguenti casi:

- a. comma 2 lettera a): qualora non sia stata presentata entro i termini alcuna offerta o alcuna offerta appropriata, né alcuna domanda di partecipazione o alcuna domanda di partecipazione appropriata, in esito all'esperimento della presente procedura di affidamento;
- b. comma 2 lettera c): nella misura strettamente necessaria quando, per ragioni di estrema urgenza derivante da eventi imprevedibili dall'amministrazione aggiudicatrice, e ad essa non imputabili, i termini per l'espletamento delle procedure di affidamento non possono essere rispettati. In tal caso, atteso anche l'art. 106 comma 11 del Codice dei contratti, la *cd. proroga tecnica* è limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Si riserva infine di affidare all'aggiudicatario l'esecuzione di ulteriori servizi supplementari non compresi nell'affidamento originario, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto (leggasi 20%). In tal caso l'aggiudicatario è tenuto a gestire i servizi supplementari al medesimo prezzo offerto in sede di gara, fatti salvi gli adeguamenti ISTAT eventualmente maturati al momento della richiesta di attivazione degli stessi, e non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto (art. 106 comma 12 del Codice dei contratti).

ARTICOLO 6: PRENOTAZIONE PASTI

L'ordine dei pasti per il servizio di refezione scolastica verrà effettuato direttamente dal personale dell'Istituto Comprensivo di Bagnatica, ogni giorno indicativamente entro le ore 09:00. Eventuali variazioni all'ordine potranno essere effettuate nel corso della mattinata, entro un orario e con modalità da definirsi di comune accordo. La Ditta appaltatrice metterà a disposizione dei plessi scolastici un numero di fax e/o un indirizzo e-mail per la ricezione degli ordini. Copia del modulo d'ordine verrà quotidianamente trasmesso dai plessi scolastici all'Ufficio scuola comunale per i controlli di natura gestionale ed economico/finanziaria.

L'ordine dei pasti per il servizio sociale di fornitura pasti a domicilio per anziani e disabili verrà invece predisposto ad inizio anno dal Servizio sociale comunale. Eventuali variazioni alla programmazione di inizio anno verranno tempestivamente comunicate alla Ditta appaltatrice.

ARTICOLO 7: COMPITI DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio di refezione scolastica consiste in:

1. fornitura delle derrate alimentari e prodotti vari necessari alla produzione dei pasti;
2. confezionamento degli stessi presso il centro di cottura;
3. confezionamento del pasto nel rispetto dei menù concordati;
4. trasporto dei pasti, in contenitori multiporzione, a legume fresco-caldo, presso i terminali di consumo (refettori);
5. apparecchiatura tavoli, scodellamento dei pasti, preparazione, pulizia e riassetto giornaliero dei refettori sparecchiatura e pulizia tavoli, pulizia degli spazi connessi e asserviti, delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la produzione dei pasti, pulizia e riassetto giornaliero dei contenitori usati per trasportare i pasti;
6. fornitura e pulizia di tutto lo stovigliato;
7. pulizia dei mezzi di trasporto dei pasti, con particolare richiamo alle norme contenute negli articoli seguenti;

8. informazione e formazione del proprio personale;
9. conservazione presso la sede produttiva di un campione rappresentativo del pasto standard, in appositi contenitori muniti di etichetta con la data e la denominazione dell'alimento, in frigorifero ad una temperatura non superiore a + 4°C per n. 72 ore. Ogni tipo di alimento dovrà poter essere prelevato in quantità sufficiente a garantire eventuali accertamenti analitici (almeno 150 gr. di parte edibile).

Il servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani e disabili consiste in:

1. fornitura delle derrate alimentari e prodotti vari necessari alla produzione dei pasti;
2. confezionamento degli stessi presso il centro di cottura;
3. confezionamento del pasto nel rispetto dei menù concordati;
4. trasporto e consegna dei pasti, in contenitori monoporzione, a legame fresco-caldo, presso il domicilio degli utenti;
5. pulizia dei mezzi di trasporto dei pasti, con particolare richiamo alle norme contenute negli articoli seguenti;
6. informazione e formazione del proprio personale;
7. conservazione presso la sede produttiva di un campione rappresentativo del pasto standard, in appositi contenitori muniti di etichetta con la data e la denominazione dell'alimento, in frigorifero ad una temperatura non superiore a + 4°C per n. 72 ore. Ogni tipo di alimento dovrà poter essere prelevato in quantità sufficiente a garantire eventuali accertamenti analitici (almeno 150 gr. di parte edibile).

ARTICOLO 8: CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

Il prezzo per ogni tipo di pasto, effettivamente fornito e distribuito, sarà quello fissato in sede di gara al netto dell'IVA, al lordo di ogni spesa diretta o accessoria. Tale prezzo si intende anche per pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti a provenienza biologica e a lotta integrata, di prodotti tipici (prodotti IGP, DOP, STG e PAT) e tradizionali, di prodotti a filiera corta e a km. zero, di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari. Il prezzo dei pasti del servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani e disabili si intende uguale al prezzo dei pasti del servizio di refezione scolastica e comprensivo dei costi per la distribuzione al domicilio degli utenti. Nessun'altra somma potrà essere richiesta a titolo di corrispettivo. Tantomeno potranno essere richieste somme a titolo di rimborso spese di qualsiasi natura, e in modo particolare per l'eventuale mancato servizio di distribuzione o per l'eventuale non raggiungimento del numero dei pasti stimati. Il prezzo del singolo pasto si intenderà pertanto onnicomprensivo, con la sola eccezione dell'IVA. Si conviene infine che il prezzo del pasto dovrà essere unico per tutte le tipologie di utenza e di servizio effettuato, nonché per eventuali cestini di viaggio per pasto freddo completo (gite di istruzione). Il prezzo sarà stabilito dalla Ditta in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza e tutto a suo rischio, restando fisso e invariabile indipendentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente per tutta la durata dell'appalto.

ARTICOLO 9: FATTURE DI SPESA E PAGAMENTI

Si rinvia all'art. 57 del presente Capitolato speciale, precisando che la liquidazione delle fatture sarà sospesa qualora siano stati contestati alla Ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo. In tal caso non sono dovuti gli interessi previsti per il ritardato pagamento.

ARTICOLO 10: QUALITA' DEI PASTI

Per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica, per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, si richiama la normativa vigente in materia.

Il menù giornaliero deve garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, come previsto dai più recenti LARN, a seconda delle seguenti fasce d'età indicative:

- 06 - 11 anni (alunni scuole primarie);
- 11 - 13 anni (studenti scuole secondarie di primo grado).

La composizione del pasto dovrà essere la seguente:

- 1° piatto;
- 2° piatto;
- 1 contorno;
- frutta/ dolce;
- pane;

- ½ litro d'acqua pro-capite, sfusa, al fine di evitare la produzione di rifiuti provenienti da bottiglie e bottigliette in plastica. Le ditte concorrente esplicheranno in sede di gara le soluzioni che si impegnano ad adottare per evitare i confezionamenti (C.A.M.).

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche. La stessa specie di frutta non potrà essere somministrata più di una volta a settimana.

In attuazione del disposto della L. 488/99, per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M.,
- prodotti che non contengono O.G.M.,
- prodotti non transgenici.

La proposizione dei menù tipo potrà essere periodicamente sottoposta al parere della Commissione Mensa, che potrà eventualmente chiedere modifiche. I menù proposti saranno in ogni caso soggetti al visto preventivo del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.T.S. territorialmente competente.

La formulazione dei menù dovrà essere quadri-settimanale, estiva - invernale, e differenziata in relazione all'età della popolazione scolastica.

I pasti per gli insegnanti/adulti verranno forniti secondo le rispettive modalità previste per gli alunni di ciascun ordine di scuola.

La Ditta dovrà fornire, a richiesta, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti medici specialisti, per soggetti che debbano seguire diete speciali (es. per celiaci, diabetici, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, dislipidemia familiare, ipertensione essenziale, allergie, etc.). Tali pasti verranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito in sede di gara. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori ed adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La Ditta dovrà inoltre fornire, presso ogni terminale di consumo, il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei. I pasti forniti e distribuiti dalla Ditta appaltatrice devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità;
2. essere confezionati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche;
3. essere preparati e veicolati cercando di minimizzare i tempi intercorrenti tra la preparazione, la veicolazione ed il consumo.

E' tassativamente escluso l'utilizzo di pasti precotti. Non è mai ammesso l'uso di pasti o di singole pietanze cotte al di fuori del centro di cottura indicato nell'offerta, se non per circostanze previste espressamente in questo capitolato e/o negli altri documenti di gara.

L'impresa appaltatrice si impegna a fornire pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti che consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale quali prodotti a provenienza biologica e a lotta integrata, prodotti IGP, DOP, STG e PAT, prodotti a filiera corta e a km zero, nonché prodotti del Commercio Equo e Solidale come definiti in sede di offerta.

In particolare, in ottemperanza ai Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) per la ristorazione collettiva e le derrate alimentari stabiliti con D.M. 25 luglio 2011 pubblicato in G.U.R.I. n. 220 del 21 settembre 2011, si impegna a garantire:

- la provenienza biologica dei prodotti ortofrutticoli (frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio d'oliva extravergine etc.), almeno nella misura del 40% espresso in percentuale di peso sul totale (per quanto riguarda le uova, inoltre, la quota non proveniente da allevamenti biologici dovrà provenire da allevamenti all'aperto);
- la provenienza biologica delle carni, almeno nella misura del 15% espresso in percentuale di peso sul totale (le carni, inoltre, dovranno avere provenienza IGP, DOP o PAT almeno nella misura del 25% espresso in percentuale di peso sul totale);
- la provenienza di pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile, almeno nella misura del 20% espresso in percentuale di peso sul totale (in ogni caso, il pesce somministrato nelle mense, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti).

Il superamento eventuale delle percentuali di prodotti a provenienza biologica appena esplicitate, costituiranno elementi di specifica valutazione dell'offerta tecnica.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati o carni a rischio BSE, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

La Ditta aggiudicataria potrà formulare periodiche variazioni di menù, presentando la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica dei nutrienti; tali variazioni verranno sottoposte al parere della Commissione Mensa e al visto dell'A.T.S. territoriale.

La Ditta aggiudicataria collaborerà, senza riserva alcuna, con i professionisti addetti al Controllo di Qualità eventualmente incaricati dal Comune.

Per quanto riguarda il servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani e disabili valgono le stesse cose dette in precedenza per il servizio di refezione scolastica, laddove comparabili. Per il resto si richiama la normativa vigente in materia.

ARTICOLO 11: PRESCRIZIONI

I pasti forniti devono essere conformi alle tabelle dietetiche (menù), approvate dall'A.T.S. di Bergamo.

ARTICOLO 12: PREAVVISO IN CASO DI SCIOPERO

In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte delle Istituzioni scolastiche per sciopero o per ogni altro evento che, per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio, il Comune (o direttamente l'Istituto Comprensivo) informerà la Ditta appaltante con tempestivo preavviso (almeno 12 ore prima dell'inizio del servizio stesso), e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta appaltatrice.

In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, il preavviso dovrà essere dato al Comune dalla Ditta appaltatrice mediante comunicazione via PEC nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso, l'Amministrazione Comunale applicherà la penale prevista all'art. 55. La Ditta appaltatrice dovrà comunque garantire almeno un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere concordata con l'A.T.S..

ARTICOLO 13: SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO

Per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica le sedi dei terminali di consumo (refettori) dove dovranno essere consegnati e distribuiti i pasti mensa dell'appalto originario sono:

- Scuola Primaria di Stato di Bagnatica, presso il refettorio sito nel medesimo edificio scolastico in Via dei Mille s.n.c. – 24060 Bagnatica (BG).

Al momento dell'affidamento del contratto, il servizio non è attivo presso la Scuola Secondaria di Primo Grado di Bagnatica di Via Europa – 24060 Bagnatica (BG).

Nel corso dell'appalto, previa comunicazione da parte del Comune di Bagnatica, potranno essere variate e/o integrate le sedi terminali di consumo, per ragioni organizzative o di forza maggiore, senza alcuna variazione del corrispettivo.

ARTICOLO 14: GIORNI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica la Ditta appaltatrice si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari richiesti dal Comune. I giorni di rientro pomeridiano saranno stabiliti, all'inizio di ciascun anno scolastico, dalle competenti Autorità scolastiche. L'inizio e la cessazione annuale del servizio in oggetto saranno comunicati alla Ditta con congruo preavviso, non appena le Autorità scolastiche ne avranno deciso le date.

Per quanto riguarda il servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani e disabili la Ditta appaltatrice si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari richiesti dal Comune.

ARTICOLO 15: ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta appaltatrice, per svolgere il servizio oggetto del presente appalto, dovrà provvedere a tutte le operazioni/mansioni necessarie alla sua realizzazione, così come agli aspetti ad esso conseguenti, correlati ed impliciti, nel rispetto delle regole culinarie ed igienico-sanitarie, in base alla legislazione vigente (es.: Reg. CE n. 852/2004, etc.), nonché delle norme in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008 e s. m. e i.). In tal senso, a semplice richiesta del Comune l'aggiudicatario sarà tenuto a depositare copia del manuale di autocontrollo relativo alle fasi di produzione e trasporto, fermo restando ogni ulteriore obbligo in relazione al servizio di distribuzione dei pasti.

Pertanto:

1. Il servizio oggetto del presente capitolato che la Ditta appaltatrice è tenuta a svolgere comprende riepilogativamente:

I. l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;

II. la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti che dovranno essere assicurati nel rispetto dei menù concordati, utilizzando anche derrate biologiche, a lotta integrata, tipiche e tradizionali, a filiera corta e a km zero e ogni altra derrata che potrà essere individuata nel corso dell'appalto, nonché derrate appartenenti al Circuito del Commercio Equo e Solidale, nelle percentuali offerte in sede di gara;

III. il confezionamento dei pasti a legume fresco-caldo in contenitori multiporzione, il trasporto dei pasti/derrate con mezzi e personale adeguati sino ai terminali di consumo dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica nei tempi previsti;

IV. la preparazione dei refettori, la distribuzione dei pasti negli stessi, lo scodellamento, riordino e pulizia;

V. l'adozione e l'applicazione di un programma di pulizie e sanificazione dei locali del centro di cottura e dei refettori pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80 e dal Regolamento CE/852/2004. In particolare, dovranno essere utilizzati prodotti conformi alla vigente normativa sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici (C.A.M.). In tal senso, possono essere considerati conformi i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, la Ditta provvederà a produrre al Comune la documentazione attestante il rispetto della normativa;

VI. la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste (C.A.M.);

VII. l'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detersivi vari, sacchi, strofinacci, piatti, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, etc.);

VIII. la fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale al personale, ex D. Lgs. n. 81/2008 e s. m. e i.;

IX. la copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;

X. la realizzazione di tutte le attività previste dalla vigente normativa in materia di sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari, con particolare riferimento agli adempimenti posti a carico dell'operatore del sistema alimentare previsti dal Regolamento CE/178/2002, dal Regolamento CE/852/2004 e dal Regolamento CE/2073/2005;

XI. lo svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato a carico della Ditta mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e dell'attività stessa; al servizio deve essere altresì assegnato personale adeguato allo stesso in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico - sanitari previsti dalla vigente normativa. Alla ditta compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra;

XII. l'effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;

XIII. la messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;

XIV. ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto, con riferimento in particolare al presente capitolato, ad ogni altro allegato e documento di gara e ai contenuti dell'offerta presentata.

2. Nell'esecuzione del servizio la Ditta aggiudicataria si impegna altresì:

I. all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità;

II. al rispetto scrupoloso delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto, e distribuzione di alimenti;

III. al rispetto, in generale, di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente appalto.

3. La Ditta appaltatrice del servizio dovrà inoltre garantire:

I. la messa a disposizione dell'automezzo o degli automezzi (e la loro sanificazione), nonché idonee strutture per il trasporto dei cibi nei vari refettori e il lavaggio e ripristino delle attrezzature necessarie;

II. l'acquisto dei prodotti di pulizia e ammonio-quaternari per la pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi del centro di cottura;

III. l'utilizzo di stoviglie, bicchieri e posate in materiali non monouso, o monouso solo se strettamente necessario, a condizione che questi ultimi siano realizzati in materiale biodegradabile (C.A.M.);

IV. l'allestimento del centro di cottura, che dovrà essere operativo fin dall'inizio dell'appalto e l'assunzione di tutti gli oneri relativi, compreso l'eventuale affitto di locali, le utenze, l'acquisto e le manutenzioni degli immobili e delle attrezzature;

V. la conservazione dei campioni di cui all'art. 40 del presente Capitolato.

4. Sono inoltre a carico della Ditta aggiudicataria:

I. l'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa e gravanti sull'operatore del settore alimentare, come definito dal Regolamento CE/178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea della Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, con particolare riferimento agli obblighi di cui agli artt. 17, 18, 19 del Regolamento CE n. 178/2002;

II. l'adempimento di tutti gli obblighi gravanti sull'operatore del settore alimentare, come previsti dal Regolamento CE/852/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

III. l'attuazione, il mantenimento e la gestione completa di procedure permanenti basate sul sistema H.A.C.C.P, con l'osservanza dei principi di cui al Regolamento CE/852/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo. L'Appaltatore è tenuto, pertanto, al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato, dall'offerta, dalle leggi vigenti e dai contratti.

Il servizio oggetto dell'appalto sarà eseguito sotto la diretta responsabilità della Ditta appaltatrice e sarà periodicamente controllato da personale incaricato dal Comune.

Il Comune si riserva, anche nel corso del primo anno di appalto, la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti da fornire, ai menù, nonché di procedere alla variazione delle sedi terminali di consumo da rifornire, in conseguenza di possibili modifiche dell'assetto strutturale e/o operativo del servizio di ristorazione scolastica o di cause di forza maggiore.

ARTICOLO 16: TRASPORTO DEI PASTI

I trasporti verranno effettuati a cura e spese della Ditta appaltatrice, con idonei mezzi della stessa e nel rispetto della normativa vigente. La Ditta è tenuta a produrre, in sede di gara (offerta tecnica), una descrizione dei mezzi di trasporto che verranno utilizzati per il trasporto dei pasti. L'offerta costituirà oggetto di valutazione, con particolare riferimento all'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale quali: veicoli a motore (almeno Euro 4), veicoli elettrici o vetture ibride (C.A.M.).

Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli punti di distribuzione dovranno essere effettuati secondo il piano prodotto dalla ditta in sede di gara di appalto, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti, fatto salvo il limite temporale massimo di 30 minuti intercorrenti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione. Il quantitativo di pasti forniti in ogni punto di distribuzione dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna sulla quale dovranno essere indicati la data, l'ora di partenza dalla cucina, l'ora di consegna e la tipologia dei pasti confezionati. Il trasporto e la consegna dei pasti dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario. La Ditta assume l'obbligo di trasmettere al Comune l'elenco nominativo del personale addetto al trasporto dei pasti all'avvio del servizio, e di comunicare tempestivamente ogni variazione od aggiornamento. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge (D.P.R. 327/80, art. 43) e dal Regolamento CE/852/2004, e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida. I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti e in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente. I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. E' vietata qualunque forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo. La Ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto fissato presso ogni refettorio, in relazione all'orario scolastico stabilito dalle Autorità scolastiche. I prodotti devono arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni.

ARTICOLO 17 : SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

La distribuzione dei pasti verrà effettuata nel rispetto di tutte le norme igieniche. Per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica lo stovigliato dovrà essere conforme a quello previsto dalla normativa vigente in materia di ristorazione. Tutto il personale addetto alla distribuzione dovrà avere le competenze e le conoscenze necessarie per il buon funzionamento del servizio. Le istruzioni e l'addestramento rimangono a completo carico della Ditta aggiudicataria. Ogni persona è, inoltre, obbligata ad essere in regola rispetto alle norme igienico-sanitarie previste dalla legislazione vigente. L'abbigliamento da lavoro, di colore chiaro, è mantenuto debitamente pulito ed utilizzato solo nel luogo di lavoro, ed è indicativamente costituito da camice, cappellino e zoccoli. La Ditta appaltatrice dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica. A tal fine valgono le seguenti norme: la temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta su valori pari o superiori a > 65° C al cuore. La temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura < 7° C al cuore.

ARTICOLO 18: ACCERTAMENTO E CONTROLLI IN MERITO ALLA QUALITA' DEL SERVIZIO

La qualità della merce potrà essere accertata, in qualsiasi momento, senza preavviso, con opportuni sopralluoghi nel centro di cottura, da personale tecnico del Comune dotato di specifica responsabilità, o da professionisti addetti al Controllo di Qualità all'uopo specificamente incaricati, in presenza di un rappresentante della Ditta. Se il prodotto risultasse, in tutto o in parte, di qualità o quantità inferiori o di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, la Ditta sarà tenuta alla sostituzione dei generi in oggetto di osservazione ed al risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente capitolato.

Il Comune, con proprio personale o altri esperti nei termini già descritti, si riserva inoltre di disporre, in qualsiasi momento ed a loro discrezione e giudizio, l'ispezione delle attrezzature, dei locali, dei magazzini e di quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi. Ciò al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare della corrispondenza qualitativa o quantitativa dei pasti serviti, delle tabelle dietetiche, nonché del controllo della preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti.

In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE/852/2004, la Ditta aggiudicataria del presente appalto è tenuta a predisporre, attuare e mantenere per tutte le fasi/attività previste dal servizio procedure permanenti basate sui principi del sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dalla Ditta non fosse ritenuto adeguato, la Ditta dovrà provvedere alle modifiche concordate con i Comuni, adottando tutte le conseguenti misure attuative. In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE/178/2002, la Ditta aggiudicataria del presente appalto è tenuta a predisporre, attuare e mantenere un sistema che garantisca la rintracciabilità degli alimenti e l'individuazione dei fornitori; il sistema deve consentire di mettere a disposizione delle autorità competenti che le richiedano le informazioni relative. In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto della Ditta medesima, la qualifica e le responsabilità proprie dell'operatore del sistema alimentare, come definito dal Regolamento CE/178/2002 per l'intero servizio oggetto di appalto. L'operatore del sistema alimentare è comunque tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari.

TITOLO SECONDO

ASSICURAZIONE E RESPONSABILITA'

ARTICOLO 19: RESPONSABILITA'

La Ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso. La Ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati. Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice. Nulla può essere fatto valere dalla Ditta né nei confronti del Comune, né nei confronti di suoi dipendenti o amministratori.

ARTICOLO 20: ASSICURAZIONI

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e al Comune, durante l'esecuzione della fornitura.

Il Comune è esonerato da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali mensa nei quali è prevista la distribuzione, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. I massimali di tale polizza dovranno essere adeguati alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiori ad Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro, con il limite di Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per persona danneggiata ed Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per cose, con copertura integrale del periodo di durata dell'affidamento di cui al precedente art. 5. La polizza dovrà prevedere inoltre la copertura della responsabilità civile verso i prestatori di lavoro, per danni a persone, con adeguati massimali in relazione alle condizioni di rischio di cui al presente appalto, e comunque non inferiori ad Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro, con il limite di Euro 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) per persona danneggiata.

A tal fine la Ditta aggiudicataria si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa una polizza assicurativa a beneficio del Comune e di terzi, per l'intera durata dei singoli contratti, a copertura del rischio da responsabilità civile della Ditta in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui ai contratti stessi.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il Comune è considerato "soggetto terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati nonché ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti da parte della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna a consegnare al Comune copia della polizza, prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato.

L'esecuzione delle forniture oggetto del contratto non può iniziare se la Ditta non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo; ove la Ditta abbia comunque iniziata l'esecuzione della fornitura e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato del Comune, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione della fornitura come previsto dal presente Capitolato, la Ditta incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione. In tal caso, l'accertamento iniziale dei danni verrà tempestivamente quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. Il Comune è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

Il Comune si riserva di valutare le clausole e le condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

TITOLO TERZO

PERSONALE

ARTICOLO 21: PERSONALE

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e il trasporto e la distribuzione dei pasti confezionati nel centro di cottura, ed ogni altro onere indicato negli articoli precedenti sarà svolto da personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice, salvo le verifiche effettuate dal personale incaricato dal Comune.

La Ditta appaltatrice produrrà in sede di gara soluzioni e proposte in merito alle possibilità di integrazione delle strategie aziendali di selezione e reclutamento del personale con i bisogni e le potenzialità occupazionali del territorio comunale.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione delle materie prime e dei cibi, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. In particolare, dovrà ricevere specifica formazione sulla corretta porzionatura del pasto. A tal fine la Ditta appaltatrice provvederà a proprie spese a dotare tutti i refettori di utensili idonei allo scopo. Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e

rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. La Ditta appaltatrice dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste dal Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto.

L'Appaltatore dovrà inoltre:

- a) presentare, prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio;
- b) predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete sotto la costante supervisione del Dietista.

Il Comune potrà richiedere alla Ditta appaltatrice la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso la Ditta dovrà provvedere a quanto richiestole senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggiori oneri.

La Ditta deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro (DPR 547/55, D. Lgs. 81/08, Direttive macchine, 89/392/CEE, 91/368/CEE etc.).

ARTICOLO 22: ORGANICO

La consistenza numerica e nominativa del personale e la sua qualifica, nonché tutte le sue variazioni, dovranno essere preventivamente comunicate, per l'approvazione, al Comune a mezzo PEC e dovranno rispettare i parametri numerici offerti in sede di gara.

Tale consistenza numerica dovrà comunque essere tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato o i menù richiederanno prestazioni superiori. Inoltre tutta l'attività del centro di cottura dovrà essere coordinata da un operatore della Ditta, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore, che sarà anche il referente della Ditta per il Comune. Il nominativo andrà ufficialmente comunicato al Comune prima dell'avvio del servizio, allegando anche la documentazione relativa alle caratteristiche professionali possedute.

In mancanza di approvazione scritta del Comune non si potrà procedere ad alcuna variazione in diminuzione della consistenza numerica del personale e delle qualifiche dello stesso.

ARTICOLO 23: RISPETTO DELLE NORMATIVE – CLAUSOLA SOCIALE

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc.). La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

La Ditta si impegna all'osservanza delle condizioni normative e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro nonché delle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori. In ottemperanza delle Linee Guida n. 13 recanti "La disciplina delle clausole sociali" approvate dal Consiglio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione con deliberazione n. 114 del 13.2.2019, ai sensi dell'articolo 50 del D. Lgs. n. 50/2016 (Codice dei contratti), e al fine di garantire la stabilità occupazionale del personale del gestore uscente, il nuovo affidatario si impegna ad assorbire tale personale, calcolato come media delle risorse umane impiegate nella gestione diretta dei refettori del Comune di Bagnatica nei sei mesi precedenti la data di indizione della nuova procedura di gara. Si fa comunque presente che l'applicazione della clausola sociale non comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di assorbimento del personale utilizzato dall'impresa uscente, dovendo tale obbligo essere armonizzato con l'organizzazione aziendale prescelta dal nuovo appaltatore. Il piano di riassorbimento del personale dovrà pertanto essere compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione e l'organizzazione definita dal nuovo affidatario nel progetto gestionale presentato in sede di gara. Tale principio generale, sancito da ultimo dalle Linee Guida ANAC precedentemente richiamate, è applicabile a prescindere dalla fonte che regola l'obbligo di inserimento della clausola sociale (CCNL, Codice dei contratti pubblici etc.).

L'aggiudicatario, prima della stipula del contratto d'appalto, presenterà all'Amministrazione comunale un piano di assorbimento del personale della gestione uscente, illustrando le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

Il rispetto delle previsioni di tale piano di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio durante l'esecuzione del contratto.

ARTICOLO 24: APPLICAZIONI DEL CONTRATTO DI LAVORO

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

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, contestata dal Comune o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'incameramento automatico della cauzione. La restituzione della cauzione non sarà effettuata fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per quanto sopra previsto, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Comune né avrà titolo ad indennizzi, risarcimenti ed interessi.

ARTICOLO 25: VESTIARIO

La Ditta appaltatrice dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti la denominazione della Ditta ed il nome e cognome del dipendente.

E' vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

La Ditta dovrà inoltre fornire a tutto il personale:

- zoccoli anatomici in materiale di facile pulizia e sanificazione;
- mascherine e guanti monouso nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

Durante la preparazione dei piatti freddi il personale dovrà usare mascherine e guanti monouso.

ARTICOLO 26: IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti dovrà essere in possesso dei requisiti professionali previsti dalla normativa in materia di igiene e sanità pubblica.

ARTICOLO 27: CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito. Eventuali disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni, andranno immediatamente recepite dalla Ditta appaltatrice. L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto al Comune di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penali di cui agli articoli successivi.

ARTICOLO 28: INFORTUNI E DANNI

La Ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della Ditta stessa quanto del Comune o di terzi, a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto. L'Appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

TITOLO QUARTO

NORME MERCEOLOGICHE IGIENICHE E NUTRIZIONALI

ARTICOLO 29: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per le caratteristiche delle derrate alimentari occorre fare riferimento al documento predisposto dall'A.T.S. di Bergamo reperibile sul sito <http://www.ats-bg.it>. In particolare, dovrà essere utilizzato pane con ridotto contenuto di sale (non superiore all'1,7% - 1,8% della farina). La Ditta appaltatrice è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, e da quanto stabilito dall'A.T.S. territorialmente competente, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate.

ARTICOLO 30: TABELLE DIETETICHE

Le quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti devono essere quelle riportate nelle grammature corrispondenti alle diverse età formulate al crudo e al netto degli scarti.

ARTICOLO 31: MENU'

I pasti del servizio di refezione scolastica saranno composti da un primo, un secondo con contorno di verdura cruda o cotta, frutta fresca, pane, acqua. I pasti del servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani e disabili saranno composti da un primo, un secondo con contorno di verdura cruda o cotta, frutta fresca, pane. I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più, né in meno, in tipo e quantità) da quelli concordati il Comune. La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre un menù invernale ed un menù estivo, rispettando la proposta di menù per la ristorazione scolastica predisposta dall'A.T.S. di Bergamo reperibile sul sito <http://www.ats-bg.it>. Tali menù, ed ogni loro eventuale successiva variazione, dovranno essere preventivamente validati dall'A.T.S.

Durante l'appalto i menù indicati potranno comunque subire modificazioni in virtù di menù speciali e/o per esigenze particolari dell'utenza, etc.. Eventuali modifiche saranno comunque contenute e tali da non produrre eccessive variazioni sul costo delle derrate e, pertanto, la Ditta dovrà mantenere il prezzo-pasto. Il Comune si riserva inoltre, senza alcuna maggiorazione di prezzo, la facoltà di introdurre nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico. In particolare, la Ditta aggiudicataria dovrà formulare le diete speciali per soggetti allergici, intolleranti o con problemi di salute, nel rispetto delle tabelle speciali predisposte dall'A.T.S. a seguito di richiesta corredata da certificazione medica inoltrata dal genitore. Per le diete speciali legate a motivi etico-religiosi, e per le diete in bianco, la ditta dovrà attenersi alle indicazioni specifiche contenute nel Manuale d'uso per la ristorazione scolastica reperibile sul sito internet dell'A.T.S. di Bergamo. Resta inteso che per le diete speciali la produzione deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e la relativa procedura deve trovare specifico riferimento nel documento di autocontrollo.

Il Comune si riserva altresì la possibilità di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche dei pasti e delle derrate alimentari che li compongono nei casi particolari di direttive fornite dall'A.T.S. territoriale, in relazione a cambiamenti ritenuti dalla stessa Azienda particolarmente significativi per il benessere degli utenti: in tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento, ovvero una diminuzione del prezzo unitario per pasto, la relativa differenza di prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

I menù non potranno essere modificati da parte della Ditta se non previa intesa con il Comune.

E' consentita tuttavia una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, etc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.

ARTICOLO 32: ARTICOLAZIONE DEL MENU'

I menù possono subire delle variazioni secondo le indicazioni del Comune, previo parere dell'A.T.S., fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose, allo stesso prezzo pattuito per i pasti normali.

Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dalla Ditta appaltatrice da personale diverso da quello indicato dal Comune.

Il Comune, o direttamente l'Istituto Comprensivo, comunica alla Ditta appaltatrice il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione, dall'Ufficio Scolastico della Regione Lombardia e dai dirigenti scolastici. Tale comunicazione viene effettuata alla Ditta appaltatrice almeno una settimana prima delle previste festività.

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un plesso scolastico, verranno comunicati alla Ditta appaltatrice almeno 48 ore prima delle ore 10,00 del giorno del pasto, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.

ARTICOLO 33: MODALITA' DI TRASPORTO

La Ditta appaltatrice dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna e distribuzione dei pasti dal centro di cottura ai singoli refettori e, per quanto riguarda il servizio di preparazione e distribuzione pasti al domicilio di anziani e disabili, dal centro di cottura al domicilio dei singoli utenti. I pasti del servizio di refezione scolastica verranno confezionati in contenitori gastronomici multi-porzione a legame fresco-caldo. I pasti del servizio di

preparazione e distribuzione pasti al domicilio di anziani e disabili verranno confezionati in contenitori gastronomici mono-porzione a legume fresco-caldo. I pasti trasportati dovranno essere suddivisi fin dalla partenza per terminale di distribuzione. Tutte le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei cibi dovranno essere conformi alla normativa vigente, garantire il mantenimento delle temperature previste dalle disposizioni di legge e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

ARTICOLO 34: STANDARD

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; a richiesta dovrà pertanto essere messo a disposizione del Comune, per la consultazione, un piano di preparazione e cottura delle portate previste dai menù contenente:

- il ricettario;
- le modalità di preparazione;
- le tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

L'Appaltatore dovrà rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Comune, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- a. La temperatura del pasto servito all'ultimo commensale non dovrà essere inferiore ai 65° C. per le pietanze da consumarsi calde e non superiore ai 15° C. per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura.
- b. Il condimento dei contorni dovrà avvenire, per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica presso i refettori, mentre per quanto riguarda il servizio di preparazione e distribuzione pasti al domicilio di anziani e disabili presso il domicilio degli stessi (con prodotti loro e a loro cura), vale a dire che è vietata la veicolazione dei contorni conditi presso il centro di cottura.
- c. La veicolazione dei pasti dovrà essere effettuata con l'ausilio di un numero idoneo di automezzi di adeguate dimensioni di carico e rispondenti alla vigente normativa igienico-sanitaria.

ARTICOLO 35: COTTURA VIVANDE

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi. Per quanto riguarda i preparati cotti è necessario evitare inoltre contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali la buona cottura di tutte le parti dell'alimento ad una temperatura minima di 70°C.

ARTICOLO 36: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutte le attrezzature/impianti dovranno essere a norma di legge e realizzate rispettando tutti i parametri igienico sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

Devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Non devono essere effettuate frittiture di alcun tipo. Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75° C. per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato dall'erogatore del servizio con apposita strumentazione. Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

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

- a. la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura;
- b. i vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente con idonee apparecchiature, per l'utilizzo delle quali la Ditta dovrà attenersi alle norme specifiche indicate dai produttori delle stesse; il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- c. le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- d. i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con almeno due ricambi d'acqua;
- e. tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;

f. tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano. Tutte le operazioni dovranno essere eseguite con l'ausilio delle attrezzature in dotazione al centro di cottura.

ARTICOLO 37: PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e del Regolamento CE/852/2004. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

Per quanto riguarda i preparati cotti da consumare freddi è necessario evitare inoltre contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- rapido raffreddamento dell'alimento dopo la cottura;
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti.

Inoltre per quanto riguarda i preparati da consumare crudi è necessario evitare contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- grado di freschezza della materia prima;
- rapido utilizzo della materia prima;
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti;
- conservazione del prodotto in luogo diverso da quello dagli alimenti da destinare a cottura o di tipologia diversa.

ARTICOLO 38: SICUREZZA ALIMENTARE

La produzione dovrà rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti.

Tra le misure preventive prese in considerazione durante l'analisi dei rischi, le principali dovranno riguardare:

- la pulizia e la sanificazione degli ambienti ed attrezzature;
- la lotta contro gli animali infestanti;
- l'igiene personale;
- la formazione del personale;
- le caratteristiche delle attrezzature;
- le caratteristiche dei locali;
- il rifornimento idrico;
- le modalità di arrivo delle merci;
- la qualifica dei fornitori;
- le modalità di lavoro;
- le modalità di conservazione degli alimenti;
- le modalità di trasporto degli alimenti.

La Ditta aggiudicataria nello svolgimento del servizio dovrà predisporre un Manuale di Autocontrollo ai sensi dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004, basato sui principi dell'HACCP, comprendendo le procedure di verifica di cui al Regolamento CE 2073/2005 riguardanti le misure per l'igiene dei prodotti alimentari durante il trasporto, nonché la pulizia dei locali stessi, la disinfestazione etc. La Ditta aggiudicatrice dovrà altresì osservare scrupolosamente le disposizioni di cui al Regolamento CE 178/2002 relativo alla rintracciabilità degli alimenti. Conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 l'applicazione del manuale di autocontrollo deve essere costante. Le registrazioni relative all'applicazione del sistema dovranno essere puntuali e dovranno essere costantemente tenute a disposizione anche del Comune. Il Comune, se non riterrà esaustivo il sistema di autocontrollo della Ditta aggiudicatrice, potrà richiedere le modifiche del piano atte a garantire una migliore sicurezza igienica.

ARTICOLO 39: RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo effettuata in qualsiasi modo.

ARTICOLO 40: CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause delle tossinfezioni alimentari, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire la conservazione presso la sede produttiva di un campione rappresentativo del pasto standard, in appositi contenitori muniti di etichetta con la data e la denominazione dell'alimento, in frigorifero ad una temperatura non superiore a +

4°C per n. 72 ore. Ogni tipo di alimento dovrà poter essere prelevato in quantità sufficiente a garantire eventuali accertamenti analitici (almeno 150 gr. di parte edibile).

La Ditta appaltatrice effettuerà controlli analitici sulle derrate alimentari sulla base dei piani di campionamento predisposti nel proprio manuale di autocontrollo. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche superassero i limiti di legge, ovvero, nel caso dalle analisi chimiche si rilevasse la presenza di elementi sospetti (ad es. pesticidi per vegetali freschi, parassiti per pasta e riso, ogm per farina di mais, mercurio, piombo, cromo per pesce surgelato), la Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi, e il Comune ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicheranno l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta gli eventuali costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni eventualmente impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dalla Ditta aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà al Comune il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà del Comune di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dalla Ditta, o tamponi di superficie su attrezzature e tavoli dei refettori (vedere anche successivo art. 45), con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici di legge.

ARTICOLO 41: CONTROLLO QUALITA' DEL SERVIZIO

Il Comune si riserva il diritto di applicare un piano di controllo qualità e/o di incaricare degli esperti per verificare l'osservanza di tutte le norme previste nel presente capitolato e di tutte le norme vigenti in materia.

TITOLO QUINTO

PULIZIA

ARTICOLO 42: SANIFICAZIONE E PULIZIE

La Ditta si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei singoli refettori per la refezione scolastica, dei locali del centro di cottura e delle relative attrezzature pienamente conformi a quanto indicato al precedente art. 15.

ARTICOLO 43: DISINFESTAZIONE

La Ditta appaltatrice si impegna a disinfestare i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, secondo le specifiche procedure comprese nel proprio manuale di autocontrollo e secondo quanto indicato al precedente art. 15.

ARTICOLO 44: RIFIUTI SOLIDI

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti consumati presso i refettori nell'ambito del servizio di refezione scolastica saranno raccolti negli appositi contenitori. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere, durante il riassetto e la pulizia, alla raccolta del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. La Ditta provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno dei refettori. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Per lo smaltimento dei rifiuti speciali la Ditta appaltatrice provvederà ad incaricare una Ditta specializzata verificando il rispetto della normativa in vigore.

La Ditta aggiudicataria garantirà adeguate soluzioni per la gestione delle eccedenze di cibo non distribuito o non sporzionato, provenienti dai refettori scolastici. In particolare, i cibi non sporzionati potranno essere utilizzati a fini solidaristici in favore di organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1977, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in applicazione della legge n. 155 del 16/07/2003 (legge c.d. "del buon Samaritano"). A tal proposito è fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di prevedere un piano di trasporto e distribuzione di tali eccedenze agli organismi aventi diritto da individuare in accordo con il Comune. Il trasporto deve essere garantito con mezzi idonei. Per quanto riguarda invece i cibi sporzionati e non

consumati, catalogabili come rifiuti compostabili, la Ditta aggiudicataria potrà anche prevedere la distribuzione a centri per la protezione e la difesa di animali.

In ogni caso le Ditte concorrenti, in sede di offerta tecnica, indicheranno tutte le misure che intendono offrire per il reimpiego dei cibi porzionati e non, e per la riduzione dell'impatto ambientale e della produzione di rifiuti (C.A.M.). Tale offerta sarà oggetto di valutazione.

TITOLO SESTO

CONTROLLI E RILIEVI

ARTICOLO 45: DIRITTO AL CONTROLLO DEL COMUNE

Il Comune si riserva il diritto in qualsiasi momento, anche senza preavviso, di effettuare controlli ai locali di produzione dei pasti, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite in contratto.

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. Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente dal Comune o di terzi incaricati in rapporto di collaborazione lo stesso, sia mediante i preposti organi dell'A.T.S. competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

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

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, teso ad accertare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio e il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna dei pasti. In tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della Ditta appaltatrice, visita che dovrà essere consentita anche ai rappresentanti dei genitori che compongono la Commissione Mensa, nei casi in cui essa sia istituita e funzionante;
- controllo igienico-sanitario, svolto dalla competente A.T.S. relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla Ditta;
- controllo sull'andamento complessivo del servizio, svolto dai componenti della Commissione Mensa presso ogni refettorio scolastico servita. I rappresentanti della Commissione Mensa potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, etc., sul rispetto del capitolato e, in generale sull'andamento complessivo del servizio.

Ai fini del controllo igienico-sanitario la Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e per ogni anno solare n. 2 campionature sul prodotto fornito e n. 2 tamponi sulle attrezzature e sui tavoli dei refettori.

Sarà inoltre lasciata al Comune la facoltà di procedere a verifiche, controlli, sondaggi anche, mediante questionari o rendiconti giornalieri, finalizzati al controllo dell'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e in modo particolare dei menù, delle quantità e della qualità dei pasti serviti.

ARTICOLO 46: ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Il Comune, tramite propri emissari di fiducia, si riserva senza preavviso la facoltà di effettuare in qualsiasi momento, oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto, anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, La Ditta appaltatrice è tenuta al rimborso delle spese sostenute dal Comune per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) Personale del Comune;
- b) Tecnici autorizzati dal Comune, e da questo segnalati alla Ditta appaltatrice e/o eventuale Ditta incaricata dell'autocontrollo ai sensi del Reg. CE n. 852/2004;
- c) Organi di vigilanza e ispezione dell'A.T.S., per quanto di competenza;
- d) Organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- e) Commissione Mensa, con compiti stabiliti al successivo art. 48.

La Ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'abbigliamento monouso per l'accesso al centro di cottura.

La Ditta assegnataria ha l'obbligo di intervenire alle riunioni della Commissione Mensa per fornire indicazioni e chiarimenti sullo svolgimento del servizio.

ARTICOLO 47: GARANZIE SANITARIE DEI COMPONENTI GLI ORGANI DI CONTROLLO

Il Comune dovrà garantire che tutti i componenti gli organi di controllo indossino, all'atto dell'ispezione presso il centro di cottura, indumenti opportuni messi a disposizione dalla Ditta aggiudicataria (camici, cuffie, etc.).

ARTICOLO 48: POTERI DELLE COMMISSIONI MENSA SCOLASTICA

La Commissione Mensa può procedere a rilevare:

- mancato rispetto del menù;
- temperature di stoccaggio delle derrate;
- difetto di grammatura da farsi almeno su dieci campioni;
- modalità di stoccaggio delle derrate;
- date di scadenza dei prodotti;
- controllo a vista delle derrate;
- pulizia degli ambienti.

La Commissione Mensa potrà proporre ai competenti organi comunali modifiche al servizio mensa e ai menù, che saranno eventualmente concordate dal Comune con l'Appaltatore solo dopo che l'A.T.S. avrà dato il proprio benestare. Ciascun componente la Commissione Mensa, previa comunicazione alla scuola, potrà effettuare sopralluoghi nei centri di refezione, dove sarà possibile effettuare i controlli in precedenza descritti. Nelle ispezioni, i componenti della Commissione Mensa potranno anche effettuare degli assaggi di piccole porzioni del pasto. Di ogni ispezione dovrà essere comunicato all'Ufficio di riferimento un breve resoconto, anche mediante appositi rendiconti predisposti dall'Ufficio stesso.

E' fatto comunque divieto ai membri della Commissione Mensa interferire in qualsiasi modo con le attività della scuola o relative al servizio mensa.

I sopralluoghi presso il centro di cottura della Ditta dovranno essere concordati con la Ditta stessa e con il Comune.

ARTICOLO 49: CONTROLLO DELLE DERRATE DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA

Nel caso in cui i componenti della Commissione Mensa, al momento della consegna o nei termini previsti, riscontrino alimenti crudi, semilavorati, cotti, che a loro giudizio non presentino, all'esame a vista, le condizioni contrattuali previste, informeranno, con relazione dettagliata per iscritto e controfirmata, l'Ufficio di riferimento del Comune. Gli alimenti in questione verranno messi in cella (se deperibili) o in un magazzino con l'applicazione di un cartellino con la scritta "In attesa di accertamento".

ARTICOLO 50: ACCERTAMENTO

L'Ufficio comunale che ha raccolto la segnalazione di cui al precedente art. 49 provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne comunicazione alla Ditta appaltatrice; qualora i responsi diano esito positivo, alla Ditta appaltatrice verranno addebitate le spese di analisi, fermo restando le eventuali applicazioni di penali previste.

ARTICOLO 51: COMPITI DEI TECNICI INCARICATI DELL'ASSISTENZA TECNICA ALLA QUALITA'

Il Comune si riserva la possibilità di far intervenire tecnici specializzati per controllare che l'esecuzione del servizio avvenga secondo le norme previste in questo capitolato e nella legislazione vigente.

ARTICOLO 52: INTERVENTI DI CONTROLLO E PRELIEVI

L'intervento può avvenire in qualsiasi momento senza preavviso e riguardare tutte le fasi del processo produttivo e di distribuzione in relazione alle norme in materia di igiene della produzione e somministrazione di alimenti, alle regole che la Ditta si è data attraverso gli strumenti di autocontrollo aziendale e alle regole fissate dal capitolato d'appalto. I tecnici effettueranno i prelievi nel modo che riterranno più opportuno. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

ARTICOLO 53: RILIEVI TECNICI

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio. Il personale addetto al servizio non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dal Comune.

ARTICOLO 54: RILIEVI DELLA GESTIONE

Il Comune farà pervenire alla Ditta appaltatrice, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 2 (due) giorni dalla data della comunicazione il gestore non fornirà per iscritto nessuna giustificazione provante che il disservizio oggetto della contestazione è derivato da eventi imprevedibili e non è dipeso neppure dalla volontà o dalla imperizia o negligenza degli addetti della Ditta stessa, il Comune applicherà le norme e le penali previste dal presente Capitolato Speciale.

ARTICOLO 55: PENALITA'

Il Comune, previo completamento della procedura di cui ai paragrafi successivi, applicherà con proprio atto di gestione, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le penali qui di seguito riportate a seconda dei casi:

- a. accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge e di capitolato fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dalla Ditta spontaneamente o dal Comune (che si riserva fin d'ora questa facoltà): € 1.000,00;
- b. mancato rispetto della somministrazione delle diete speciali: € 500,00;
- c. mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti: € 250,00;
- d. fornitura di parti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal presente capitolato o difformi dal menù vigente: € 500,00;
- e. fornitura di pasti/derrate in numero inferiore a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: € 200,00;
- f. preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato: € 500,00;
- g. inosservanza di disposizioni di cui al presente capitolato e/o impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione e distribuzione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature e dei locali, alle attrezzature: € 500,00;
- h. mancata osservanza degli obblighi previsti dal Regolamento CE/178/2002 e dal Regolamento CE/852/2004: € 1.000,00.

Inoltre, saranno applicate le seguenti penali:

1. penale di € 100,00 per la somministrazione per più di due volte alla settimana della stessa frutta o verdura;
2. penale di € 1.000,00, oltre al non pagamento dei pasti ordinati, per mancata erogazione del servizio nei giorni richiesti e, comunque, per tutti quegli inconvenienti che non consentono l'utilizzo del servizio agli utenti;
3. penale di € 500,00 applicabili per ogni singola infrazione, imputabile al non rispetto delle norme contenute nel titolo terzo del presente capitolato;
4. penale di € 1.000,00 per l'inadempienza rispetto a quanto previsto dagli articoli 31 - 32 - 33 - 34 - 35 - 36 - 37 del presente capitolato.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto dal Comune, con PEC, alla Ditta appaltatrice e quest'ultima avrà facoltà di comunicare, sempre con PEC, le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro 7 (sette) giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Valutate le controdeduzioni della Ditta, il Comune applicherà eventualmente le penalità. Si potrà stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento, seppure accertato, non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, al Comune, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni scritte).

Il Comune potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto alla Ditta appaltatrice per l'esecuzione della fornitura, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione. La Ditta appaltatrice prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto del Comune di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Nel caso che non venga eseguito il servizio, l'Appaltatore sarà gravato di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dal Comune per assicurare il servizio; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 60.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione dei servizi di ristorazione, il Comune ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione delle forniture di cui al presente Capitolato, addebitando alla Ditta appaltatrice i relativi costi sostenuti.

ARTICOLO 56: SUBAPPALTO

Sono espressamente vietati la cessione totale o parziale del contratto. E' fatto, altresì, divieto di subappaltare l'attività di preparazione e produzione pasti. Sono subappaltabili tutte le altre attività e servizi relativi e/o connessi all'espletamento dell'appalto. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'Aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti del Comune di quanto subappaltato. Il concorrente, all'atto dell'offerta, ha l'obbligo di indicare le attività che intende subappaltare.

ARTICOLO 57: PAGAMENTO

Il pagamento dei corrispettivi verrà effettuato dal Comune e avverrà in base a singole fatture elettroniche a scadenza mensile, che saranno emesse dalla Ditta per il numero di pasti giornalieri effettivamente ordinati. Dovranno essere emesse due fatture elettroniche mensili distinte: una relativa al servizio di refezione scolastica e una relativa al servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani e disabili.

Il pagamento di quanto dovuto alla Ditta aggiudicataria, calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto, che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione del servizio, verrà disposto entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della fattura.

Viene espressamente stabilito che il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati alla Ditta fornitrice, o il rimborso spesa a pagamento di penalità.

Al termine dell'appalto si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio, con specifico atto approvativo che disporrà anche il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione.

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 58: CONTRATTI, CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI

La stipula del contratto avverrà, salvo disposizioni diverse ammesse dalla normativa vigente, prima dell'avviamento dei servizi.

La cauzione definitiva è stabilita nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione, IVA esclusa, ottenuto moltiplicando il prezzo unitario del pasto offerto in sede di gara dalla Ditta aggiudicatrice, oltre ad € 0,02 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso finalizzati all'eliminazione dei rischi interferenziali, per il numero dei pasti stimati per l'intero periodo contrattuale all'art. 5 del presente capitolato. Essa dovrà essere depositata in data antecedente alla data fissata dal Comune per la firma del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali. La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante ed il versamento entro 15 giorni dalla richiesta. Si precisa che il mancato pagamento del premio assicurativo da parte dell'impresa appaltatrice non potrà costituire motivo per non procedere al versamento della somma assicurata in caso di richiesta da parte del Comune.

ARTICOLO 59: RICHIAMO ALLA LEGGE E AD ALTRE NORME

Per quanto non espressamente previsto dal presente atto, si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle Leggi ed ai Regolamenti Vigenti.

ARTICOLO 60: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dal Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

1. apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta appaltatrice;
2. perdita dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
3. cessazione dell'attività da parte della Ditta;
4. abbandono del servizio;
5. interruzione, in tutto o in parte, del servizio per più di 3 (tre) volte consecutive;
6. inosservanza del divieto di subappalto o di cessione del contratto a terzi, salvo quanto previsto all'art. 56;
7. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
8. inosservanza di quanto stabilito nel titolo III – Personale del presente capitolato;
9. grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie del centro di cottura della Ditta e nell'esecuzione della fornitura;
10. reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempimento contrattuale;
11. ripetuto utilizzo di derrate non previste dal contratto;

12. verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate/fornite dalla Ditta;
 13. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
 14. reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta dal capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art.1453 del Codice Civile;
 15. ripetuti inadempimenti contrattuali soggetti ad applicazione di penali;
- Nei casi sopra elencati la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il diritto dello stesso al risarcimento dei danni.

ARTICOLO 61: D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA)

Costituirà parte integrante del Contratto di servizio il D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza).

Oltre al D.U.V.R.I., indicante le misure adottate per eliminare o, ove ciò non fosse possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze, il Comune e la Ditta appaltatrice promuoveranno la cooperazione e il coordinamento tra le varie componenti dell'appalto, così come indicato dall'art. 26, comma 2, del D. Lgs. 81/2008.

ARTICOLO 62: CONTENZIOSO

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione o in merito all'esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato, per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti, è competente il Foro di Bergamo.

ARTICOLO 63: OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contraente si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13.08.2010 n. 136, nonché tutti gli ulteriori obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche ed integrazioni.