



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PROCEDURA APERTA GESTITA INTERAMENTE CON SISTEMI TELEMATICI
PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA ALUNNI
SCUOLA DI INFANZIA, STUDENTI SCUOLA PRIMARIA e SECONDARIA di
PRIMO GRADO, E DI ALTRI ADULTI AVENTI DIRITTO - Periodo 01.09.2016 –
31.08.2019. CON OPZIONE DAL 01/09/2019 AL 31/08/2021 (CIG 6735667040)
SERVIZI DEI COMUNI DI AZZANO MELLA (BS) E MAIRANO (BS).**

OGGETTO DELL'APPALTO

L'Amministrazione Comunale intende procedere ad affidare la gestione del servizio di refezione scolastica ed adulti aventi diritto mediante procedura aperta gestita interamente con sistemi telematici dal portale www.centraleacquisti.regione.lombardia.it. I tempi per l'apertura dei plichi sono specificati nel presente bando di gara e nel capitolato d'appalto. Il servizio deve garantire le seguenti prestazioni:

PER AZZANO MELLA:

1. la preparazione dei pasti nel centro di cottura, ubicato presso la scuola dell'infanzia (per alunni e personale scolastico);
2. la fornitura e lo stoccaggio degli alimenti;
3. la somministrazione dei pasti;
4. la preparazione dei locali adibiti a refettorio;
5. la veicolazione dei pasti dal centro di cottura, ubicato presso la scuola dell'infanzia, ai refettori dei plessi scolastici, come meglio specificato nel capitolato d'appalto;
6. in caso di incipienza da parte del centro cottura presso la scuola dell'infanzia, sarà richiesta la preparazione dei pasti presso il centro cottura della ditta e veicolazione degli stessi dal centro di cottura della ditta con somministrazione in pluriporzioni presso la scuola secondaria di primo grado;
7. la manutenzione (per il concessionario: ordinaria e straordinaria per le attrezzature da lui stesso fornite e/o messe a disposizione dalla stazione appaltante), la pulizia e sanificazione dei locali utilizzati dal concessionario (il centro cottura, gli impianti e gli utensili utilizzati, le sale refettorio delle scuole elementare e media - compresi gli arredi-, i servizi igienici utilizzati), la fornitura di tutto il materiale necessario a tale scopo (prodotti detergenti ed igienizzanti, ramazze, scopettoni, stracci per pavimento, spugne, sacchi per i rifiuti ecc.), la pulizia straordinaria delle sale refettorio delle scuole elementare e media (in occasione delle vacanze scolastiche ed all'inizio dell'anno scolastico) e delle vetrate da farsi almeno quattro volte per ogni anno scolastico, con proprio personale e con imprese specializzate;
8. la fornitura di stoviglie in ceramica, bicchieri in vetro, posate in acciaio inox;
9. la fornitura di lavastoviglie e relativo impianto presso la scuola secondaria di primo grado;
10. Attualmente il Comune di Azzano Mella gestisce il servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi (*rilevazione presenze* e prenotazione pasti, addebiti in modalità pre-pagata, incassi, solleciti) mediante l'utilizzo del software GRSWEB, prodotto da Società ACME Italia srl, di cui è titolare della licenza d'uso. Il Comune è inoltre proprietario dell'hardware necessario al funzionamento del sistema (*Pos per i punti*



COMUNE DI AZZANO MELLA

Provincia di Brescia

Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

di ricarica e Pos di rilevazione presenze).

Per non obbligare il personale dell'Ente a dover intraprendere un nuovo percorso formativo o utilizzare applicativi non compatibili con quanto già in uso presso l'Ente, l'impresa aggiudicataria dovrà utilizzare il suddetto sistema informatico facendosi carico di tutti i costi connessi (canoni di utilizzo in ASP, *hosting db e backup dei dati* manutenzioni hw e sw, *eventuali upgrade* e ulteriori eventuali licenze aggiuntive, assistenza ed helpdesk telefonico, eventuale spostamento/installazione pos, eccetera). In alternativa, l'aggiudicatario potrà dotarsi a propria cura e spese, di altro software, purchè equivalente in termini di risultato, che possa inoltre garantire il mantenimento dei codici personali e relative password già distribuite alle famiglie, che dovrà essere preventivamente visionato ed approvato dalla Stazione Concedente; in tal caso, saranno a carico dell'appaltatore anche tutti i costi necessari per mantenere aggiornato il sistema esistente, che la Stazione Concedente continuerà ad utilizzare nella propria sede e con propri computer, per far fronte alle proprie esigenze amministrative.

L'aggiudicatario dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.lgs. n. 196 del 30/06/2003, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi ed economici.

11. la gestione dell'acqua in brocca presso le scuole d'infanzia-primaria e secondaria di primo grado. In caso, durante i controlli semestrali della qualità dell'acqua, si riscontrino valori al di fuori di norma, dovrà essere previsto un sistema di filtraggio. La ditta dovrà fornire acqua in bottiglia solo in caso di urgenza e necessità (interruzione dell'erogazione di acqua ed in caso di rilevazione dei valori della qualità dell'acqua non conformi alle norme sanitarie) nonché secondo quanto precisato nello specifico paragrafo "ACQUA IN BROCCA" / "BROCCA IN TAVOLA" del presente Capitolato Speciale d'Appalto;
12. controlli semestrali della qualità dell'acqua erogata (entro fine settembre e fine gennaio di ogni anno). I risultati di tali controlli dovranno essere depositati presso il comune;
13. controlli semestrali anti legionella sui filtri dei rubinetti e degli scarichi (entro fine settembre e fine gennaio di ogni anno). I risultati di tali controlli dovranno essere depositati presso il comune;
14. controlli semestrali per disinfezione ratti ed insetti nei locali adibiti alla ristorazione ed alla cottura (entro fine settembre e fine gennaio di ogni anno). I risultati di tali controlli dovranno essere depositati presso il comune;
15. la fornitura di tutti quegli elementi (tovaglioli, tovagliette per i tavoli ecc.) necessari al consumo dei pasti.

L'aggiudicatario non potrà utilizzare la struttura del centro cottura della scuola per l'infanzia di Azzano Mella per la preparazione di pasti non inclusi nei servizi del presente appalto, ovvero non espressamente richiesti dall'Amministrazione comunale di Azzano Mella.

Il personale scolastico all'uopo incaricato, segnalerà alla ditta aggiudicataria i nominativi di soggetti che per particolari motivi (religiosi, di intolleranza, ecc.) necessitano di un'alimentazione individualizzata e per i quali dovrà quindi essere garantita una dieta speciale.

L'aggiudicatario dovrà inoltre gestire i rapporti con l'A.T.S. competente per quanto concerne la composizione e le eventuali variazioni di menù estivo/invernale provvedendo ad inoltrare all'Amministrazione Comunale una copia del menù che dovrà poi essere inviato da parte di quest'ultima per la validazione all'A.T.S.. La ditta dovrà provvedere alla predisposizione della SCIA e quanto richiesto dalla normativa in materia sanitaria.

Il Comune di Azzano Mella si avvale della facoltà di richiedere l'estensione del servizio in



COMUNE DI AZZANO MELLA
Provincia di Brescia
Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

oggetto alla refezione della scuola d'infanzia con la quale è attualmente attiva una convenzione.

Per i servizi di CRE e Grest il Comune di Azzano Mella si avvale della facoltà di richiedere l'offerta per il servizio di refezione, che potrà essere pagato direttamente dalla parrocchia o dalla scuola dell'Infanzia.

Definizione di PASTO A DOMICILIO: si intende fornitura di derrate alimentari e produzione pasti presso la cucina della scuola d'infanzia, solo per il periodo scolastico, dal lunedì al venerdì e con minimo di 5 utenti. Il pasto dovrà esser composto da un primo, un secondo, un contorno, frutto/dessert, acqua e pane e dovrà comprendere la relativa consegna a domicilio dell'utente. Inoltre dovranno essere osservate eventuali richieste di diete speciali.
Il servizio pasti sarà attivato solo se richiesto dall'utenza.

Luogo di esecuzione dei lavori, di consegna delle forniture o di prestazione dei servizi

Centro cottura presso l'edificio della Scuola per l'Infanzia di Azzano Mella Via Niga 28.

Consegna delle forniture:

- Scuola elementare (primaria) Giovanni Paolo II Via dei Pizzi 1 (Azzano Mella) - Cap: 25020 Telefono: 030 9749912;
- Scuola media (secondaria di I grado) Consorz. Azzano Capriano Mairano, - Sezione Associata Azzano Mella Via Paolo VI 1 – Cap: 25020 Telefono: 030 9747012;
- Scuola materna (dell'infanzia) Scuole Private S.S. Pietro e Paolo – Paritaria Azzano Mella Via Niga, 28 - Cap: 25020 Telefono: 030 9747640;
- CRE e GREST presso la scuola materna di Azzano Mella di via Niga 28 e presso l'oratorio di Azzano Mella via Sagrato (vedasi allegato).

PER MAIRANO

1. la preparazione dei pasti presso il centro cottura della ditta per alunni e personale scolastico della scuola primaria;
2. la veicolazione dei pasti dal centro di cottura della ditta e somministrazione in pluriporzioni presso la scuola primaria;
3. la preparazione dei locali adibiti a refettorio;
4. la manutenzione (per la ditta: ordinaria e straordinaria per le attrezzature dalla stessa fornite e/o messe a disposizione dalla stazione appaltante), la pulizia e sanificazione dei locali utilizzati dalla ditta (il centro cottura, gli impianti e gli utensili utilizzati, le sale refettorio della scuola primaria - compresi gli arredi -, i servizi igienici utilizzati, la fornitura di tutto il materiale necessario a tale scopo (prodotti detergenti ed igienizzanti ecc.) la pulizia straordinaria delle sale refettorio scuola primaria (in occasione delle vacanze scolastiche ed all'inizio dell'anno scolastico) e delle vetrate da farsi almeno quattro volte per ogni anno scolastico, con proprio personale e con imprese specializzate;
5. lavaggio delle stoviglie attraverso l'utilizzo della lavastoviglie, che dovrà essere caricata e gestita dal personale della ditta;
6. Attualmente il Comune di Mairano gestisce il servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi (*rilevazione presenze* e prenotazione pasti, addebiti in modalità prepagata, incassi, solleciti) mediante l'utilizzo del software GRSWEB, prodotto da Società ACME Italia srl, di cui è titolare della licenza d'uso. Il Comune è inoltre proprietario dell'hardware necessario al funzionamento del sistema (*Pos per i punti di ricarica* e *Pos di rilevazione presenze*).



COMUNE DI AZZANO MELLA
Provincia di Brescia
Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

Per non obbligare il personale dell'Ente a dover intraprendere un nuovo percorso formativo o utilizzare applicativi non compatibili con quanto già in uso presso l'Ente, l'impresa aggiudicataria dovrà utilizzare il suddetto sistema informatico facendosi carico di tutti i costi connessi (canoni di utilizzo in ASP, *hosting db* e *backup dei dati* manutenzioni hw e sw, *eventuali upgrade* e ulteriori eventuali licenze aggiuntive, assistenza ed helpdesk telefonico, eventuale spostamento/installazione pos, eccetera). In alternativa, l'aggiudicatario potrà dotarsi a propria cura e spese, di altro software, purchè equivalente in termini di risultato, che possa inoltre garantire il mantenimento dei codici personali e relative password già distribuite alle famiglie, che dovrà essere preventivamente visionato ed approvato dalla Stazione Concedente; in tal caso, saranno a carico dell'appaltatore anche tutti i costi necessari per mantenere aggiornato il sistema esistente, che la Stazione Concedente continuerà ad utilizzare nella propria sede e con propri computer, per far fronte alle proprie esigenze amministrative.

L'aggiudicatario dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.lgs. n. 196 del 30/06/2003, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi ed economici;

7. la gestione dell'acqua in brocca presso le scuole d'infanzia-primaria e secondaria di primo grado. In caso, durante i controlli semestrali della qualità dell'acqua, si riscontrino valori al di fuori di norma, dovrà essere previsto un sistema di filtraggio. La ditta dovrà fornire acqua in bottiglia solo in caso di urgenza e necessità (interruzione dell'erogazione di acqua e in caso di rilevazione dei valori della qualità dell'acqua non conformi alle norme sanitarie);
8. controlli semestrali della qualità dell'acqua erogata (entro fine settembre e fine gennaio di ogni anno). I risultati di tali controlli dovranno essere depositati presso il comune;
9. controlli semestrali anti legionella sui filtri dei rubinetti e degli scarichi (entro fine settembre e fine gennaio di ogni anno). I risultati di tali controlli dovranno essere depositati presso il comune;
10. controlli semestrali per disinfezione ratti e insetti nei locali adibiti alla refezione (entro fine settembre e fine gennaio di ogni anno). I risultati di tali controlli dovranno essere depositati presso il comune;
11. la fornitura di tutti quegli elementi (tovaglioli, tovagliette per i tavoli ecc.) necessari al consumo dei pasti.

L'Amministrazione Comunale, ovvero personale scolastico all'uopo incaricato, segnalerà alla ditta aggiudicataria i nominativi di soggetti che per particolari motivi (religiosi, di intolleranza, ecc.) necessitano di un'alimentazione individualizzata e per i quali dovrà quindi essere garantita una dieta speciale.

L'aggiudicatario dovrà inoltre gestire i rapporti con l'A.T.S. competente per quanto concerne la composizione e le eventuali variazioni di menù estivo/invernale provvedendo ad inoltrare all'Amministrazione Comunale una copia del menù che dovrà poi essere inviato da parte di quest'ultima per la vidimazione all'A.T.S.. La ditta dovrà provvedere alla predisposizione della SCIA e quanto richiesto dalla normativa in materia sanitaria.

Definizione di PASTI A DOMICILIO: l'avvio del servizio avviene solo alla presenza di almeno 1 richiesta ed è a facoltà dell'Amministrazione Comunale dare avvio al servizio. Il pasto comprende il primo, secondo piatto, contorno, frutto/dessert acqua e pane, con l'osservanza di diete speciali. Il servizio comprende produzione e consegna a domicilio dell'utente. La durata del servizio è di giorni 365 all'anno esclusi i giorni festivi infrasettimanali e le domeniche.



COMUNE DI AZZANO MELLA
Provincia di Brescia
Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

Il servizio pasti sarà attivato solo se richiesto dall'utenza.

Luogo di esecuzione dei lavori, di consegna delle forniture o di prestazione dei servizi:

- Scuola elementare (primaria) via IV Novembre n.4 Mairano - Cap: 25030 Telefono: 030 975139.

Il numero dei pasti ed i giorni di servizio sopra specificati sono solo indicativi e non impegnano i Comuni di Azzano Mella e Mairano, essendo la somministrazione subordinata alle disposizioni legislative in merito all'organizzazione didattica nelle scuole dell'obbligo, nonché alla frequenza del servizio ed all'andamento demografico della popolazione.

Nessuna pretesa potrà avanzare la Ditta appaltatrice per le eventuali variazioni quantitative in relazione a qualsiasi causa. La stazione appaltante avrà invece la facoltà di variare il numero dei pasti richiesti per particolari esigenze connesse all'erogazione del servizio o per propria scelta, senza che ciò possa essere motivo di revisione dell'offerta che ha dato luogo all'aggiudicazione dell'appalto.

Altresì qualsiasi eventuale modifica ai menu, specie se approvate dell'A.T.S., non sono motivo di revisione dell'offerta.

REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA

Per essere ammesse alla gara d'appalto per il servizio di refezione le Ditte partecipanti dovranno dimostrare di possedere, ai sensi degli artt. 80 e 81 del D.lgs. 50/2016, i necessari requisiti di idoneità professionale, di capacità finanziaria, economica e tecnica. Allo scopo, dovrà essere presentata la documentazione indicata nel disciplinare di gara.

MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.lgs. 50/2016.

VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

La valutazione delle offerte in sede di gara sarà effettuata ad opera di una Commissione appositamente nominata. Le determinazioni della Commissione e della stazione appaltante sono insindacabili. Gli indici di valutazione delle offerte nel loro complesso economico, tecnico e gestionale, ed i valori loro attribuiti sono riportati nel disciplinare di gara.

DURATA DELL'APPALTO O TERMINE DI ESECUZIONE

L'appalto copre i seguenti anni scolastici: 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019 – con inizio a settembre 2016 in funzione del calendario scolastico e delle attività ricreative estive. Il servizio potrà iniziare anche per volontà delle parti di dare spontaneamente esecuzione anche prima della stipula formale del contratto da farsi per atto pubblico in forma amministrativa presso l'ente stazione appaltante.

I Comuni di Azzano Mella e Mairano avranno la possibilità di rinnovare disgiuntamente ognuno per il proprio contratto, per ulteriori 2 (due) anni, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.lgs. 50/2016.

VALORE DEL CONTRATTO E PREZZI UNITARI

Per la refezione scolastica – nonché per l'eventuale Centro Ricreativo Educativo Diurno e per i dipendenti scolastici ed altri adulti aventi diritto alla mensa l'importo/pasto a base d'asta è fissato come sotto specificato e precisamente:



COMUNE DI AZZANO MELLA
Provincia di Brescia
Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

N	Descrizione tipologie / costo unitario / numero dei pasti presunto annuo	Importo presunto annuo (oneri sicurezza e iva escl.)	Nel quinquennio (oneri sicurezza e Iva esclusa)
1	scuola dell'infanzia Azzano Mella / € 2,68 / pasti presunti alunni n. 24.960, insegnanti infanzia n. 1.482 e n. 700 per Cre	€ 72.740,56	€ 363.702,80
2	scuola primaria Azzano Mella / €. 3,95 / pasti presunti alunni n. 23.766 e insegnanti n. 1.224 primaria	€ 98.710,50	€ 493.552,50
3	scuola secondaria di primo grado Azzano Mella / € 3,95 / pasti presunti alunni n. 3.264 e insegnanti n. 136	€ 13.430,00	€ 67.150,00
4	adulti con singolo pasto a domicilio Azzano Mella da lun. a ven. – presunti n. 231 giorni annui, agosto escluso - € 3,95 /minimo 5 richiedenti	€ 4.562,25	€ 22.811,25
5	attività extrascolastiche GREST estivo e/o CRE Azzano Mella € 3,95 primaria n. 975 per Cre Parrocchiale	€ 3.851,25	€ 19.256,25
6	scuola primaria Mairano / € 4,40 / pasti presunti alunni n. 26.208 e insegnanti n. 1.008	€ 119.750,40	€ 598.752,00
7	adulti con singolo pasto a domicilio Mairano da lun. a sab. – presunti n. 303, tutto l'anno - € 6,50/minimo n.1 richiedenti	€ 1.969,50	€ 9.847,50-
	Totale presunto	€ 315.014,46	€ 1.575.072,30

Gli oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, nel quinquennio sono pari a Euro 10.000,00.

LOCALI E ATTREZZATURE

La ditta dovrà:

- utilizzare i locali esistenti per la produzione del pasto presso la scuola indicata;
- utilizzare le attrezzature esistenti presso il polo scolastico di Azzano Mella;
- prendere nota dei pasti da somministrare in trasportato per il Comune di Mairano e per il Comune di Azzano Mella.

Sia i locali che le attrezzature verranno consegnate nello stato di fatto in cui si troveranno al momento dell'assegnazione dell'incarico e la ditta dovrà documentarne, in sede di offerta e pena la non ammissione, l'avvenuta presa visione. La prenotazione del sopralluogo dovrà avvenire mediante la funzionalità della piattaforma "Comunicazioni della procedura". La relativa attestazione dovrà essere rilasciata dal responsabile del servizio o da un suo delegato e dovrà riportare la data di sopralluogo. Le attrezzature presenti all'interno dei locali diversi da quello indicato sono e rimarranno dell'attuale proprietario e la ditta appaltatrice ne garantirà l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza. Gli eventuali arredi



COMUNE DI AZZANO MELLA
Provincia di Brescia
Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

e le attrezzature che verranno posizionati all'interno della mensa e della cucina di via Niga 28 presso scuola materna, diverranno proprietà del titolare dell'immobile al termine del presente contratto (frigorifero, ecc..).

Qualora la stazione appaltante, durante il periodo di validità dell'appalto, intenda sostituire le attrezzature, siano esse di cucina che di dotazione ai locali mensa, ovvero ne voglia inserire di nuove, si riserva la facoltà di incaricare la ditta appaltatrice dell'acquisto delle stesse, stabilendo preventivamente la tipologia di attrezzature da acquistarsi, la marca, la potenzialità ed i prezzi e provvedendo successivamente al rimborso delle spese sostenute. I locali e le attrezzature oggetto del presente articolo verranno presi in consegna dalla ditta appaltatrice all'inizio della gestione, previa stesura di apposito verbale. Gli stessi dovranno essere restituiti alla scadenza del periodo contrattuale in buono stato, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso. Per la gestione dei locali e delle attrezzature, nonché per ogni altra attività nell'ambito del presente appalto, la ditta appaltatrice sarà tenuta al rispetto delle misure di sicurezza contenute negli allegati Documenti Unici per la Valutazione dei Rischi da Interferenza relativi al servizio di refezione scolastica.

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purché comunicate tempestivamente alla controparte. In caso di scioperi del comparto scuola o del pubblico impiego che comportino la sospensione del servizio, ovvero d'altra parte di sciopero del personale dipendente della ditta appaltatrice, la controparte deve essere avvisata almeno 3 (tre) giorni prima di quello in cui si verificherà l'evento.

OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specifiche del presente Capitolato, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore, sia a livello comunitario e nazionale, che regionale e locale, o che vengano eventualmente emanati nel corso della validità dell'appalto.

In modo particolare, al fine di ottenere un pasto igienico, nutrizionalmente valido e organoletticamente accettabile, la ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente attenersi alle misure raccomandate dalle linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica DGR 14833/2002 della Direzione Generale Sanità e della A.T.S. competente per territorio.

La produzione dovrà rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti (sistema HACCP: analisi di rischio per punti critici di controllo così come previsto dalla direttiva CEE 93/43 sull'igiene dei prodotti alimentari; Regolamento CE 178/2002 sulla rintracciabilità).

Allo scopo, essa dovrà presentare, all'atto della stipula del contratto:

1. Documentazione relativa alle analisi di laboratorio, e precisamente: Copia della convenzione stipulata con laboratorio per l'esecuzione delle analisi previste dal piano di autocontrollo igienico, nonché copia dell'attestato di accreditamento ministeriale del predetto laboratorio all'esecuzione delle analisi di cui trattasi;
2. Documentazione relativa all'applicazione del sistema HACCP e precisamente: estratto del piano di autocontrollo igienico riferito alla linea produttiva dei pasti per il Comune di Azzano Mella, dal quale risultino almeno i seguenti elementi: diagramma di flusso del processo produttivo, ed individuazione delle varie fasi;



COMUNE DI AZZANO MELLA
Provincia di Brescia
Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

criteri di scelta dei fornitori, e delle materie prime utilizzate; individuazione dei punti critici di processo in ogni fase operativa, con l'elencazione dei pericoli individuati, nonché degli eventuali rischi e delle misure preventive da porre in atto per il contenimento dei rischi individuati; manuale di corretta prassi igienica applicato dalla Ditta; sistema di raccolta, registrazione e aggiornamento dei dati relativi all'applicazione del sistema HACCP; individuazione del personale responsabile dell'applicazione del piano di autocontrollo; piano per l'igiene e la sanificazione degli ambienti, e schede tecniche dei relativi prodotti; piano adottato per la lotta ai roditori, insetti ed agenti infestanti.

CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, prima della stipula del contratto, a versare la cauzione definitiva (bancaria, assicurativa o in contanti presso conto cauzioni tesoreria comunale oppure in titoli di Stato) nella misura del 10% dell'importo contrattuale, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte sia per quanto attiene il servizio di ristorazione che per il pagamento delle penalità eventualmente comminate. Tutte le spese di appalto e di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra spesa agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

DIVIETO DI CESSIONE E DISUBAPPALTO

Resta vietata alla ditta appaltatrice, la cessione e qualsiasi altra forma di subappalto del servizio, totale o parziale, sotto pena di rescissione "de iure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, ad esclusione del servizio di raccolta e ridistribuzione delle eccedenze alimentari.

DOMICILIO, RECAPITO ED UFFICIO DELLA DITTA APPALTATRICE

La ditta appaltatrice è tenuta a comunicare prima dell'inizio dell'appalto il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici e amministrativi, comprese le notificazioni previste dal presente capitolato.

COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con il Comune saranno affidati dalla Ditta ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto almeno 15 giorni prima della data di avvio delle attività oggetto del presente appalto.

Il coordinatore responsabile del servizio deve essere prontamente reperibile dalla Stazione Appaltante durante la fascia oraria 10.00 – 15.30 (nell'ambito della quale si colloca l'orario di svolgimento delle attività di ristorazione scolastica presso le mense) dal lunedì al venerdì e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con la Società e gli altri soggetti comunque interessati al regolare svolgimento del servizio di ristorazione scolastica (es. Autorità Scolastiche, Autorità Sanitaria, Commissione Mensa). A tale responsabile il Comune farà riferimento per ogni evenienza e per impartire tutte quelle disposizioni che si rendessero necessarie per il buon andamento della gestione. Inoltre egli dovrà partecipare alle riunioni della Commissione comunale per la mensa scolastica, o ad altri momenti organizzativi del servizio. Allo stesso faranno capo tutte le Responsabilità



COMUNE DI AZZANO MELLA

Provincia di Brescia

Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

inerenti l'applicazione dell'HACCP.

RESPONSABILITÀ'

La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso la S.A. sia verso l'Amministrazione Comunale, proprietaria dei locali, che verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi oggetto dell'appalto, assumendo in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della Ditta stessa quanto della S.A. o di terzi, a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto. Pertanto, essa si obbliga a sollevare la S.A. da qualunque pretesa, azione o molestia possa derivare da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento del medesimo. Le spese che la S.A. dovesse sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della ditta appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsate.

Essa sarà pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al comune o a terzi. La ditta dovrà pure stipulare, a copertura dei rischi del servizio, ivi compresi incendio e R.C., apposita polizza assicurativa con un massimale di almeno (euro cinquemilioni) € 5.000.000,00 a beneficio delle Amministrazioni Comunali di Azzano Mella e Mairano e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura di ogni rischio in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che la Stazione Appaltante è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti da fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dalla Ditta aggiudicataria e dalle derrate utilizzate.

La ditta aggiudicataria si impegna a consegnare alla S.A. copia della polizza di cui sopra entro il terzo giorno lavorativo antecedente all'inizio del servizio. L'esecuzione del servizio 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 iniziato e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dalla S.A., di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione del servizio come previsto dal presente Capitolato, la Ditta incorrerà nell'automatica decadenza dell'aggiudicazione.

La S.A. è esonerata altresì da qualsiasi responsabilità per danni od infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. Per la gestione dei locali e delle attrezzature dove si produce e consuma il pasto, nonché per ogni altra attività nell'ambito del presente appalto, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta al rispetto delle misure di sicurezza contenute negli allegati Documenti Unici per la Valutazione dei Rischi da Interferenza.

Infine, la Ditta aggiudicataria dovrà individuare le figure per la sicurezza ai sensi del D.lgs. 81/2008.

PENALITÀ'

Il Comune, previo completamento delle procedure di cui ai paragrafi successivi, applicherà con atto del Responsabile del competente Servizio, senza pregiudizio di



COMUNE DI AZZANO MELLA
Provincia di Brescia
Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

ogni altra azione in merito, le penali di cui qui di seguito si riportano gli importi massimi, nei seguenti casi:

- a) accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge e di capitolato fissati per i pasti forniti, verificato mediante analisi microbiologiche effettuate della Ditta o spontaneamente dalla S.A. (che si riserva fin d'ora questa facoltà): fino a € 2.000,00;
- b) mancato rispetto dei tempi di distribuzione da imputarsi alla Ditta appaltatrice in misura superiore al 10% dei giorni di somministrazione nell'anno scolastico e solare: fino a € 2.000,00;
- c) mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alle sedi dove sia prevista la sola somministrazione in misura superiore al 10% dei giorni di somministrazione nell'anno scolastico e solare: fino a € 2.000,00;
- d) fornitura di pasti non conformi alle caratteristiche qualitative o di pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto degli allegati al presente capitolato: fino a € 2.500,00;
- e) fornitura di pasti in numero inferiore a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: fino a € 2.500,00;
- f) preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato: € 1.000,00;
- g) inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione e temperatura dei pasti/ derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, alle attrezzature, ecc....: fino a € 2.000,00;
- h) mancato reintegro del personale oltre cinque giorni lavorativi: fino a € 2.000,00;
- i) preparazione di pasti per esterni in mancanza della prescritta autorizzazione da parte del Comune: fino ad € 1.000,00;
- j) ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a € 3.000,00;
- k) per ogni giorno di ritardo nella fornitura delle attrezzature per il centro cottura-mensa rispetto a quanto offerto dalla ditta nell'offerta tecnica verrà applicata una penale pari ad € 1.000/die per un massimo di € 30.000,00.

L'applicazione delle penalità è indipendente da ulteriori diritti spettanti alla S.A. per le stesse o altre eventuali violazioni contrattuali verificatesi e per i danni patiti. Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto alla Ditta appaltatrice e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione. Il Responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla Ditta, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa. Il Responsabile non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato – non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per la S.A., non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni). La S.A., potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali



COMUNE DI AZZANO MELLA
Provincia di Brescia
Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

di cui al presente articolo con quanto dovuto alla Ditta appaltatrice per l'esecuzione del servizio, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione. La Ditta appaltatrice prende atto che l'applicazione delle penali non preclude di diritto alla S.A. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni. In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione delle attività, la S.A. ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato, addebitando alla Ditta appaltatrice i relativi costi sostenuti.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- cessazione dell'attività da parte della Ditta;
- abbandono dell'appalto;
- immotivata od ingiustificata interruzione del servizio;
- inosservanza del divieto di subappalto o di cessione del contratto a terzi;
- grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie e nell'esecuzione del servizio;
- applicazione di tre penalità per i casi di inadempimento contrattuale in un anno di gestione;
- verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate dalla Ditta a seguito di accertata responsabilità;
- casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
- contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte della ditta appaltatrice o del personale adibito al servizio;
- 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.

Nei casi sopra elencati la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata della S.A., permanendo il diritto in capo al Comune al risarcimento dei danni.

RECESSO

La S.A. ha diritto di recedere unilateralmente dal Contratto per giusta causa, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla Ditta appaltatrice con PEC oppure con lettera raccomandata A/R. Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- l'insolvenza od il grave dissesto economico e finanziario della Ditta appaltatrice risultante dall'avvio di una procedura fallimentare o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento od il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari della Ditta;



COMUNE DI AZZANO MELLA
Provincia di Brescia
Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

- il caso in cui la Ditta appaltatrice perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara pubblica, nonché quelli richiesti per la stipula del relativo contratto;
- ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente contratto.

In caso di recesso della S.A.; la Ditta appaltatrice avrà diritto al pagamento di quanto fornito, purché eseguito correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 cod. civ.

CONTROLLI

La vigilanza sui servizi competerà alla S.A. per tutto il periodo di validità dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità ad altre istituzioni.

La vigilanza ed i controlli sanitari saranno eseguiti mediante i servizi preposti dalla locale Azienda Sanitaria, che espleterà le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, alimenti e personale. La ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di stipulare apposite convenzioni con ditte specializzate, per attivare un sistema permanente di prelievo di campioni di derrate alimentari e del successivo prodotto finito ai fini dei successivi controlli microbiologici, chimici, ecc. i cui risultati dovranno essere trasmessi trimestralmente alla Stazione Appaltante, come pure copia della convenzione stessa. I laboratori incaricati delle analisi dovranno essere iscritti nell'elenco regionale ai sensi del Regolamento regionale n°12 del 21 luglio 2003.

La S.A. potrà disporre in qualsiasi momento, ed a sua discrezione e giudizio l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini ecc., e su quant'altro facente parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, ed in particolare sulla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

Per quanto concerne la refezione scolastica, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di conservare in ogni cucina, alla temperatura di 4°, per 48 ore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in contenitori chiusi muniti di etichette recanti la data di somministrazione. Tali campioni saranno utilizzati, nell'eventualità si verifichino casi di intossicazione, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio. Le corrette procedure per il campionamento sono specificate nella circolare n°45/SAN della Regione Lombardia. Per una funzionalità nel controllo, la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale incaricato della vigilanza, sia esso dipendente del Comune o meno, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Poiché l'Amministrazione Comunale ha costituito la "Commissione Mensa" per il controllo della ristorazione scolastica, i suoi componenti, nominati secondo le procedure stabilite, hanno la facoltà di accedere ai locali refettorio per lo svolgimento delle proprie verifiche. E' escluso l'accesso ai locali cucina.

Il Comune può altresì avvalersi per i controlli di incaricati esterni professionalmente preparati a valutare sia gli aspetti organolettici che quelli nutrizionali ed igienico



COMUNE DI AZZANO MELLA
Provincia di Brescia
Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

sanitari dei pasti. Della nomina di tali figure definibili “tecnologo alimentare” verrà data comunicazione alla Ditta, la quale è impegnata a fornire agli stessi piena collaborazione.

CONSEGNA, RESTITUZIONE LOCALI E ATTREZZATURE, PIANO DI SICUREZZA

Prima dell'inizio del servizio sarà effettuato un sopralluogo in ognuna delle mense, al quale parteciperanno i responsabili incaricati dalla ditta aggiudicataria ed i responsabili incaricati dal Comune ed eventualmente dalla Azzano Servizi srl società unipersonale partecipata dal comune al 100%. Durante lo svolgimento del predetto sopralluogo, sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali delle singole mense e delle attrezzature e beni ivi contenuti. Detto verbale, unitamente al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenza farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali.

Nella medesima occasione verranno date alla Ditta le informazioni di cui al D.lgs. 81/2008, e la Ditta sottoscriverà la relativa dichiarazione di avvenuta informativa. Sulla base delle risultanze del verbale, del piano di sicurezza predisposto dalla Ditta appaltatrice e del piano di sicurezza messo in atto dalla scuola, le parti interessate, d'intesa fra loro, si impegnano a rispettare le indicazioni contenute nel Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenza quale piano di cooperazione e coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, come previsto D.lgs. n. 81/2008, per tutti i luoghi di lavoro interessati dal servizio oggetto del presente appalto.

La Ditta appaltatrice si impegna a predisporre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro in ciascuna delle mense dove verrà impiegato personale proprio dipendente. Detto piano dovrà essere messo a disposizione del Comune e degli altri soggetti.

Al termine dell'appalto la Ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature di cui a verbale in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento d'uso. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali ed attrezzature.

In caso di ammanco di materiale e danni ai locali, si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra sarà determinato di comune accordo sulla base dei vigenti prezzi di mercato al momento della restituzione in base al loro stato di manutenzione, conservazione e di efficienza.

In caso di mancato accordo la valutazione sarà demandata ad un perito scelto tra le due parti o nominato dal Presidente del Tribunale di Brescia.

AUTORIZZAZIONI

La Ditta aggiudicataria potrà essere autorizzata dal Comune a produrre presso le cucine delle scuole cittadine pasti per enti esterni, esclusivamente alle seguenti condizioni:

- a) il menù dei pasti esterni dovrà corrispondere in buona parte a quello adottato presso le mense cittadine, e cioè una delle due pietanze principali giornaliere dovrà essere identica. Questo al fine di non caricare di eccessivo lavoro il personale in servizio, provocando di conseguenza una diminuzione nella



COMUNE DI AZZANO MELLA
Provincia di Brescia
Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

cura del confezionamento dei pasti interni;

b) il piano di autocontrollo adottato deve consentire l'aumento di produzione (autocertificazione della Ditta stessa);

c) per il trasporto esterno non potrà essere in alcun momento distaccato personale in servizio per le mense cittadine, ma per lo stesso dovrà venire impiegato personale aggiuntivo della Ditta;

d) per ogni pasto la Ditta verserà al Comune un rimborso pari a:

- il 10% del corrispettivo pagato dal Comune per ogni pasto alla Ditta stessa, per ogni pasto prodotto per servizi che nel corso dell'anno scolastico non abbiano superato i 2.000 pasti;
- il 7% del corrispettivo pagato dal Comune per ogni pasto alla Ditta stessa, per servizi che nel corso dell'anno scolastico abbiano superato i 2.000 pasti, in ragione della crescita delle spese fisse non proporzionale al numero di pasti prodotti.

La richiesta di autorizzazione a tale produzione dovrà pervenire almeno 30 giorni prima dell'inizio della stessa.

OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

La Ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. La Ditta dovrà in ogni momento a semplice richiesta della S.A., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

La Ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

L'orario di lavoro del personale comunque addetto al servizio sarà quello previsto dal rispettivo contratto di lavoro.

DISPOSIZIONI IN CORSO DI APPALTO

Ogni eventuale disposizione inerente il servizio, che il Comune emanerà durante il periodo di validità dell'appalto, verrà comunicata, nei modi stabiliti dalla legge, per iscritto alla ditta, ovvero al suo rappresentante in loco. Le disposizioni impartite dovranno essere considerate parte integrante del contratto ed acquisiranno i relativi effetti a far tempo dalla data di ricezione.

DISPOSIZIONI VARIE

La Ditta aggiudicataria incorre nella decadenza dall'aggiudicazione e dal contratto nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione del servizio, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto. Costituisce altresì causa automatica di decadenza dal contratto la mancata stipula della polizza assicurativa RC ed incendio prevista nel presente capitolo.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso potrà comunque darsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva e la polizza assicurativa prevista presente capitolo.

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione



COMUNE DI AZZANO MELLA
Provincia di Brescia
Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

della fornitura disciplinata dal presente capitolato, per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti, è competente il Foro di Brescia.

MENÙ

La ditta aggiudicataria dovrà seguire con precisione il menù adottato dal Comune sulla base delle indicazioni nutrizionali dell'A.T.S., il quale, per quanto attiene alla refezione scolastica, sarà articolato su quattro settimane, con una diversa formulazione per quattro stagioni, così da prevedere alimenti di stagione e maggiormente gradevoli all'utenza. A scopo indicativo, si allegano al presente capitolato (Allegato C_capitolato) i menù in vigore per l'a.s. 2015/2016.

In caso di richieste o segnalazioni di modifica del menù da parte dell'A.T.S. o del Comune la ditta aggiudicataria disporrà le opportune variazioni senza alcun costo.

Il Comune richiede la precisa formulazione delle ricette per ciascun piatto dei menù proposti, relativamente alla grammatura dei singoli ingredienti e alle modalità di cottura. La ditta potrà proporre alcune variazioni ai piatti in base alle derrate di stagione, fatto salvo però il mantenimento dell'equilibrio nutrizionale e dell'apporto calorico complessivo del piatto stesso. Tali variazioni, se approvate dagli organi tecnici preposti, potranno essere inserite o meno senza che la ditta abbia diritto a compensi o risarcimenti aggiuntivi.

Inoltre durante tutto il periodo di validità del contratto, i menù potranno essere variati dal Comune a proprio insindacabile giudizio. In tale evenienza, a semplice richiesta, la ditta avrà l'obbligo di adeguarsi, senza che per questo si debba necessariamente procedere ad una variazione del prezzo pasto. Esclusivamente nel caso in cui le variazioni od integrazioni apportate assumano una consistenza tale da creare i presupposti per individuare "una sopravvenuta onerosità del contratto" da dimostrare mediante presentazione di fatture di acquisto delle derrate che verranno sostituite e di quelle di nuova introduzione, si procederà preliminarmente tramite accordo tra le parti a determinare la nuova misura del costo pasto; in mancanza di ciò si lascia facoltà alle parti di rescindere, anche unilateralmente, l'accordo senza che ciò comporti il pagamento di penali.

E' vietata ogni forma di riciclo.

Tuttavia, poiché nella distribuzione unica iniziale della grammatura pari al 100% si evince che vengono sprecati oltre due sacchi grandi al giorno di alimenti, si ritiene necessario che la "prima distribuzione sia equivalente al 60% della grammatura totale prevista", dai contenitori per tutti coloro che lo richiedono sarà possibile accedere alla differenza di grammatura per ogni alimento fino al 100% di quella prevista.

Le eventuali rimanenze possono essere distribuite, in contenitori sigillati forniti dalla ditta appaltatrice, alle persone in stato di necessità indicate dall'amministrazione comunale ed eventualmente presenti sul luogo secondo le modalità che l'amministrazione comunale stabilirà con proprio provvedimento. Il Comune si fa carico della distribuzione per mezzo di volontari o con altre soluzioni. L'elenco del numero dei pasti posti nelle confezioni sigillate viene comunicato alla S.A. mensilmente suddiviso per giorni.

Recupero delle eccedenze alimentari e lotta allo spreco

L'obiettivo è il recupero delle eccedenze alimentari cucinate dalle mense e dalle scuole e la ridistribuzione delle stesse alle mense per i poveri.

La raccolta e la ridistribuzione avviene nel giro di poco tempo per poter consentire il



COMUNE DI AZZANO MELLA

Provincia di Brescia

Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

rispetto delle norme igienico sanitarie. In questo caso i volontari del comune accompagneranno un autista sul furgoncino a ritirare le eccedenze alimentari ed a ridistribuirle alle mense per i poveri.

Questa attività consente ai volontari di entrare in contatto diretto con le Strutture caritative e soprattutto di far toccare loro con mano il nostro impegno vero e tangibile verso la lotta allo spreco ed alla povertà alimentare.

Inoltre, il volontario dovrà: indossare una pettorina specifica che gli verrà fornita e che lo autorizzerà ad accedere alle mense per il ritiro del cibo ed avere una conoscenza delle norme igienico sanitarie nel rispetto della normativa vigente.

E' prevista la possibilità di subappaltare il servizio di raccolta e ridistribuzione delle eccedenze alimentari.

COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO

Il pasto giornaliero per ogni tipo di utente, in linea di massima, avrà la seguente composizione:

- primo piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici limitati nel tempo e per limitazioni alimentari dovute a ideologia, nonché con obbligo di adeguamento alle diete speciali elaborate ad personam in conseguenza di particolari patologie;
- secondo piatto con contorno, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici limitati nel tempo e per limitazioni alimentari dovute a ideologia, nonché con obbligo di adeguamento alle diete speciali elaborate ad personam in conseguenza di particolari patologie;
- pane bianco a ridotto contenuto di sodio o integrale o, solo eventualmente ed a richiesta, diversa tipologia;
- frutta fresca di stagione o un prodotto da forno o uno yogurt od un dessert.

Nel confezionamento dei piatti la ditta dovrà tenere conto della fascia di età degli utenti cui il pasto verrà servito.

A richiesta del Comune la ditta appaltatrice dovrà fornire al bisogno pasti freddi o cestini da viaggio. I cestini freddi, confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare, dovranno comprendere:

- N. 1 Panino da 50 gr. con gr.50 prosciutto crudo o cotto (senza polifosfati aggiunti);
- N. 1 Panino da 50 gr. con gr.50 formaggio DOP;
- N. 1 Spremuta 100% naturale non pastorizzata da frutta fresca senza aggiunta di zucchero né di conservanti almeno da 33 cl.;
- N. 1 acqua naturale in bottigliette di plastica da 50 cl. "minimamente mineralizzate" (con residuo fisso inferiore/uguale a 50 mg/l);
- N. 2 tovaglioli di carta e n. 1 bicchiere monouso.

Resta inteso l'obbligo di adeguamento alle diverse diete così come previsto per la composizione del pasto quotidiano.

GRAMMATURE

Per la refezione scolastica la ditta dovrà attenersi per le grammature (che sono indicative e minime e vanno sempre rapportate a seconda delle diverse tipologie di destinatari della refezione) pertanto i quantitativi elencati nell'allegato C1_capitolato



COMUNE DI AZZANO MELLA

Provincia di Brescia

Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

che si intende parte integrante e sostanziale del presente articolo (grammature previste dall'A.T.S.) possono subire variazioni senza dover essere motivo di modifica dei prezzi. Si ricorda che le grammature sono da intendersi al crudo. Ove esiste la possibilità di derrate surgelate, deve essere escluso il perso del gelo. Lo stesso procedimento dovrà essere adottato nel calcolo delle grammature per i pasti del Centro estivo qualora l'Amministrazione Comunale decida per la sua attivazione.

I pasti dovranno essere preparati nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche, secondo le prescrizioni standard e nel rigoroso rispetto delle linee guida in materia dettate da Regione Lombardia e Azienda Territoriale Sanitaria di Brescia scaricabili dai siti internet:

<http://www.aslbrescia.it/bin/index.php?id=2015>

http://www.welfare.regione.lombardia.it//cs/Satellite?c=Redazionale_P&childpagename=DG_Sanita%2FDetail&cid=1213290566749&pagename=DG_SANWrapper

Ove esiste la possibilità di derrate surgelate, deve essere escluso il perso del gelo.

DIETE SPECIALI

Il servizio comprende anche la preparazione di pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici, motivazioni etnico-religiose o, solo per la refezione scolastica,.

A tal fine si rammenta che, come specificato al comma 2, lett. B) dell'art. 73 del D.lgs. 196/2003 i dati necessari alla gestione delle diete speciali sono da intendersi dati sensibili, ai sensi della normativa sulla privacy, e da trattare come previsto all'art. 20 del Decreto medesimo.

Su richiesta del Comune, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere entro il termine di giorni consecutivi dieci (10), alla elaborazione, tramite dietisti qualificati incaricati direttamente con onere a proprio carico, di diete speciali per particolari patologie documentate da certificato medico.

Su semplice richiesta formulata per iscritto dai genitori, dovrà altresì essere predisposta una dieta leggera in caso di transitori disturbi gastroenterici.

Per quanto riguarda le intolleranze e le allergie alimentari, in caso di allergia ad un particolare alimento occorre che la ditta aggiudicataria presti una attenzione scrupolosa evitando il più possibile l'utilizzo dell'alimento allergene ed avvisando i soggetti se nella giornata è stato cucinato un qualsiasi pasto contenente anche solo tracce dell'alimento pericoloso.

Nel corso di primo soccorso per il personale impiegato ed in generale per la formazione va fatta particolare attenzione al riconoscimento di eventuali sintomi di allergia e shock anafilattico e avere proceduralizzato tutte le necessarie contromisure dell'urgenza/emergenza, dando informazione preventiva all'A.T.S. competente per territorio dei soggetti che presentano intolleranze od allergie documentate o conosciute.

Relativamente al pericolo di contaminazione sia per le allergie sia per patologie quali la celiachia occorre che durante tutto il processo sia evitato il rischio e che il personale sia adeguatamente formato delle cautele necessarie da impiegare per evitare il verificarsi dei rischi di cui sopra.



COMUNE DI AZZANO MELLA
Provincia di Brescia
Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

VERIFICA GRAMMATURE E VARIAZIONI MENÙ

La verifica della corrispondenza delle grammature avverrà sulla base della media del peso di n. 10 porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 5% in meno rispetto al teorico e tenuto conto, se del caso, del fisiologico calo del cotto sul crudo. Oltre a quanto precedentemente previsto, sono consentite variazioni al menù solo ed esclusivamente nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione della preparazione prevista;
- interruzione temporanea della produzione per cause tecniche (scioperi, black-out, etc.);
- avaria delle attrezzature o strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancato od insufficiente approvvigionamento per cause indipendenti dalla volontà della ditta appaltatrice.

La ditta deve comunicare per iscritto al Comune la variazione effettuata nel più breve tempo possibile e comunque prima che inizi il servizio di distribuzione, specificando le cause che hanno determinato la variazione al menù. Della variazione dovrà essere data informativa alle famiglie anche tramite il personale insegnante. Su richiesta del Comune, la ditta aggiudicataria entro il termine di giorni 15 continuativi dalla richiesta stessa, dovrà fornire anche a terzi incaricati, dichiarazioni riguardanti i quantitativi di alimenti utilizzati nella preparazione dei pasti, anche con riferimento alle richieste di contribuzione dell'Unione Europea (A.G.E.A.). **Tutte le eventuali variazioni del menu e grammature, specie se approvate dalla competente A.T.S., sono comprese nel prezzo.**

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da utilizzare nel confezionamento dei pasti sono meglio specificate nell'allegato A - capitolo. Gli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno possedere una certificazione che ne attesti la qualità e provenienza, preferendo, ove possibile, derrate provenienti da produzioni italiane. Tale certificazione dovrà essere esibita a richiesta all'A.T.S. e alla S.A. o suoi incaricati.

Al fine di mantenere il livello qualitativo della preparazione dei pasti raggiunto attualmente dal servizio di refezione, dovranno tassativamente essere prodotti biologici i seguenti alimenti: - insalata di stagione - verdure – limoni - frutta.

“ACQUA IN BROCCA” / “BROCCA IN TAVOLA”.

PER IL COMUNE DI MAIRANO

L'amministrazione propone l'iniziativa della brocca in tavola (eventualmente microfiltrata con filtri a osmosi) con controlli microbiologici dell'acqua del rubinetto a carico della ditta almeno 2 volte anno (i controlli sull'acquedotto sono invece a carico del Comune).

In caso di cessazione dell'iniziativa sperimentale le caratteristiche dell'acqua devono essere quelle di acqua “minimamente mineralizzata” con residuo fisso non superiore a 50 mg/litro (in commercio si trovano più di otto acque con caratteristiche chimiche e microbiologiche di livello eccellente residuo fisso basso e con nitrati assenti).

PER IL COMUNE DI AZZANO MELLA

-A fronte dei risultati delle ultime analisi dell'acqua disponibili, si prosegue con l'iniziativa



COMUNE DI AZZANO MELLA
Provincia di Brescia
Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

“Acqua in brocca / brocca in tavola”, che conserva, in ogni caso, la natura di iniziativa sperimentale. La società appaltatrice sarà tenuta ad effettuare, almeno due volte l’anno, controlli microbiologici e chimico-fisici dell’acqua del rubinetto; anche il Comune di Azzano Mella provvederà a monitorare, anche a mezzo di soggetti terzi accreditati, i valori microbiologici/chimico-fisici dell’acqua mediante prelievi all’acquedotto ed al rubinetto.

-L’iniziativa “Acqua in brocca / brocca in tavola” verrà immediatamente sospesa in caso di superamento dei parametri previsti dalle normative in materia, risultanti dalle sopraindicate analisi dell’acqua periodicamente effettuate, facendo riferimento all’indicatore più prudentiale e cautelativo; in siffatta ipotesi, per la spillatura in brocca, l’acqua del rubinetto sarà sostituita, per tutto il periodo strettamente necessario con acqua minerale naturale con basso residuo fisso, contenuta in bottiglie di plastica altamente riciclabile ovvero in boccioni da 15/18/20 litri corredati da colonnine di spillatura. La sospensione della somministrazione dell’acqua proveniente dal rubinetto durerà sino a che i valori non saranno rientrati nella norma.

-È in ogni caso facoltà del Comune sospendere l’iniziativa “Acqua in brocca / brocca in tavola” con preavviso di almeno 15 giorni all’appaltatrice, la quale introdurrà acqua minerale naturale a scelta dell’Amministrazione in bottiglia da 0,5 litri per ogni pasto fornito o in bottiglia da 1,5 litri ogni 3 pasti forniti, al maggior costo di ciascun pasto previsto nelle specifica voce del capitolato e del disciplinare.

ALIMENTI PERICOLOSI DA NON UTILIZZARE.

Grassi idrogenati, trans: assolutamente vietati.

Assodata la pericolosità dei grassi idrogenati e della margarina, è vietato l’uso di alimenti contenenti grassi trans o idrogenati.

Gli acidi grassi di tipo trans sono da considerarsi più dannosi di quelli saturi, poiché alzano il livello del colesterolo LDL e non quello HDL, aumentando il rischio cardiovascolare. Abbassano inoltre il colesterolo HDL e alzano quello LDL. Aumentano il rischio cardiovascolare più dei grassi saturo. Abbassano il valore biologico del latte materno. Causano un basso peso dei bambini alla nascita. Aumentano i livelli di insulina in risposta a un carico glicemico. Interferiscono con la risposta immunitaria diminuendo l’efficienza della risposta delle cellule B e aumentando la proliferazione delle cellule T. Diminuiscono il livello di testosterone, Inibiscono alcune reazioni enzimatiche fondamentali. Alterano la permeabilità e la fluidità delle membrane cellulari. Alterano la costituzione e il numero degli adipociti (cellule di deposito del grasso). Interferiscono con il metabolismo degli acidi grassi essenziali omega-3. Incrementano la produzione di radicali liberi.

Inoltre il processo di idrogenazione utilizza il nichel (un prodotto potenzialmente nocivo) come catalizzatore, che in teoria dovrebbe essere rimosso ma non è escluso che ne rimanga una certa quantità.

Concludendo, possiamo dire che è opportuno eliminare dalla propria alimentazione i grassi idrogenati.

Per farlo, basta eliminare i prodotti contenenti margarina e grassi e oli (parzialmente) idrogenati: da tenere sotto controllo soprattutto: biscotti, dolci, merendine, gelati, prodotti di pasticceria, prodotti surgelati e liofilizzati.

Aspartame. Assolutamente vietato.

Il metanolo, derivato dall’aspartame, viene liberato nell’intestino tenue quando il gruppo metilico dell’aspartame incontra l’enzima chimitripsina. Il metanolo libero



COMUNE DI AZZANO MELLA
Provincia di Brescia
Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

comincia a formarsi quando un qualsiasi prodotto liquido che contiene aspartame viene portato ad una temperatura superiore ai 30° C... questo avviene naturalmente anche all'interno del corpo umano. L' aspartame si converte in sottoprodoti pericolosi ai quali non esistono contromisure naturali. Per queste ragioni è vietato l'uso dell'aspartame e derivati in tutti i prodotti alimentari del presente capitolo.

Limitare gli alimenti con un carico glicemico elevato e le Bevande zuccherate artificialmente.

(pane bianco, riso, patate) a favore di quelli che inducono una insulino resistenza (frutta e verdura) anziché una pericolosa insulino-dipendenza.

L'indice glicemico o IG (dall'inglese Glicemic index, abbreviato in GI) di un alimento, indica la velocità con cui aumenta la glicemia in seguito all'assunzione di un quantitativo dell'alimento contenente 50 g di carboidrati misurando l'andamento della curva a campana dal momento dell'ingestione a due ore dopo. Questo parametro è espresso in percentuale, e si rapporta comunemente alla velocità di aumento della glicemia con la stessa quantità di glucosio o di pane bianco. A seconda dell'alimento di riferimento, se il glucosio o il pane bianco, viene loro assegnato il valore di 100. Per convertire l'indice glicemico dal glucosio al pane bianco basta moltiplicare per 1,37, mentre viceversa basta dividere per la stessa cifra dal pane bianco al glucosio.

NORME SPECIFICHE PER PREZZO PASTO - PAGAMENTI

Per la refezione scolastica il prezzo pasto fornito ai bambini frequentanti la Scuola dell'infanzia sarà diverso da quello fornito per le Primarie o le Scuole secondarie di I grado. Un prezzo diverso è inoltre previsto per il pasto degli adulti.

Dovrà essere indicato a parte l'onere economico aggiuntivo eventualmente richiesto per il trasporto dei pasti alla scuola per adulti aventi diritto, in ragione della distanza dal punto di produzione che ne rende necessaria una veicolazione su strade urbane. Tale costo aggiuntivo comprenderà anche la fornitura del materiale usa e getta necessario alla tavola nonché per la somministrazione del pasto.

L'importo di quanto dovuto verrà fatturato al Comune dalla ditta appaltatrice mensilmente, tramite fattura elettronica, sulla base dei pasti effettivamente serviti. Le fatture mensili dovranno essere distinte per ogni singolo plesso scolastico servito e per ogni tipologia di pasto. Il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla data di fattura, tramite bonifico bancario, ai sensi della normativa antimafia recentemente varata (legge 13 agosto 2010, n° 136 e Decreto legge 12 novembre 2010, n°187).

A tal fine, entro la data di avvio del servizio, la ditta aggiudicataria sarà tenuta a comunicare per iscritto:

- Gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera, fornitura o servizio cui siano dedicati;
- Le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi.

Sarà altresì necessario che vengano per tempo comunicate a Comune tutte le modifiche ai dati trasmessi. Gli eventuali interessi per ritardato pagamento verranno liquidati nella misura dell'interesse legale vigente dietro espressa richiesta della ditta, con le modalità in vigore nello specifico momento.

Le fatture per qualsiasi motivo riconosciute errate saranno contestate per tempo, e poste in pagamento previo ricevimento delle opportune note di rettifica. Qualsiasi ritardo protrarrà automaticamente il termine di scadenza dei pagamenti di cui al



COMUNE DI AZZANO MELLA

Provincia di Brescia

Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

presente articolo. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie etc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso o non espresso nel presente Capitolato, inerente o conseguente ai servizi di cui trattasi.

PERSONALE DELLA DITTA

Il personale dovrà possedere i requisiti fissati dai contratti di lavoro e dalle leggi e regolamenti vigenti in materia, nonché i requisiti di professionalità adeguati e dovrà essere fornito di tutto il vestiario necessario al puntuale rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, nonché del piano adottato ai sensi delle norme sull'HACCP. In via prioritaria andrà salvaguardato il personale attualmente in servizio.

La ditta appaltatrice dovrà comunicare annualmente al Comune la consistenza numerica e la qualifica del personale utilizzato per l'espletamento del servizio (rapporto minimo 1/40 con arrotondamento per eccesso delle unità in servizio per ogni sede). Rimarrà a carico dell'appaltatore il costo del personale dovuto alla revisione dei contratti nazionali di lavoro in vigore presso la ditta stessa.

In caso di assunzione di nuovo personale, esso sarà segnalato all'appaltatore dall'Ufficio Servizi Sociali della stazione appaltante dando prelazione al personale che ha già prestato la propria attività presso i luoghi di erogazione del servizio.

ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato, la Ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- a) all'organizzazione, gestione e somministrazione dei pasti giornalieri, ivi compresa la fornitura di articoli complementari quali: tovaglioli di carta, tovagliette, , sale, olio extravergine di oliva di produzione nell'ambito provinciale (Provincia di Brescia) con esclusione di altri oli etc.;
- b) al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale da essa dipendente, che dovrà essere regolarmente assunto e per il quale dovranno essere versati i contributi previdenziali ed assicurativi imposti dalla legge;
- c) a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti;
- d) alla fornitura di vestiario per tutto il personale addetto al servizio;
- e) a tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'impianto o per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A., si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- f) a tenere i registri civili e fiscali a norma di legge;
- g) all'acquisto ed al trasporto delle derrate alimentari;
- h) al pagamento delle commissioni bancarie che maturano sull'utilizzo dei pagamenti tramite software Pos GSM;
- i) al trasporto dei pasti confezionati a propria cura e spese con mezzi ed attrezzature in numero e di tipologia idonea;
- j) al riordino, pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione e la



COMUNE DI AZZANO MELLA

Provincia di Brescia

Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

derattizzazione dei locali adibiti a cucina, dispensa, mensa, lavaggio stoviglie e più in generale di ogni locale utilizzato per lo svolgimento del servizio, nonché tutti i mobili ed attrezzature in essi contenuti;

- k) alla raccolta ed esposizione dei rifiuti secondo le modalità e gli orari previsti dalle vigenti regolamentazioni comunali;
- l) alla raccolta e smaltimento degli oli esausti secondo le modalità previste dalle vigenti regolamentazioni comunali, od in alternativa tramite l'installazione di un disoleatore;
- m) all'acquisto (per il solo comune di Azzano Mella) di ogni tipo di stoviglieria in ceramica necessaria sia per la distribuzione che per la consumazione dei pasti. La tipologia di tale materiale dovrà essere preventivamente concordata con i responsabili del Comune. Al momento del passaggio della gestione il materiale in dotazione rimarrà di proprietà del Comune;
- n) alla manutenzione ordinaria ed all'esecuzione delle piccole riparazioni delle attrezzature, mobili ed arredi costituenti la dotazione dei locali. Per manutenzione ordinaria o piccole riparazioni, si intendono gli interventi con sostituzione o meno di parti, il cui costo, comprensivo di mano d'opera, sia inferiore al 20% del valore di riacquisto del bene. L'eventuale revisione generale dell'attrezzatura non è da ricomprendersi nella manutenzione ordinaria;
- o) al pagamento della TIA o della TARSU secondo i vigenti regolamenti comunali;
- p) al rimborso a consuntivo al solo Comune di Azzano Mella delle spese per utenze telefoniche, luce e gas relative a cucina, spogliatoi e locali mensa;
- q) alla rilevazione delle presenze sia al mattino per la prenotazione pasti, sia all'effettivo utilizzo del servizio ristorazione/mensa attraverso specifico software indicato dall'amministrazione che utilizza un sistema informativo a lettura ottica, oppure secondo modalità che il comune individuerà.

ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolo il gestore si impegna direttamente od attraverso il comune proprietario dei locali alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, fatte salve le competenze del proprietario.

INDICAZIONI SULLE MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta dovrà eseguire il servizio con le seguenti modalità:

- a) il pasto agli alunni frequentanti la scuola primaria e secondaria di primo grado e dell'eventuale servizio di Centro Estivo Diurno (GREST o CRE) sarà servito a cura della Ditta aggiudicataria. Durante il tempo necessario al servizio, gli alimenti dovranno essere conservati in carrelli termici sino alla loro porzionatura all'atto della discesa in mensa delle classi, che potrà essere scaglionata a discrezione dei Dirigenti scolastici;
- b) esclusivamente per la scuola dell'infanzia la tavola sarà apparecchiata ed il pasto somministrato mediante materiale in plastica lavabile. Per tale scuola è richiesta la fase di somministrazione del pasto mentre la pulizia e la sanificazione delle aule in cui i bambini mangiano che sarà a cura del personale ATA.

Nel plesso della scuola dell'infanzia la somministrazione avviene circa alle ore 11.30 I turni potranno essere modificati a seconda delle nuove indicazioni dati dalla direzione didattica.



COMUNE DI AZZANO MELLA
Provincia di Brescia
Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

RICHIAMO ALLA DIRETTIVA REGIONALE e LINEE GUIDA

Oltre a quanto specificatamente previsto dai precedenti articoli, si intendono integralmente recepite:

La direttiva della Regione Lombardia sulla ristorazione scolastica deliberata dalla Giunta Regionale con atto n. 2716/1989 - 4/44198 e pubblicata sul primo supplemento straordinario al n. 42 del 18.10.1989 del Burl ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni.

Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute 11.06.2010 Linee guida della Regione Lombardia per la Ristorazione scolastica – D.D.U.O. 1/8/2002 N. 14833.

**Il Responsabile dell'Area
Affari Generali, Istituzionali e Servizi Sociali
Dott.ssa Maria G. Fazio**



ALLEGATO A al CAPITOLATO

INDICAZIONI PER LA SCELTA DI PRODOTTI DESTINATI AL PASTO STANDARD NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE

Indicazioni per la scelta dei prodotti destinati al pasto standard nell'ambito della ristorazione.

Il presente documento individua i requisiti igienico sanitari e merceologici/livelli standard di "qualità"/clausole correlate ad aspetti di igiene e di qualità nutrizionale dei principali prodotti destinati alla produzione del pasto nella ristorazione scolastica da applicarsi presso i Comune di Azzano Mella e Mairano – in relazione alle specifiche del servizio ed agli obiettivi di qualità dello stesso.

Per ogni tipo merceologico di prodotto considerato oggetto di fornitura, si possono individuare due livelli di specificazioni qualitative:

- 1) il livello delle prescrizioni di legge;
- 2) il livello delle richieste contrattualizzate. Il primo contiene elementi minimali ed obbligatori anche al di fuori del testo del capitolato per la fornitura delle materie prime, tanto che il loro rispetto si può intendere implicito e doveroso in virtù della semplice offerta di prestazione del servizio di mensa. Il secondo introduce elementi discrezionali, ritenuti però indispensabili per i Comuni, per garantire alla propria utenza un servizio caratterizzato da un contenuto nutrizionale, bromatologico ed igienico costante e il più prossimo possibile ad un ottimale rapporto costo/beneficio. Risulta quindi importante relativamente alle materie prime, richiamare le caratteristiche organolettiche che assumono particolare rilevanza per la definizione del grado di qualità e di freschezza; per una più esauriente e completa descrizione si farà riferimento alla legislazione merceologica specifica laddove citi espressamente le caratteristiche relative alle diverse tipologie.

NORME GENERALI

Ogni prodotto fornito, in confezioni originali e regolarmente etichettato, anche se non specificamente dettagliato nel presente documento, dovrà:

- rispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in ordine a produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto che si intendono tutte richiamate;
- possedere le caratteristiche proprie del prodotto di prima qualità. Ai fini di un corretto controllo e monitoraggio del servizio offerto, le caratteristiche richieste in merito ai diversi aspetti dei prodotti saranno confermate e attestate dalle schede tecniche del prodotto stesso. Si raccomanda, quindi, di utilizzare fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione. È importante che, in fase di approvvigionamento, i prodotti abbiano una vita residua dal termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life. Il termine minimo di conservazione non dovrà essere superato né in fase di approvvigionamento né in fase somministrazione. Le modalità di approvvigionamento delle materie prime deperibili saranno definite in modo tale da garantire il mantenimento fino al consumo dei requisiti di freschezza (es. fornitura bi o trisettimanale degli ortofrutticoli). Si raccomanda, pertanto, di definire un piano di approvvigionamento in base al menù settimanale. È fatto assoluto divieto di fornire, rispettivamente, pane congelato, alimenti già scongelati e successivamente ricongelati o di congelare in loco pane e/o altre materie prime acquistate fresche. Si ritiene inoltre fondamentale che il fornitore documenti di avere previsto procedure di autocontrollo igienico in conformità con la legislazione vigente, nell'ambito delle quali si inserisca un programma di verifiche analitiche sulle derrate alimentari oggetto della fornitura. Il Comune potrà richiedere tale documentazione, ed



COMUNE DI AZZANO MELLA
Provincia di Brescia
Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

altresì prevedere l'acquisizione periodica della documentazione relativa agli accertamenti analitici effettuati sulle forniture oggetto dell'appalto.

Per esigenze particolari (es. regimi dietetici individuali), al di là delle seguenti indicazioni, verrà richiesto l'inserimento di prodotti con caratteristiche ad hoc in funzione delle specifiche necessità. Nell'utilizzo di prodotti biologici (certificati dalle strutture ufficiali a ciò preposte), si raccomanda, per un attento monitoraggio della qualità delle forniture, di prevedere:

- verifiche analitiche periodiche sulle forniture oggetto dell'appalto, con effettuazione di analisi presso laboratori accreditati per la metodica specifica (ricerca di residui di prodotti fitosanitari) di cui la S.A. potrà richiedere la trasmissione periodica;
- controlli analitici presso laboratori accreditati per la metodica specifica (ricerca di residui di prodotti fitosanitari) a cura del Comune.

In ogni caso si ritiene necessario richiamare la necessità che le derrate con requisito biologico debbano presentare caratteristiche di prima qualità anche in relazione agli altri parametri merceologici di rilievo per la qualità del servizio (es. per la pasta: tempi di cottura, resa, qualità organolettica). Le scelte relative al biologico potranno essere rivalutate a seguito di opportuna valutazione dei consumi.

REQUISITI MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI

CEREALI Avena, farro, Riso superfino nelle varietà Arborio o Carnaroli; orzo perlato, avena, segale, mais dolce surgelato.

LATTE Intero fresco pastorizzato o intero fresco pastorizzato di alta qualità.

YOGURT Intero o alla frutta, purché senza additivi alimentari aggiunti.

MOZZARELLA Fresca di vacca, burrata.

PASTA SPECIALE

GNOCCHE Di patate per oltre il 70%, senza additivi alimentari aggiunti.

PANE Tipo "1", tipo "0"; integrale preferibilmente di produzione biologica. Si richiede conformità alla legge 580/67 e successive modificazioni compreso l'adeguamento alle indicazioni della regione Lombardia circa il basso contenuto di sodio.

PASTA Pasta di semola di grano duro, pasta integrale prodotta con grano duro, preferibilmente di provenienza biologica. Di semola di grano duro con aggiunta di spinaci e pomodori.

PASTA SPECIALE CON RIPIENO E LASAGNE Pasta speciale fresca di farina di grano tenero e semola o semolato di grano duro, all'uovo con ripieno di spinaci e ricotta o con condimento per lasagne, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità.

PRODOTTI DA FORNO Cracker senza sale, fette biscottate, grissini, schiacciatine, ecc.. avranno le stesse caratteristiche del pane.

IMPASTO LIEVITATO PER PIZZA

Prodotto da farina di tipo "0", acqua, olio extravergine, lievito, sale.

FARINE Di grano tenero di tipo "1", tipo "0", di mais, di grano saraceno.

LEGUMI Freschi o secchi o surgelati.

RICOTTA fresca.

FORMAGGI A BREVE STAGIONATURA

Robiola, crescenza, mozzarella. Formaggi freschi monodose con fermenti lattici vivi, senza l'aggiunta di polifosfati e additivi.

FORMAGGI A MEDIA O A LUNGA STAGIONATURA

Asiago, provolone Val Padana, fontina, montasio, toma piemontese, caciocavallo Silano, taleggio, quartirolo lombardo, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.

UOVA Sgusciate liquide pastorizzate omogeneizzate, senza additivi alimentari aggiunti; fresche extra.

CARNE FRESCA



COMUNE DI AZZANO MELLA
Provincia di Brescia
Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

Per carne fresca si intende quella che non ha subito trattamenti di conservazione ad eccezione del trattamento del freddo e comunque conservata ad una temperatura non inferiore a -1°C. E' preferibile che la carne sia confezionata sottovuoto, e sia preferibilmente di provenienza nazionale o comunitaria. Sono preferibili le carni bianche.

Bovino adulto: vitellone.

Pollame: cosce di pollo, petto di pollo, fesa di tacchino.

Suino: coscia scotennata – sgrassata, lonza sgrassata.

Ovini: carne di agnello.

Equini: carne di cavallo.

Coniglio. Fresco, surgelato, purché non precotto.

PESCE

SALUMI

Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti. Prosciutto crudo solo prodotti DOP di produzione nazionale con il marchio del Consorzio di tutela di appartenenza. Bresaola della Valtellina IGP.

VERDURA

Verdura fresca, di stagione, sana e pulita, proveniente da agricoltura biologica. Surgelata. Sott'aceto. La verdura fresca di stagione dovrà essere accuratamente lavata con l'utilizzo di mezzi idonei atti a ridurre o eliminare eventuali residui. E' preferibile che la verdura sia di provenienza nazionale o comunitaria, meglio ancora se a km zero o di produzione locale. Viene promosso l'incremento significativo del consumo di verdura in generale, in particolare dei broccoli, finocchi che apportano carboidrati non dannosi e notevoli vitamine, oltre ad avere una spiccata azione contro i radicali liberi e una prevenzione anticancro (secondo le ricerche dei migliori medici nutrizionisti).

PATATE

Fresche, surgelate, anche pelate senza additivi alimentari aggiunti (consumo da limitare per indice glicemico elevato).

POMODORO Freschi o conservati senza additivi alimentari aggiunti.

FRUTTA

Fresca di stagione proveniente da agricoltura biologica. Frutta di sottobosco, anche surgelata. Frutta secca. La frutta fresca dovrà essere sana pulita e al giusto punto di maturazione e se dovrà essere consumata senza preventiva sbucciatura, dovrà essere accuratamente lavata con l'utilizzo di mezzi atti a ridurre o eliminare eventuali residui. E' preferibile che la frutta sia di provenienza nazionale o comunitaria.

CONFETTURE DI FRUTTA/ PUREA DI FRUTTA/ MOUSSE DI FRUTTA/ FRUTTA DISIDRATATA.

Prodotti e confezionati nel rispetto della normativa vigente.

OLIO Esclusivamente olio **Extravergine di oliva** di produzione e provenienza CEE, prodotto solo italiano.

BRODO Solo brodo vegetale.

PIANTE AROMATICHE Ad esempio basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, menta, timo.

ACETO Di vino o di frutta.

SALE Integrale marino. Iodurato di cui al D.M. 1-8-90 N. 255 (da utilizzare con molta moderazione).

SPEZIE Curcuma da associare al pepe nero, zafferano, ginepro, chiodi di garofano, noce moscata, semi di finocchio, vaniglia, cannella, anice stellato ecc..

OLIVE Verdi o nere in salamoia, snocciolate.

CAPPERI Sotto sale.

ZUCCHERO Semolato (**preferibilmente fruttosio**).

MIELE Vergine integrale di acacia o millefiori, di provenienza nazionale o comunitaria.



COMUNE DI AZZANO MELLA
Provincia di Brescia
Area Affari Generali ed istituzionali – Servizi sociali
Piazza Dante Alighieri, 1 – 25020 Azzano Mella (BS)
C.F. 80018050171 P.IVA 0106133017

MARMELLATA Confettura extra. Crema di marroni.

CACAO E CIOCCOLATO Cacao in polvere. Cioccolato fondente o al latte.

BUDINO Dovrà essere prodotto preferibilmente nel centro cottura, con latte, zucchero, farina o fecola di patate, cacao o vaniglia, o comunque essere un prodotto fresco (escluso UHT).

BISCOTTI Stampati (secchi) senza grassi idrogenati.

GELATO Preconfezionato, monoporzione senza grassi idrogenati. Sorbetto di frutta.

NOTA BENE:

- Sono esclusi preparati per brodo, scatolame, preparati per budini, miscele o preparati di erbe aromatiche.
- Eventuali deroghe per casi di emergenza dovranno essere preventivamente concordate con il responsabile mensa indicato dai Comuni.

Per chi necessita di dieta speciale dovrà essere predisposto l'acquisto delle derrate alimentari previste dalla dietoterapia, come ad esempio latte HD, alimenti senza glutine, formaggi di latte di capra o di pecora.