COMUNE DI BELGIOIOSO

Provincia di Pavia

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO DAL 01.09.2025 AL 31.07.2030 +2 ANNI EVENTUALE RINNOVO

PARTE I **3**

1. Definizioni, riferimenti normativi e disposizioni preliminari **3**
2. Oggetto del Servizio **5**
3. Durata del Servizio **6**
4. Composizione utenza e pasti presunti **6**
5. Revisione dei Prezzi **7**
6. Obblighi dell'Appaltatore **8**
7. Obblighi del Comune **9**
8. Osservanza delle Leggi sul lavoro e la previdenza sociale e dei contratti di lavoro di categoria **10**
9. Responsabilità dell'Appaltatore per il comportamento degli addetti ai Servizi. Sicurezza sul Lavoro. **11**
10. Responsabile del Servizio **13**
11. Garanzia definitiva dei Servizi **13**
12. Contestazioni **14**
13. Organismi preposti alla Vigilanza **14**
14. Adempimenti funzionali alla stipulazione del Contratto **14**
15. Forza Maggiore **15**
16. Modifiche al Contratto e cessione dei crediti derivanti dall'Appalto **16**
17. Subappalto. Divieto di cessione del contratto. **16**
18. Procedura di insolvenza dell'Appaltatore o impedimento nella prosecuzione con l'esecutore designato. **16**
19. Penali **17**
20. Risoluzione del Contratto **18**
21. Revoca e recesso da parte del Comune **19**
22. Foro Competente per le controversie afferenti la fase di esecuzione del Contratto **19**
23. Interpretazione delle disposizioni del Capitolato e del Contratto **19**
24. Comunicazioni e Notificazioni **20**
25. Disposizioni finali **20**

PARTE II **21**

26. Caratteristica del Servizio **21**
27. Modalità di utilizzo e contabilizzazione dei pasti **21**
28. Caratteristiche delle Derrate Alimentari - Sicurezza Alimentare **21**
29. Caratteristiche delle Derrate Alimentari **22**
30. Menù e Tabelle Dietetiche - Informazione agli Utenti - Diete Speciali **23**
31. Rintracciabilità di Filiera **26**
32. Ricevimento e Conservazione delle Derrate Alimentari **26**
33. Visite e Verifiche del Servizio **27**
34. Manuali di Autocontrollo - Controllo di igiene **28**
35. Controlli e Responsabilità dell'impresa **29**
36. Blocco delle Derrate **29**
37. Consegne inacettabili **30**

38. Continuità del servizio **30**
39. Esecuzione in danno **30**
40. Manipolazione e cottura. Modalità di preparazione e cottura dei pasti **31**
41. Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione **32**
42. Locali e Attrezzature **33**
43. Stoviglie, tovaglie, tovaglioli e attrezzatura **33**
44. Servizio di ristorazione in situazione di emergenza sanitaria **34**
45. Operazioni di pulizia dei Locali e sanificazione di locali e attrezzature **34**
46. Smaltimento dei rifiuti **36**
47. Misure volte ad evitare eccedenze alimentari **36**
48. Manutenzione Ordinaria e Straordinaria **37**

***

PARTE I

1. Definizioni, riferimenti normativi e disposizioni preliminari

1.1. Ai fini del presente capitolato speciale, ove non diversamente stabilito nel testo del presente documento, le seguenti parole, indicate con la lettera maiuscola, sia al singolare, che al plurale, avranno i seguenti significati:

I. **Appalto, Servizi, Servizio, Fornitura**: l'insieme dei servizi e delle forniture oggetto di contratto e dettagliatamente descritte negli stessi e nel Capitolato Speciale di Appalto. In particolare, si intendono “servizi di ristorazione” quelli espressamente indicati all’art. 130 comma 2 del D.Lgs 36/2023;

II. **Committente, Amministrazione Comunale o A.C.**: Comune di Belgioioso

III. **Appaltatore, Appaltatrice, Impresa, Esecutrice, Esecutore**: l’operatore economico (singolo, raggruppato o consorziato o in altra forma giuridica ammessa dal D.Lgs 36/2023), comunque denominato ai sensi dell’art. 1, comma 1, lett. l), dell’Allegato I.1 al D.Lgs 36/2023 o dal diritto comunitario, che si aggiudica l’appalto e sottoscrive il contratto;

IV. **Capitolato Speciale d’Appalto, CSA, Capitolato**: il presente documento definisce le regole per la gestione del rapporto contrattuale;

V. **Contratto di Appalto, Contratto, Convenzione**: il documento sottoscritto dall’Appaltatore e dalla Stazione Appaltante ai sensi dell’art. 18 del D.Lgs 36/2023 quale accordo tra le parti per l’esecuzione dei servizi affidati secondo le regole del Codice dei Contratti e del Codice Civile;

VI. **Costo della manodopera**: il costo cumulato della manodopera (detto anche costo del personale impiegato) stimato dalla Stazione Appaltante come necessario per l’esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, costituito dal costo del lavoro per unità di tempo, sulla base della contrattazione collettiva nazionale e della contrattazione integrativa, comprensivo di oneri previdenziali e assicurativi obbligatori, trattamento di fine rapporto, indennità varie riconosciute dai contratti, al netto esclusivamente delle spese generali e dell’utile d’impresa, di cui agli articoli 41, commi 13 e 14, e 110, comma 5, lettera d), del D.Lgs 36/2023 e D.Lgs 209/2024, nonché all’articolo 26, comma 6, del D.Lgs 81/08; tale costo è indicato con propria autonoma quantificazione dall’Appaltatore nell'offerta economica, ai sensi dell’articolo 108, comma 9, del D.Lgs 36/2023;

VII. **Documentazione di gara**: il bando, l’avviso di gara o la lettera d’invito; il disciplinare di gara; il Capitolato speciale; le condizioni contrattuali proposte dall’Appaltatore; secondo quanto stabilito dall’art. 82 del D.Lgs 36/2023;

VIII. **DURC**: il Documento unico di regolarità contributiva di cui di cui al decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali 30 gennaio 2015; nella medesima definizione si intende altresì incluso il DURC comprensivo della verifica della congruità della incidenza della mano d'opera relativa allo specifico contratto affidato, di cui all’articolo 119, comma 14, del D.Lgs 36/2023 e D.Lgs 209/2024;

IX. **Equilibrio contrattuale**: l’equilibrio che le parti hanno inteso raggiungere, anche ai sensi dell’art. 9 del D.Lgs 36/2023 in sede di conclusione del contratto e che determina il bilanciamento tra gli interessi delle parti sino all’ultimazione del servizio. Tale equilibrio comprende il rischio assunto dall’Appaltatore in relazione alla specifica opera da realizzare e che può essere alterato per eventi straordinari ed imprevedibili.

X. **Evento straordinario**: evento che statisticamente è eccezionale, raro, poco frequente, con carattere di eccezionalità (es: Pandemia, Guerra) e che può incidere, ai sensi degli articoli 9 del D.Lgs 36/2023 e artt. 60 e 120 del D.Lgs 36/2023 e D.Lgs 209/2024, sull’equilibrio contrattuale.

XI. **Evento imprevedibile**: evento possibile, probabile, ma che i contraenti non hanno messo in conto, in base alle loro conoscenze ed esperienze; evento che tuttavia può incidere, ai sensi degli articoli 9 del D.Lgs 36/2023 e artt. 60 e 120 del D.Lgs 36/2023 e D.Lgs 209/2024, sull’equilibrio contrattuale.

XII. **Offerta tecnica**: l’insieme dei documenti che l’Appaltatore ha offerto quali migliorie (e/o varianti) in sede di gara ed accettate dalla stazione appaltante.

XIII. **Oneri di sicurezza aziendali**: gli oneri che deve sostenere l’Appaltatore per l’adempimento alle

misure di sicurezza aziendali, specifiche proprie dell'Appaltatore, connesse direttamente alla propria attività lavorativa.

xiv. **Progetto posto a base di gara**: la progettazione in unica fase predisposta dalla Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 41 comma 12 D.Lgs. 36/2023 e D.Lgs 209/2024.

xv. **Stazione Appaltante, Committente, Amministrazione**: Comune di Certosa di Pavia nei rapporti intersoggettivi agisce mediante il RUP o, nei casi previsti dalle norme o dal presente CSA, fatte salve le riserve di legge in capo al competente organo della stessa Stazione Appaltante; il tutto anche laddove l'appalto sia indetto o gestito da una Centrale di committenza, un Soggetto aggregatore, o una Stazione unica appaltante di cui si sia avvalso il soggetto che sottoscrive il contratto.

xvi. **Subappaltatore, Subappaltatrice, Subcontraente, Subcontraenti**: operatore economico al quale sono affidate prestazioni ai sensi dell'art. 119 del D.Lgs 36/2023 e D.Lgs 209/2024.

xvii. **Prodotti a Km/0** (o, nel caso dei piccoli comuni "chilometro utile") si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del D.I.18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche") e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, co. 2, lett. b) della L. 6 ottobre 2017, n. 158 "Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché' disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni"). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

xviii. **Filiera corta**: si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni). Nel caso dei prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0) ;

xix. **CAM**: criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, definiti dal DM 65 del 2020 e s.m.i.

- Il Comune e l'Appaltatore danno atto che il servizio sarà disciplinato dal contratto, dal Capitolato, dal Disciplinare di gara, dalle disposizioni contenute nel codice dei contratti pubblici e relativi provvedimenti attuativi vigenti al momento della pubblicazione della gara, del codice civile (per quanto non previsto dal Codice dei Contratti Pubblici) vigente anch'esso al momento della pubblicazione del bando.

  Inoltre, si riportano di seguito i riferimenti di atti normativi e amministrativi a carattere generale rilevanti (***Fonti***):

  i. alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del Ministero della Salute (Conferenza Unificata, provvedimento 29 aprile 2010 e s.m.i.);

  ii. alle "Linee guida per una sana alimentazione" del MIPAAF, CREA – Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, revisione 2018, con relativo "Dossier scientifico", edizione 2017;

  iii. al punto 2 delle Linee Guida educazione civica;

  iv. alla Legge 92/2019 con specifico riferimento agli obiettivi di sostenibilità ambientale e – in parte – in virtù di quanto riconducibile al diritto alla salute ed al benessere della persona;

  v. alle Linee Guida MIUR – l. 92/2019;

  vi. al programma 'Guadagnare Salute' e alle previsioni della European Charter on

Counteracting Obesity;

vii. fermo l'obbligo di cui all'articolo 4, comma 5-quater del decreto legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128.

viii. al rispetto dei principi enunciati all'art. 57 del D.Lgs 36/2023 e D.Lgs 209/2024 e all'art. 130 del D.Lgs 36/2023, anche sotto il profilo della valorizzazione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali, prodotti a denominazione protetta e prodotti a filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, che, da un lato rispondono all'esigenza di valorizzare la stagionalità dei prodotti e, dall'altro, comportano un ridotto impatto energetico per i trasporti delle derrate alimentari e, infine, semplificano la tracciabilità dei prodotti.

- Si applicheranno anche eventuali disposizioni normative e regolamentari, di fonte nazionale e regionale, destinate a disciplinare l'attività oggetto del rapporto in relazione al contenimento di eventuali situazioni pandemiche che dovessero presentarsi nel corso del periodo del contratto. Gli operatori economici interessati alla formulazione di un'offerta sono sin da ora espressamente resi edotti di tale circostanza, anche rispetto alla fase esecutiva dell'appalto, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato.
- Il servizio oggetto del presente Contratto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'Appaltatore è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).
- I soggetti che intervengono nell'appalto di ristorazione scolastica sono: il Comune di Belgioioso, il Gestore del servizio di ristorazione, la ATS di Pavia; l'utenza (bambini e familiari anche per tramite della Commissione Mensa); le Istituzioni Scolastiche.
- Le competenze dei vari soggetti coinvolti sono:
    - ATS PAVIA:
        - vigilanza e controllo in conformità alle norme vigenti;
        - controlli (ispezioni, verifiche, etc.…) sulla base di criteri di graduazione del rischio che tengono conto di: realtà produttiva, prodotti ed igiene della produzione, formazione igienico-sanitaria degli addetti, sistema di autocontrollo, etc.…;
        - educazione alimentare;
    - COMUNE DI BELGIOIOSO:
        - scelta della tipologia di servizio da offrire;
        - programmazione di investimenti e risorse;
        - scelta dei termini del Capitolato di servizio;
        - controllo complessivo sul servizio;
        - sorveglianza sul buon andamento della ristorazione con controlli rivolti alla verifica della qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito, rispetto delle porzioni, buona organizzazione e conduzione del servizio ed accettazione del pasto;
    - GESTORE DEL SERVIZIO:
        - svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali;
        - offerta di prodotti/pasto nella logica di un sistema di qualità;
        - formazione/aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione scolastica;
    - COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA:
        - La Commissione opera secondo i dettami indicati per essa nel Regolamento della Commissione Mensa, approvato con Deliberazione Consiliare n. 53 del 24.11.2016. La formazione ed aggiornamento dei suoi

componenti è effettuata, gratuitamente, da ATS Pavia.

2. Oggetto del Servizio

2.1. Il Servizio ha ad oggetto l'esecuzione del servizio di refezione scolastica per il Comune di Belgioioso rivolto agli alunni dello Spazio Gioco, della Scuola Infanzia e della Scuola Primaria, agli insegnanti.

2.2. Il Concessionario dovrà, a tutte sue ed esclusive spese, provvedere in particolare, a organizzare e dirigere l'attività di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, attenendosi rigorosamente a quanto disposto dall'ATS Pavia.

Il tutto consultabile on-line al seguente indirizzo: https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica.

2.3. Più in dettaglio il servizio prevede:

- approvvigionamento e la conservazione delle derrate necessarie alla realizzazione dei pasti, come specificato nel presente Capitolato;
- preparazione pasti e gestione di tutte le attività di coordinamento e organizzative concernenti il servizio medesimo svolto presso il proprio Centro Cottura;
- predisposizione menù;
- preparazione diete di transizione, diete speciali e diete in bianco;
- gestione dei locali mensa e delle annesse attrezzature, con relativa pulizia e sanificazione;
- somministrazione dei pasti;
- preparazione dei refettori, inclusa l'apparecchiatura e la sparecchiatura;
- lavaggio stoviglie e attrezzature e pulizia locali;
- raccolta e gestione rifiuti con le norme vigenti per le iniziative contro lo spreco alimentare;
- fornitura di tutte le apparecchiature, attrezzature, necessarie a completare l'attrezzatura dei locali adibiti a scodellamento, distribuzione e consumo:
- manutenzione ordinaria dei locali adibiti a scodellamento, distribuzione e consumo (refettori) e delle attrezzature, manutenzione e sanificazione, integrazione e sostituzione di attrezzature e arredi che si dovessero rendere necessari;
- tutte le attività strumentali e funzionali per assicurare il pieno e perfetto svolgimento del servizio, quali, ad esempio: la pulizia, la sanificazione e il riassetto dei locali di refezione e dei locali accessori; la pulizia e sanificazione delle stoviglie, utensileria, tegameria, attrezzature e arredi utilizzate per il servizio; la gestione dei rifiuti provenienti dal consumo dei pasti e conferimento differenziato degli stessi negli appositi punti di raccolta secondo il regolamento comunale vigente; la fornitura di detersivi/disincrostanti sia detergenti che sanificanti, e delle attrezzature necessarie per la pulizia ivi compresa la fornitura di eventuali detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- le manutenzioni ordinarie delle attrezzature e degli arredi;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, nonché ogni altra operazione e prestazione necessaria per il corretto svolgimento del servizio, anche se non esplicitate nel presente Capitolato.

Quanto elencato sopra è un elenco descrittivo, ma non completo delle attività richieste all'Appaltatore, le stesse saranno quindi integrate e meglio definito nel seguito del presente Capitolato e richiamate nel disciplinare di gara.

2.4. Il servizio dovrà essere garantito a fronte di ogni indisponibilità o criticità, che possa riguardare la cucina, la scorta delle derrate e la gestione dei pasti, in sintesi i partecipanti dovranno garantire la costanza del servizio.

2.5. Il servizio dovrà essere svolto con riferimento ai CAM 2020 Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

2.6. I servizi oggetto del presente capitolato sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici, costituiscono quindi attività di pubblico interesse.

2.7. Pertanto, per nessuna ragione potranno essere sospesi o abbandonati salvo casi di forza maggiore, previsti dalla legge.

2.8. In ogni caso, trattandosi di pubblico esercizio, l'appaltatore dovrà garantire la completa fornitura, anche in presenza di eventi dovuti a cause di forza maggiore, eventualmente tramite altra ristorazione o servizio di emergenza da concordarsi con il Comune.

2.9. In caso di abbandono o sospensione ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, il Comune potrà sostituirsi all'appaltatore, per l'esecuzione d'ufficio di servizi con spese a carico dell'Appaltatore, fatte salve le sanzioni applicabili.

2.10. L'Appalto è oggetto di un lotto unico.

3. Durata del Servizio

3.1. La durata del contratto è di anni cinque (5) decorrenti dalla stipula del contratto, l'inizio delle attività è stimato a settembre 2025 ed è riferita agli anni educativi 2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028 - 2028/2029 – 2029/2030.

3.2. Alla scadenza del periodo di durata di cui al punto 3.1 che precede, il Contratto potrà essere prorogato, agli stessi patti, prezzi e condizioni esistenti a tale data, per il tempo necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente, che si stima in sei mesi. Detta proroga opererà senza che l'Appaltatore possa pretendere indennizzi o riconoscimenti di qualsiasi genere o natura.

4. Composizione utenza e pasti presunti

4.1. L'ammontare a base dell'appalto è costituito dall'importo relativo all'esecuzione del servizio, soggetto a ribasso, aumentato dell'importo non soggetto a ribasso relativo ai costi per l'attuazione delle misure per la sicurezza, e dai costi della manodopera, ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D.Lgs 36/2023 e del D.Lgs 209/2024.

4.2. L'amministrazione si riserva, ai sensi dell'art. 120, comma 10, del D.Lgs 36/2023, la facoltà di prorogare il contratto, alle medesime condizioni, per la durata di anni 2 (due).

4.3. La proroga del contratto della durata ed importo indicati al precedente comma, costituisce facoltà della stazione appaltante sulla base di decisioni di natura discrezionale nell'interesse pubblico ed in considerazione della buona riuscita del servizio. L'eventuale decisione di non procedere nella proroga non determina in capo al Concessionario il diritto ad ottenere nessun indennizzo, risarcimento, onere (diretto ed indiretto) a qualunque titolo. Le medesime statuizioni valgono per l'istituto della proroga tecnica.

4.4. L'importo posto a base di gara è determinato sulla base di dati meramente presunti, dedotti dalle presunte giornate di erogazione del servizio ed orari previsti per la ristorazione, nonché al numero di presunti iscritti e frequentanti la mensa scolastica è stimata partendo dalla media dei dati degli ultimi a.s. di cui si riporta sotto il dettaglio in tabella.

4.5. **NOTA:**

UTENZA	**a.s. 2021/2022**		**a.s. 2022/2023**		**a.s. 2023/2024**		**a.s. 2024/2025***	
	n° iscritti	**n° pasti**	**n° iscritti**	**n° pasti**	**n° iscritti**	**n° pasti**	**n° iscritti**	**n° pasti**
Spazio gioco**							12	1614
Scuola Infanzia Alunni	151	30248	148	31407	157	33904	154	36104
Scuola Infanzia Insegnanti	8	2920	8	2408	8	2418	8	2401
Scuola Primaria Alunni	297	36561	306	41436	282	43360	279	42215
Scuola primaria	15	2552	17	3635	17	4067	17	3247

Insegnanti								

4.6. Il numero dei pasti annui è stato calcolando sulle seguenti settimane di servizio:
- 47 settimane per lo Spazio Gioco
- 40 settimane per la Scuola dell'Infanzia
- 36 settimane per la Scuola Primaria

4.7. Il quantitativo di pasti per ogni anno è meramente presunto, tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo. Il numero dei pasti è, infatti, presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

4.8. Il numero medio annuale dei pasti come sopra determinato sarà suscettibile di modifiche legate alla disponibilità della popolazione interessata al servizio ed in rapporto alle attività pomeridiane didattico/integrative: tempo pieno, tempo prolungato, moduli.

4.9. L'importo relativo all'esecuzione delle prestazioni, diminuito del ribasso percentuale offerto, aumentato dei costi relativi all'attuazione delle misure per la sicurezza, dei costi della manodopera non soggetti a ribasso d'asta, costituiscono l'importo del contratto d'appalto. Nel medesimo valore sono comprese tutte le prestazioni principali ed accessorie necessarie per la realizzazione delle obbligazioni previste nell'offerta di gara.

4.10. Salve le eccezioni previste dal presente Capitolato, si intendono comprese nel valore contrattuale, convenuto in sede di aggiudicazione, anche tutte le prestazioni accessorie occorrenti per la realizzazione del servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente Capitolato a perfetta regola d'arte e nel rispetto delle specifiche prestazioni contrattuali.

4.11. Il valore contrattuale convenuto in sede di aggiudicazione comprende altresì l'onere dell'Appaltatore di mantenere in buono stato di servizio le attrezzature e quant'altro occorra per l'esecuzione del servizio contrattualmente previsto.

4.12. L'esecuzione delle prestazioni è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e l'Appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del Codice civile.

4.13. A mente dell'art. 41, comma quarto, il costo della manodopera è scorporato dall'importo dell'Appalto (siccome anche i costi per la sicurezza di cui al medesimo articolo 41), e non è assoggettabile al ribasso, salva la ipotesi di cui alla norma in discorso.

4.14. L'Appaltatore si impegna e obbliga ad applicare e/o far applicare integralmente nei confronti di tutti i lavoratori dipendenti impiegati nell'esecuzione dell'Appalto le condizioni economiche e normative previste dal contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quello il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente, indicato dalla Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 11, comma 2, del D.Lgs 36/2023 e D.Lgs 209/2024, nel bando di gara o della lettera di invito.

5. Revisione dei Prezzi

5.1. È ammessa la revisioni prezzi di contratto ai sensi dell'art 60 del D.Lgs 36/2023.

5.2. A mente dell'art. 60 del Codice Appalti, è prevista la revisione dei prezzi nei limiti e con le modalità di cui alla normativa vigente.

5.3. La revisione è prevista in maniera tale da non alterare la natura generale del contratto. La clausola si attiverà al verificarsi della seguente condizione di natura oggettiva: variazione del costo del servizio – in aumento o in diminuzione – superiore al 5%.

5.4. In tale evenienza:

A. sarà onere dell'appaltatore comunicare e dimostrare, con la massima tempestività, la variazione in eccedenza;

B. l'appaltatore, nell'ottica del principio di leale cooperazione, è tenuto a segnalare anche le variazioni in diminuzione;
C. la revisione avverrà nella misura del 80% rispetto alla parte di prezzo eccedente il 5%.

5.5. A titolo esemplificativo, in ipotesi di incremento del 7%, all'appaltatore sarà riconosciuto il 80% del 2% (differenza fra la variazione in aumento e la franchigia)

5.6. I corrispettivi ed i prezzi del presente Contratto, ai sensi dell'art. 60 Codice dei Contratti e allegato II.2-bis, saranno adeguati, sia in aumento che in diminuzione, con periodicità annuale, a partire dal 2° anno di validità sulla base del confronto dei due valori dell'indice (Indice mese aggiudicazione vs mese in esame).

5.7. La revisione verrà applicata solo se viene registrata, in aumento o in diminuzione, una variazione superiore al 5 per cento del valore del contratto previsto inizialmente, e dovrà essere prevista la clausola anche nei contratti di subappalto.

5.8. In tal caso, i corrispettivi saranno adeguati, ma nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione ai servizi da erogare.

5.9. La variazione sarà determinata utilizzando gli indici ISTAT Prezzi corrispondenti alla tipologia di appalto Servizi assistenza scolastica -sulla base della variazione dei seguenti indici e parametri così ponderati

- al 10% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - 00ST Indice generali senza Tabacchi - Pavia (O Provincia altra);
- al 40% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - prezzi alla produzione dei servizi COICOP 01: -- prodotti alimentari e bevande - Pavia (O Provincia altra);
- al 50 % Retribuzioni contrattuali per settore economico 562: fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione- operaio.

5.10. L'indice a base del calcolo è quello vigente nel momento della aggiudicazione.

5.11. I valori ed indici sono reperibili sul sito di ISTAT https://esploradati.istat.it/ o http://dati.istat.it/

6. Obblighi dell'Appaltatore

6.1. Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, è a carico dell'Impresa:

- 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 ;
- la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti dovranno essere assicurati nel rispetto dei menù e delle grammature (individuate dalle Linee Guida ATS Pavia reperibili al seguente indirizzo https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica) utilizzando per la preparazione di ogni portata prevista dal menù le derrate biologiche previste in appalto.
- il trasporto dei pasti/derrate con mezzi e personale adeguati sino alle mense terminali dove è attivato il servizio di ristorazione nei tempi e modalità previsti e concordati con l'Ente;
- la fornitura e cessione a titolo gratuito al Comune per tutta la durata dell'appalto di tutte le apparecchiature ed attrezzature, stoviglieria e quanto necessario nei locali appositamente adibiti presso la Scuola Infanzia e Primaria; Al termine dell'appalto l'I.A. sarà tenuta a liberare i locali e rimuovere le apparecchiature di sua proprietà, salvo non fossero cedute all'A.C.
- la cessione a titolo gratuito al Comune, per tutta la durata dell'appalto, di qualsiasi apparecchiatura/attrezzatura/utensileria, necessaria allo svolgimento del servizio, e relativa installazione e manutenzione ordinaria e straordinaria della stessa.
- la predisposizione delle diete per intolleranze/allergie alimentari e stati patologici le quali saranno sottoposte a cura dell'I.A. alla valutazione dell'ATS, prima di procedere alla loro preparazione e somministrazione.
- la gestione di tutti gli altri servizi comunque previsti nel presente capitolato.
- il lavaggio e lo stivaggio di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie, ecc, ecc. laddove non si utilizzi materiale per alimenti a perdere, per tutte le mense scolastiche, in ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivato in funzione del rientro scolastico pomeridiano o doposcuola.
- la fornitura di tutto il materiale a perdere e di quant'altro necessario in cucina e strettamente correlato alla produzione, conservazione e distribuzione dei pasti (esempio: carta assorbente,

pellicola per alimenti, alluminio in rotoli, contenitori di alluminio, sacchetti per congelatore ecc. ecc)

- il riordino e la pulizia dei locali e degli arredi comunque in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature, per tutte le mense scolastiche.
- la raccolta quotidiana differenziata dei rifiuti in sacchi appositi ed il conferimento degli stessi nei contenitori intermedi messi a disposizione dell'A.C.
- 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 detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli ecc.)
- la custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato all'I.A.
- operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione ritenute necessarie per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica nelle mense scolastiche e nei locali adibiti a scodellamento e distribuzione, qualora l'infestazione abbia la sua origine o la sua prevalente diffusione nell'area interessata dal servizio di ristorazione scolastica.
- la fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D.Lgs. n. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni al personale operante nelle mense scolastiche e addetto al trasporto.
- la copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso.
- la realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività previste dal presente capitolato e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla Legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. N. 155/97 per tutte le fasi del servizio e da parte di tutti i soggetti impegnati nell'esecuzione dello stesso;
- la realizzazione di tutti i servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta le cui modalità e tempi di realizzazione devono essere preventivamente concordate con l'A.C.
- 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 della attività stesse; al servizio deve essere assegnato personale adeguato 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.
- l'effettuazione delle analisi obbligatorie;
- la messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato e relativi allegati ed all'offerta presentata.
- Rimborso forfettario annuale pari a euro 7.000,00 oltre iva per le spese sostenute dall'Ente. In tale costo sono ricomprese le spese per utenze varie (energia elettrica, gas metano, acqua) e per la gestione del programma mensa.

6.2. L'Appaltatore ha l'obbligo di partecipare, attraverso la figura del Responsabile del servizio, o altra figura professionale individuata, alle riunioni delle commissioni mense, se previste.

6.3. L'Appaltatore dovrà provvedere, nell'esecuzione del servizio, al rispetto scrupoloso delle indicazioni prescritte nel presente Capitolato.

6.4. Prima di iniziare le prestazioni, a predisporre i locali e le attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio oggetto del presente Appalto.

6.5. L'Appaltatore non potrà per nessun motivo, anche in caso di eventuali controversie di qualunque natura, sospendere il servizio, che è da considerarsi servizio pubblico essenziale, né sottrarsi all'osservanza delle prescrizioni contrattuali.

7. Obblighi del Comune

7.1. Sono a carico dell'Amministrazione le seguenti attività:

- garantire, per tutta la durata del contratto, il corrispettivo risultante dall'offerta presentata in sede di gara;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali adibiti allo scodellamento e distribuzione;
- la manutenzione concernente impiantistica ed edilizia dei locali adibiti al servizio e/o la sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili all'Appaltatore, il quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
- mantenere i rapporti ufficiali con i terzi (comunicati ufficiali alle famiglie o alla scuola, eventuali comunicati stampa, ecc.), fermo restando le attività richiesta nell'Ordinativo di fornitura.

8. Osservanza delle Leggi sul lavoro e la previdenza sociale e dei contratti di lavoro di categoria

8.1. L'appaltatore si impegna ad operare esclusivamente con i propri dipendenti e/o soci lavoratori o con proprio personale secondo le tipologie contrattuali di lavoro subordinato o di collaborazione nelle forme ammesse dalle norme vigenti, con organizzazione lavorativa propria ed a proprio rischio, restando espressamente escluso ogni vincolo di subordinazione gerarchica nei confronti del Comune. In nessun caso e per nessuna circostanza, gli operatori dell'Appaltatore impiegati potranno rivendicare rapporti di dipendenza con il Comune.

8.2. Sono a carico dell'Appaltatore i contributi previdenziali ed assistenziali dovuti al personale adibito al servizio che forma oggetto del presente atto. Il Comune resta esonerato e, comunque, verrà tenuto manlevato ed indenne in ordine a qualsiasi obbligo al riguardo e da ogni responsabilità per eventuali inadempienze ed infortuni.

8.3. Al fine di assicurare la continuità del servizio, l'Appaltatore, conformemente al "Progetto di assorbimento" presentato in sede di gara, si impegna a garantire la prosecuzione dell'utilizzo del personale con funzione operativa già impiegato dal precedente affidatario, salvo in ogni caso, il rispetto di ulteriori specifiche normative in materia, purché le condizioni di lavoro siano armonizzabili con l'organizzazione dell'Impresa appaltatrice subentrante e con le esigenze tecniche ed organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto

8.4. Il Comune ha facoltà di effettuare gli opportuni accertamenti in merito e procedere alla risoluzione del Contratto qualora riscontrasse irregolarità imputabili all'Appaltatore. Il Comune potrà richiedere in qualsiasi momento l'esibizione della documentazione al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti all'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia retributiva, previdenziale, assistenziale e assicurativa del personale in servizio, nonché in materia di formazione ed aggiornamento del personale.

8.5. L'Appaltatore si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme del CCNL indicato negli atti di gara (o quello diverso del quale abbia allegato e dimostrato la equivalenza in sede di offerta) e degli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative applicabili, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione

8.6. L'appaltatore è inoltre tenuto all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e/ o soci lavoratori.

8.7. In caso di inottemperanza agli obblighi, accertati dal Comune o ad esso segnalati dall'Ispettorato del Lavoro, INPS, INAIL ecc., il Comune comunicherà all'Appaltatore, se del caso anche all'Ispettorato o agli Istituti suddetti, le inadempienze accertate.

8.8. L'appaltatore si impegna ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro ed in particolare del D.Lgs. 81/2008.

8.9. L'Esecutore, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale

impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, per ogni anno della durata degli Ordinativi di Fornitura, divise complete di lavoro (almeno: camice, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc.

8.10. L'Impresa dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/08. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei preposti (art. 19 D.Lgs. 81/08). L'Esecutrice è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

8.11. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

8.12. Presso i luoghi di scodellamento ed i luoghi di distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione dell'amministrazione, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguati alla normativa vigente, per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento. Nessun prodotto deve essere in forma di aereosol. Sono preferibili prodotti contenenti sostanze naturali.

9. Responsabilità dell'Appaltatore per il comportamento degli addetti ai Servizi. Sicurezza sul Lavoro.

9.1. Il personale addetto, durante l'espletamento dei Servizi, deve indossare idonea uniforme nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento o altro deterioramento degli indumenti in uso. Assumere un comportamento decoroso; dovrà essere dotato di cartellino identificativo con nome della ditta, nome e cognome dell'operatore, qualifica e foto.

9.2. Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Esecutrice dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- nome e cognome;
- qualifica;
- azienda di appartenenza (generalità del datore di lavoro);
- foto personale.

9.3. La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81/2008.

9.4. Il DUVRI Il documento di valutazione dei rischi, contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

9.5. Ai sensi di tale articolo comma 3 il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Le disposizioni del presente articolo non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

9.6. L'appaltatore garantisce l'idoneità lavorativa del personale impiegato, avuto riguardo all'attività oggetto dello stesso, in relazione alle modalità di svolgimento e dei rischi specifici connessi, impegnandosi ad effettuare la sorveglianza sanitaria correlata.

9.7. Inoltre, l'appaltatore si impegna altresì a fornire al proprio personale, se previsti, tutti i dispositivi di protezione individuale, i dispositivi di protezione e gli indumenti da lavoro di sicurezza, nonché i materiali ed i presidi di autoprotezione dai rischi professionali, che siano necessari allo svolgimento dei Servizi anche in funzione della tutela rispetto alla diffusione di derivanti da eventuali e future situazioni pandemiche secondo le disposizioni via via vigenti, nonché a garantire lo svolgimento delle prestazioni lavorative affidate nel rispetto delle procedure interne.

9.8. L'appaltatore si obbliga al rispetto degli obblighi di sicurezza specifici della propria attività.

9.9. Il Comune si riserva ogni verifica e controllo sull'adempimento degli obblighi di sicurezza contrattualmente assunti.

9.10. Il Comune è esonerato, e quindi tenuto manlevato ed indenne, per responsabilità civile in caso di sinistro occorso al personale dell'appaltatore per inosservanza da parte di quest'ultimo degli obblighi di sicurezza posti a suo carico. L'Appaltatore esonera e terrà manlevato ed indenne, pertanto, fin da ora il Comune nella maniera più ampia da qualsiasi responsabilità che dovesse derivare dalle omesse assicurazioni obbligatorie del personale addetto alle prestazioni di cui sopra e, comunque, da qualsiasi violazione o errata applicazione della normativa richiamata nel presente articolo.

9.11. Le disposizioni emanate dalle Autorità Sanitarie competenti in merito alla profilassi e alla diffusione delle malattie infettive, connesse a situazioni pandemiche che si verificassero nel corso del periodo del Servizio, e tossinfezioni andranno immediatamente recepite dall'appaltatore. L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste ex lege, dà diritto al Comune di applicare penali contemplate nel presente Capitolato, nonché di risolvere il Contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ..responsabilità .

9.12. Copertura assicurativa

9.13. L'appaltatore risponderà direttamente ed interamente dei danni che, in proprio o tramite i propri dipendenti potrà arrecare al Comune e/o a terzi.

9.14. L'appaltatore è tenuto a stipulare con una primaria compagnia assicurativa e prima dell'inizio del servizio, apposita polizza assicurativa a beneficio del Comune e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

9.15. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il Comune è considerato "*terzo a tutti gli effetti*" dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi per eventuali danni anche a cose di proprietà comunale ulteriori rispetto a quelli indicati al punto precedente, o a terzi cagionati nel corso dello svolgimento del servizio.

9.16. L'appaltatore sarà tenuto a stipulare, prima dell'inizio del servizio, una polizza assicurativa globale contro gli infortuni sia per gli utenti iscritti ai servizi che per il personale operante, oppure un'apposita appendice di estensione di polizza già in essere riferita ai rischi infortuni correlati allo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato.

9.17. Le condizioni della suddetta polizza dovranno essere:

9.18. **Responsabilità Civile verso Terzi (RCT)**: per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone e cose da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori o comunque in dipendenza diretta o indiretta nell'esecuzione del servizio. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a:

- € 1.500.000,00 per sinistro
- € 1.000.000,00 per persona
- € 1.600.000,00 per danni a cose o animali

9.19. **RCO, responsabilità civile verso prestatori di lavoro**. Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a:

- € 2.600.000,00 per sinistro
- € 1.000.000,00 per persona

9.20. La gestione delle franchigie e/o scoperti di polizza – qualora presenti - dovrà essere a totale carico della Compagnia che si farà carico di gestire, trattare i sinistri sino alla loro completa definizione e la liquidazione a favore dei Terzi dovrà avvenire al lordo di eventuali scoperti e/o franchigie.

9.21. L'Amministrazione sarà quindi tenuta indenne per eventuali danni non coperti dalla polizza assicurativa,

ed inoltre le eventuali franchigie e/o scoperti non potranno in nessun caso essere opposti ai danneggiati.

9.22. Resta ferma l'intera responsabilità dell'Appaltatore per maggiori danni eccedenti i massimali di cui sopra.

9.23. Le polizze, ovvero l'apposita appendice di polizza, dovranno essere stipulate espressamente per il presente contratto e dovranno essere presentate in originale all'A.C., debitamente quietanzate prima dell'avvio del servizio. I successivi pagamenti del premio assicurativo dovranno essere giustificati presentando la quietanza riportante la data di pagamento.

9.24. L'Appaltatrice non potrà esercitare alcuna attività nell'eventuale periodo di scopertura assicurativa.

9.25. L'Appaltatore si impegna a fornire all'Amministrazione le copie delle quietanze del pagamento dei premi entro 30 giorni dalle scadenze contrattuali annuali. Si applicano le disposizioni della normativa in materia e, in particolare, gli articoli 53 e 106 del D.Lgs 209/2024 e 117 del D.Lgs 36/2023.

10. Responsabile del Servizio

10.1. La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di firma del Contratto, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata similare), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate

10.2. Al Responsabile del servizio sono delegate le funzioni che, a titolo non esaustivo, vengono di seguito individuate:

- controllare l'andamento del servizio promuovendo il suo adattamento alle esigenze intervenute in corso di esecuzione;
- garantire il corretto e costante collegamento con l'Amministrazione, anche con periodiche riunioni di programmazione e monitoraggio;
- garantire la vigilanza sul regolare svolgimento delle prestazioni, secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica;
- raccogliere e fornire all'Amministrazione le informazioni e la reportistica necessaria al monitoraggio della performance conseguita.

10.3. L'Appaltatore, tramite il Responsabile del servizio, assicura l'organizzazione, la gestione e l'implementazione di tutte le azioni necessarie per garantire il rispetto delle prestazioni richieste.

10.4. Il Responsabile del servizio deve disporre dei poteri e dei mezzi per garantire la rispondenza del servizio al presente Capitolato ed alla Convenzione, assicurare lo svolgimento di tutte le attività che l'Esecutore ha previsto nell'ambito dell'offerta presentata in sede di gara, nonché garantire ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio, per quanto di competenza dell'Impresa, anche se non espressamente prevista dal presente Capitolato.

10.5. Il Responsabile del servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Appaltatore.

11. Garanzia definitiva dei Servizi

11.1. L'Appaltatore, ai sensi degli articoli 117 del D.Lgs 36/2023, per la sottoscrizione del contratto deve costituire, una garanzia denominata «garanzia definitiva», sotto forma di fideiussione bancaria.

11.2. La garanzia definitiva, ai sensi dell'art. 117 D.Lgs. 36/2023, sarà pari al 10% dell'importo di contratto (IVA esclusa).

11.3. L'importo della Garanzia Definitiva può beneficiare delle riduzioni di cui all'art.106 comma 8 del D.Lgs n 36/2023 e D.Lgs 209/2024, sussistendone i presupposti ivi previsti. In particolare, si ricorda che, la riduzione del 50 %, non cumulabile con quella di cui al primo periodo dell'art 106 comma 8 sopra richiamato, si applica nei confronti delle micro, delle piccole e delle medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e

medie imprese.

11.4. La garanzia è prestata:

- per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto;
- per il risarcimento dei danni e delle somme spese dalla Stazione Appaltante a causa dell'inadempimento alle obbligazioni stesse;
- per il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'Appaltatore;
- per il risarcimento dei danni e delle somme spese dalla Stazione Appaltante a causa dell'inadempimento dei subappaltatori, subcontraenti e coloro che, a vario titolo, per conto dell'Appaltatore hanno concorso alla realizzazione dell'opera.

11.5. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione e, in caso di sostituzione con ritenute sulle rate di pagamento, secondo le modalità previste dai successivi commi.

11.6. La Stazione Appaltante può richiedere all'Appaltatore la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui certificati di pagamento da corrispondere.

11.7. È fatta la salva la facoltà della Stazione Appaltante di opporsi alla sostituzione della garanzia, qualora ricorrano motivate ragioni di rischio dovute a particolari caratteristiche dell'appalto o a specifiche situazioni soggettive dell'esecutore dei servizi.

11.8. Le ritenute di cui al precedente comma sono svincolate dalla Stazione Appaltante all'emissione del certificato di regolare esecuzione dell'appalto.

11.9. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'incameramento della garanzia provvisoria.

11.10. La garanzia definitiva è progressivamente svincolata secondo le disposizioni del D.Lgs 36/2023 e D.Lgs 209/2024.

12. Contestazioni

12.1. Il Comune farà pervenire per iscritto all'Appaltatore, a mezzo PEC, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

12.2. Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.

12.3. L'Appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti ininfluenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

12.4. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

13. Organismi preposti alla Vigilanza

13.1. Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'ATS Pavia competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dal Comune, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, la Commissione mensa, secondo le rispettive competenze.

14. Adempimenti funzionali alla stipulazione del Contratto

14.1. Sempre dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare, nei termini assegnati e decorrenti dalla data di ricezione della comunicazione di convocazione della stipula del Contratto, pena la decadenza dell'aggiudicazione, la seguente documentazione necessaria alla stipulazione del Contratto, ove non già prodotta in sede di

partecipazione alla gara:

- i dati anagrafici del titolare o legale rappresentante, di tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dei loro conviventi;
- le garanzie definitive, da costituirsi nelle modalità previste al precedente punto 11;
- polizza assicurativa nelle modalità previste al precedente punto 10

14.2. Il Coordinatore della mensa avrà il ruolo di referente per l'Amministrazione e per gli aspetti operativi anche verso le scuole, con il compito di coordinamento generale del servizio e dovrà rappresentare l'Impresa qualora si renda necessario notificare qualunque disposizione verbale ed urgente.

14.3. Nel caso in cui l'Appaltatore non adempia nel termine predetto o produca incompleta o inadeguata documentazione, la Stazione Appaltante assegna un ulteriore termine, non superiore a 10 giorni. In caso di ulteriore inadempienza, senza giustificato motivo, la Stazione Appaltante incamera la garanzia provvisoria ed ha la facoltà di interpellare il soggetto che segue nella graduatoria formatasi in sede di gara. Il tutto fatto salvo la eventuale segnalazione alle Autorità Competenti.

14.4. Per quanto concerne le garanzie e coperture assicurative si richiama l'art. 62 del D.Lgs 36/2023 e D.Lgs 209/2024 e seguenti del Capitolato.

14.5. La sottoscrizione del contratto deve essere effettuata nel termine previsto dall'art. 55 del D.Lgs 36/2023 (30 giorni per gli affidamenti sotto la soglia di cui all'art. 50) e dall'art. 18 del D.Lgs 36/2023 e D.Lgs 209/2024 (60 giorni per l'affidamento sopra la soglia di cui all'art. 50). Ai sensi dell'art. 18 comma 5 del D.Lgs 36/2023 e D.Lga 209/2024 qualora la stipulazione del contratto non avvenga nei termini sopra indicati, l'Appaltatore può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato alla Stazione Appaltante. In tal caso l'Appaltatore ha diritto unicamente al rimborso delle spese contrattuali documentate per addivenire alla stipula del contratto, allo svincolo della garanzia provvisoria eventualmente rilasciata, con esclusione di ogni altro compenso o indennizzo.

14.6. In caso di mancata stipula del contratto per causa imputabile all'Appaltatore la Stazione Appaltante procede all'escussione della garanzia provvisoria, se prevista; in tal caso l'Esecutore non ha diritto al rimborso delle spese sostenute per addivenire alla stipulazione del contratto.

14.7. Prima della stipula del Contratto, la Stazione Appaltante ha diritto ad avviare il contratto ai sensi dell'art. 50, comma 6, e dell'art. 17, commi 8 e 9, del D.Lgs 36/2023 e D.Lgs 209/2024, come precisato nel presente capitolato.

14.8. Nel caso di mancata stipula del contratto, ai sensi dell'art. 18 comma 5 del D.Lgs 36/2023 e D.Lgs 209/2024, l'Impresa ha diritto al pagamento dei servizi regolarmente eseguiti in base ai prezzi di aggiudicazione.

14.9. La stipula del contratto avverrà mediante atto pubblico a rogito del Segretario Comunale, le cui spese saranno tutte a carico della Ditta affidataria.

15. Forza Maggiore

15.1. Sono cause di forza maggiore i seguenti eventi, imprevisti e imprevedibili al momento della sottoscrizione del Contratto, idonei a rendere oggettivamente impossibile, in tutto o in parte, in via temporanea o definitiva, l'adempimento delle obbligazioni del Contratto:

- guerre, guerre civili, conflitti armati, attentati terroristici, sommosse, sabotaggi, atti vandalici, manifestazioni collettive di protesta;
- esplosioni nucleari, contaminazioni chimiche, biologiche e/o radioattive;
- onde di pressione causate da aeroplani che viaggiano a velocità supersonica;
- incidenti aerei;
- epidemie e contagi;
- eventi calamitosi di origine naturale di particolare gravità ed eccezionalità, riconosciuti come disastri o catastrofi dall'autorità competente.

15.2. Al verificarsi di uno degli eventi di cui al punto 17.1, la parte che non può adempiere ai propri obblighi contrattuali, in quanto la prestazione è divenuta impossibile, anche solo temporaneamente, ne dà immediata comunicazione all'altra Parte, descrivendo le cause che hanno determinato l'evento, gli effetti prodotti, la prevedibile durata, l'elenco degli obblighi contrattuali ai quali non è possibile

adempiere e i rimedi che intende adottare. Fermo restando l'obbligo delle parti di attivarsi per consentire l'immediata ripresa dei Servizi, gli eventi di cui al punto 17.1 non configurano cause di imputabilità dell'inadempimento contrattuale.

15.3. Qualora l'Evento di Forza Maggiore sia tale da comportare l'impossibilità temporanea di adempiere alle prestazioni del Contratto, potrà essere disposta la sospensione.

15.4. Qualora l'impossibilità temporanea si protragga per oltre 30 giorni consecutivi, ciascuna Parte può invocare la risoluzione del Contratto ai sensi dell'articolo 1463 cod. civ.

16. Modifiche al Contratto e cessione dei crediti derivanti dall'Appalto

16.1. Nessuna variazione o addizione al servizio può essere introdotta dall'Esecutore se non è preventivamente approvata dalla Stazione Appaltante nel rispetto delle condizioni e dei limiti indicati all'art.120 del D.Lgs 36/2023 e D.Lgs 209/2024.

16.2. L'Appaltatore ha l'obbligo di eseguire tutte le varianti e modifiche ritenute opportune dalla Stazione Appaltante, purché non mutino sostanzialmente la natura dei servizi compresi nell'Appalto.

16.3. Sono, altresì, ammesse modifiche ai sensi dell'art 120, comma 5.

16.4. Ai sensi dell'art. 120 comma 9 la Stazione Appaltante può sempre ordinare l'esecuzione dei servizi in misura inferiore rispetto a quanto previsto nel Capitolato d'appalto, nel limite di un quinto dell'importo di contratto, come determinato ai sensi del presente articolo e senza che nulla spetti all'Appaltatore a titolo di indennizzo.

16.5. E' altresì vietato cedere in tutto od in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

17. Subappalto. Divieto di cessione del contratto.

17.1. Resta vietato, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto e qualsiasi forma di subappalto totale o parziale del servizio di Ristorazione Scolastica.

17.2. In caso di subappalto non autorizzato (vietato dal comma 17.1 del presente contratto), il Contratto sarà risolto di diritto.

17.3. La cessione del contratto è vietata, fatto salvo quanto previsto dall'art. 120 comma 1 lett. d) n. 2) del D lgs. 36/2023 e D.Lgs 209/2024.

18. Procedura di insolvenza dell'Appaltatore o impedimento nella prosecuzione con l'esecutore designato.

18.1. In caso di procedure di insolvenza, di liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta e concordato preventivo in caso di risoluzione del contratto o di recesso del contratto, si applicano le norme previste al riguardo dagli articoli 120, comma 1, lett. d), punto 2),122, 123 e 124 del D.Lgs 36/2023 e D.Lgs 209/2024 e, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una mandante, le norme di cui all'art. 68 commi 17 e 18 del D.Lgs 36/2023 e D.Lgs 209/2024.

19. Penali

19.1. Il presente Capitolato prevede l'applicazione delle seguenti penali dovute a mancata o difforme esecuzione del servizio.

19.2. Ove si verifichino inadempienze da parte dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dall'A.C., con atto del Responsabile del servizio, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, in relazione alla gravità delle inadempienze le sanzioni di cui ai commi seguenti.

19.3. La sanzione è applicata in modo graduale secondo un meccanismo di progressione prevedendo un

semplice richiamo per violazioni lievi e penalità crescenti fino alla risoluzione del contratto in caso di reiterate inadempienze e/o responsabilità diretta in eventi di grave entità, nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 36/2023 e D.Lgs 209/2024.

MOTIVO	**PENALE**
Mancata fornitura, parziale o totale, del pasto o di singole portate, temperature pasti	a) € 250 per la non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati o della quantità di materie prime rispetto a quanto ordinato; b) € 1.000 per la totale mancata consegna dei pasti ordinati; c) € 500 per la totale, mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico; d) € 500 per la mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate; e) € 200 per la mancata consegna di materiale a perdere; f) € 500 per il mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione; g) € 500 per temperature che non rispettano gli standard di sicurezza.
Mancato rispetto della tempistica	a) € 250 per il mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore ai 10 minuti dall'orario previsto; b) € 250 per il mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente; c) € 500 per mancata sostituzione e/o integrazione della consegna entro 30 minuti
Difformità quantitativa/qualitativa rispetto agli standard merceologici indicati dalle norme vigenti e dal capitolato	a) € 500, per il mancato rispetto degli standards previsti dalle Tabelle merceologiche; b) € 500 per confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia; c) € 500 per etichettatura non conforme alla vigente normativa.
Difformità del prodotto utilizzato rispetto a quello dichiarato con scheda tecnica depositata	a) € 500.

Violazione norme igienico-sanitarie in qualsiasi modo e forma rilevabile	a) € 500 per il rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti; b) € 500 per il rinvenimento di parassiti; c) € 1.000 per il rinvenimento di prodotti alimentari scaduti; d) € 500 per l'inadeguata igiene di attrezzature e utensili; e) € 500 per l'inadeguata igiene degli automezzi; f) € 2.500 per il mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica. In caso di recidiva la penale sarà elevata a € 3.600,00; g) € 2.500 per la fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana;

	h) € 500 per il mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i centri di scodellamento dei pasti e/o presso i centri di ristorazione (refettori); i) da € 500 ad € 2.000 in caso di impossibilità all'esecuzione di controlli di laboratorio per mancanza dei campioni di cui all'art. 85 del presente capitolato; j) € 200 per la mancata consegna del materiale di detergente/sanificazione; k) € 500 per la conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; l) € 500 per la temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente; m) € 500 per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione dei pasti; n) € 500 per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti; o) € 500 per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).
Mancato rispetto dello schema base del menù, piano dietetico base e schema dietetico base.	a) € 250 per il mancato rispetto del menù previsto (primo piatto); b) € 250 per il mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto); c) € 125 per il mancato rispetto del menù previsto (contorno); d) € 125 per il mancato rispetto del menù previsto (frutta); e) € 250 per il mancato rispetto dei C.A.M..
Violazioni in materia di personale	a) € 1.000 per il mancato rispetto delle norme sul personale; b) € 1.000 per il mancato rispetto delle norme legislative in materia di salute del personale;
Varie	a) € 250 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dell'A.C. ad eseguire i controlli di conformità; b) € 300 per ciascuna delle violazioni delle altre norme del presente capitolato.

19.4. In caso di evento non esplicitato nella casistica sopra menzionata, ove possibile, l'A.C. si riserva la facoltà di applicare la sanzione seguendo il principio dell'assimilazione. L'applicazione delle penalità come sopra descritte non estingue il diritto di rivalsa dell'Amministrazione nei confronti dell'Impresa per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali l'Appaltatore rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile per ogni inadempienza.

19.5. La rilevazione degli adempimenti può aversi, da parte dell'A.C.:

- nell'ambito delle attività di verifica e di controllo sulla regolare esecuzione dell'appalto;
- a seguito di verifiche specifiche, condotte sulla base di segnalazioni prodotte da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente appalto;
- a seguito di reclami circostanziati, formulati per iscritto da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente appalto.

19.6. Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto, all'I.A. e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro dieci giorni dal ricevimento della nota di contestazione, trasmessa con PEC.

19.7. Il Responsabile del servizio, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'I.A., potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa. In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni l'A.C. procederà all'applicazione delle penali negli importi sopra individuati.

19.8. 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 sussistono tutte le seguenti condizioni, ovvero che l'inadempimento oltre ad essere stato accertato:

- non rivesta carattere di gravità,
- non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'A.C.,
- non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta.

19.9. L'A.C. potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto all'I.A. per l'esecuzione della fornitura/servizio, ovvero, in difetto, avvalersi del deposito cauzionale, che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato. L'I.A. prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

19.10. In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, l'A.C. ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura/servizio di cui al presente Capitolato, addebitando all'I.A. i relativi costi sostenuti ed i danni eventualmente derivati al Comune.

19.11. Qualora oggettivi e continui inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'I. A.

20. Risoluzione del Contratto

20.1. Qualora l'Appaltatore non ottemperasse, in tutto o in parte, agli obblighi derivanti dal Contratto, sarà facoltà del Comune incamerare sino all'intero importo la Cauzione Definitiva e risolvere il contratto stesso, con onere a carico dell'Appaltatore della rifusione di ogni spesa e risarcimento di ogni danno arrecato.

20.2. A prescindere dall'applicazione delle penali indicate per il ritardo nella realizzazione dei servizi oggetto di contratto, il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi all'Appaltatore con PEC, nelle seguenti ipotesi:

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- contegno gravemente scorretto verso l'utenza da parte del personale dell'Impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio, dopo la terza contestazione;

- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'Esecutore, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento di produzione pasti;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- carenze gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;

20.3. In tutti i casi di risoluzione del contratto e, qualora non sottoscritto, di decadenza dall'aggiudicazione definitiva, l'Amministrazione avrà diritto di ritenere definitivamente la garanzia prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno.

20.4. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. e fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di compensare l'eventuale credito dell'Impresa con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno. Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- cause di forza maggiore dimostrate;
- cause imputabili all'Amministrazione.

20.5. Costituiscono in ogni caso eventi qualificabili a titolo di grave inadempimento in relazione alla specifica natura del servizio di ristorazione:

- grave intossicazione alimentare;
- abbandono del servizio salvo per cause di forza maggiore;
- ripetuto non rispetto dei patti contrattuali o delle disposizioni di legge o di regolamento relativi al servizio, infrazione ad ordini emessi nell'esercizio del potere di vigilanza e controllo dell'Amministrazione comunale;
- contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte dell'impresa o del proprio personale adibito al servizio;
- inosservanza da parte dell'impresa appaltatrice di uno o più impegni assunti verso l'Amministrazione Comunale;
- la frode nell'esecuzione del servizio e delle forniture, intesa anche quale trasmissione di documentazione non veritiera o volta, comunque, ad ottenere benefici indebiti dall'appalto;
- il mancato rispetto delle ingiunzioni o diffide emesse dal RUP, nei termini imposti dagli stessi nei relativi provvedimenti di competenza, in relazione alla violazione delle norme sostanziali sul subappalto e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro;
- la grave inadempienza rispetto agli obblighi in materia di sicurezza e salute dei lavoratori di cui al D.Lgs 81/08;
- il subappalto abusivo, associazione in partecipazione, cessione anche parziale del contratto;
- la non rispondenza dei beni forniti alle specifiche di contratto, del progetto e allo scopo del servizio.
- la perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- il contegno gravemente scorretto verso l'utenza da parte del personale dell'Appaltatore adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio, dopo la terza contestazione;
- l'accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'Esecutrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- il riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento di produzione pasti;
- l'accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- le carenze gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole;
- il cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- le gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
- le reiterate violazioni agli ordini di servizio del RUP, ciascuno per quanto di competenza, maggiori di più di tre volte consecutive o di cinque anche non consecutive ovvero in caso di inosservanza agli ordini stessi nel caso in cui sia ivi dichiarata e motivata l'urgenza di

adempimento per necessità o interesse pubblico o per la sicurezza dei lavoratori, il buon e corretto andamento del servizio;
- applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico rilevate complessivamente da tutte le A.C.;
- l'irrogazione delle penali nella misura massima prevista dal presente Capitolato;
- ogni altro inadempimento anche se qui non contemplato o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 c.c.

21. Revoca e recesso da parte del Comune

21.1. La Stazione Appaltante ha il diritto di recedere, ai sensi dell'art 123 del D.Lgs 36/2023 e D.Lgs 209/2024, dal Contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni naturali e consecutivi, da comunicarsi all'Appaltatore mediante PEC.

22. Foro Competente per le controversie afferenti la fase di esecuzione del Contratto

22.1. Le eventuali controversie tra la Stazione Appaltante e l'Appaltatore saranno risolte ai sensi degli articoli 210, 212 e 213 del D.Lgs 36/2023.

22.2. Per ogni controversia derivante dall'esecuzione del Contratto, comprese quelle aventi ad oggetto l'adempimento, la risoluzione, il recesso e la rescissione del contratto, la nullità e l'annullabilità del medesimo, il mancato raggiungimento dell'accordo bonario o della transazione, nonché il risarcimento di tutti i danni conseguenti, insorte tra l'Amministrazione e l'Appaltatore, è competente, in via esclusiva, il foro di Pavia.

23. Interpretazione delle disposizioni del Capitolato e del Contratto

23.1. L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente Capitolato, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati ricercati; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli artt. da 1362 a 1369 cod. civ. (ai sensi dell'art. 12 del D.Lgs 36/2023).

23.2. In caso di norme del Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, ovvero ancora in caso di incompatibilità tra clausole del Contratto e previsioni del Capitolato, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari ovvero all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere generale.

24. Trattamento di Dati personali nell'esecuzione del contratto

24.1. Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi del D.L. n. 196 del 30.06.2003, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamenti concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti e alle informazioni.

24.2. Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 l'Impresa appaltatrice è designata quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

24.3. L'I.A. dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii. e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del Responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

24.4. L'A.C. e l'I.A. prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto.

25. Comunicazioni e Notificazioni

25.1. A tutti gli effetti del Contratto, tutte le comunicazioni e notificazioni da parte del Comune, del RUP, e rivolte all'Appaltatore si intenderanno regolarmente eseguite, ricevute e conosciute da quest'ultimo (anche se non lette), se comunicate a mezzo PEC all'indirizzo che l'Appaltatore avrà indicato in sede di gara o al diverso indirizzo PEC che verrà comunicazione in sostituzione del primo. A tali indirizzi PEC l'Appaltatore elegge il proprio domicilio digitale. Il domicilio fisico dell'Appaltatore è quello risultante dal Contratto.

25.2. Ai fini di tutte le comunicazioni e notificazioni, il Comune elegge domicilio fisico presso la propria sede legale in Via Garibald64 – 27011 Belgioioso (PV) e domicilio digitale all'indirizzo PEC comune.belgioioso@pec.regione.lombardia.it

26. Disposizioni finali

26.1. L'Appaltatore conferma, all'atto della assunzione del contratto, di essere a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità delle prestazioni richieste nonché di tutti i locali e delle attrezzature che avrà a disposizione per l'esecuzione del Servizio.

26.2. L'Appaltatore ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni legislative e regolamenti vigenti, attinenti al Servizio.

26.3. L'Appaltatore si impegna a garantire il rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento UE 679/2016 e di tutti i provvedimenti attuativi o interpretativi emanati dal Garante in materia di tutela del diritto alla riservatezza dei dati personali e/o sensibili trattati nello svolgimento delle prestazioni oggetto del presente capitolato. L'Appaltatore sarà pertanto responsabile per tutti i danni derivati a terzi dalla violazione delle suddette disposizioni verificatasi in dipendenza del trattamento dei dati personali e/o sensibili connesso all'esecuzione delle prestazioni.

26.4. I termini relativi al presente capitolato saranno conteggiati secondo le regole previste dall'art. 155 c.p.c..

26.5. Si precisa che a nessun partecipante alla gara, aggiudicatario o meno, verrà corrisposto alcun compenso relativo ad oneri per la formulazione della propria offerta.

PARTE II

SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

27. Caratteristica del Servizio

27.1. L'Appaltatore dovrà, a tutte sue ed esclusive spese, provvedere in particolare, a organizzare e dirigere l'attività di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, attenendosi rigorosamente al menù che sarà di due tipi, invernale ed estivo, agli ingredienti ed alle grammature, come da tabelle predisposte dall'ATS Pavia, e nel rispetto della nota "Indicazioni Generali per Applicazione dei Menù" - (il tutto consultabile on-line al seguente indirizzo: https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica)

27.2. I destinatari del Servizio sono gli alunni e le insegnanti dello Spazio Gioco, Scuola Infanzia e Scuola Primaria di Belgioioso.

27.3. L'erogazione dei pasti dovrà avvenire dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico determinato con provvedimento dalla Sovraintendenza Scolastica Regionale per la Lombardia nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico previsto per lo Spazio Gioco.

27.4. La preparazione dei pasti avverrà presso il Centro cottura della Ditta incaricata/appaltatrice. Tutti i cibi dovranno essere obbligatoriamente preparati e trasportati nei luoghi di somministrazione, scodellati e somministrati, da personale munito di guanti monouso, cappello e grembiule (la cui dotazione è a carico dell'Appaltatore) attraverso l'utilizzo di attrezzature (vassoi, pinze, mestoli, palette, pentole ecc..) messo a disposizione dall'Appaltatore.

27.5. L'erogazione del servizio per gli utenti dovrà essere effettuata con la modalità di cui al seguente schema:

SCUOLA	UBICAZIONE	GIORNI A SETTIMANA	ORARIO SOMMINISTRAZIONE
Spazio Gioco (dovrà essere effettuata un'unica consegna che comprende anche la merenda)	Via Nenni	5	alle ore 11:30
Scuola Infanzia (dovrà essere effettuata un'unica consegna che comprende anche la merenda)	Via Nenni	5	alle ore 12:00
Scuola Primaria	Via I° Maggio (ingresso da Viale Donna Anna)	5	alle ore 12:30

27.6. Il trasporto dal centro cottura dell'Appaltatore ai luoghi di somministrazione dovrà avvenire in tempi quanto più brevi possibili, organizzando gli spostamenti tramite percorsi ottimizzati e tenendo conto che la consegna deve avvenire tra i 5/10 minuti prima dell'orario di somministrazione.

27.7. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

27.8. Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto pasti idoneo.

27.9. Il piano di trasporto dei pasti elaborato dal gestore del servizio deve essere rispettato ed eventualmente rivisto concordemente per migliorarlo.

27.10. Ogni trasporto verso i singoli refettori deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo la qualità organolettica.

27.11. Il consumo dei pasti si svolgerà in locali approntati per tempo, attraverso l'allestimento di tovaglieria, posate, stoviglie e accessori del pasto idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia.

27.12. I pasti sono distribuiti nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici in stoviglie a norma di legge sul riciclo fornite dall' I.A.

27.13. Il personale addetto alla distribuzione deve imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, acqua, piatti, pane.

27.14. Non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo.

27.15. È determinante che gli addetti alla distribuzione siano formati e distribuiscano gli alimenti in porzioni con grammature adeguate.

27.16. Gli utenti che necessitano di diete speciali devono essere serviti per primi. La corretta erogazione della dieta può essere tracciata attraverso apposita modulistica nel quale siano evidenziate le varie fasi della procedura stabilita per la corretta distribuzione ed assistenza al pasto da parte del personale assegnato.

27.17. Il controllo visivo della corrispondenza utente/pasto somministrato è a carico del personale di sorveglianza che deve far sospendere la somministrazione e contattare immediatamente il centro cottura.

27.18. Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura.

27.19. Effettuare, con proprio personale dipendente, il servizio di scodellamento dei pasti nei contenitori monoporzione.

27.20. Per le scuole d'infanzia e per la prima classe della scuola primaria è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

27.21. È dovuto il riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia dei tavoli, e gli interventi di pulizia e sanificazione del locale "cucina/dispensa", degli elettrodomestici/attrezzature ivi presenti, degli utensili utilizzati per lo scodellamento e la distribuzione del pasto, del locale annesso di esclusivo utilizzo da parte del personale di distribuzione e la fornitura dei detersivi/disincrostanti, sia detergenti che sanificanti e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato ivi compresa la fornitura di eventuali detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie.

27.22. Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti, sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti. Salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.

27.23. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o plastica dura, stoviglie, anche nella scuola di Infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile) lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.
Nello Spazio Gioco i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura.
L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

27.24. Al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, l'Appaltatore si obbliga a completare la dotazione dei punti di consegna/somministrazione, inserendo, a sua cura e spese, le attrezzature che si riveleranno necessarie al fine di garantire un buon servizio (ivi comprese le stoviglie e gli utensili necessari alla consumazione del pasto se mancanti al momento dell'inventario redatto tra le parti o se si rovineranno entro i tempi di gestione del servizio, ed i contenitori per il trasporto dei pasti). Annualmente verrà redatto in contraddittorio tra le parti apposito verbale di consistenza ed efficienza delle attrezzature.

27.25. Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano,

l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

27.26. Al termine dell'appalto le eventuali attrezzature fornite resteranno di proprietà del Comune.

27.27. A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate all'Appaltatore, il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio ed orari di ristorazione, anche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando sempre le possibili variazioni con il Concessionario.

28. Modalità di utilizzo e contabilizzazione dei pasti

28.1. Il servizio di refezione è gestito tramite l'utilizzo di una applicazione web messa a disposizione dal Comune, alla quale la famiglia può accedere tramite SPID.

28.2. Le famiglie utilizzano l'applicazione per effettuare l'iscrizione ai servizi scolastici, gestire le assenze dal servizio, pagare i buoni mensa utilizzati.

28.3. Il Comune utilizza l'applicazione per gestire le iscrizioni ai servizi, rendicontare i pagamenti effettuati dalle famiglie, emettere eventuali solleciti di pagamento.

28.4. La Ditta appaltatrice utilizza l'applicazione per calcolare il numero dei pasti da preparare giornalmente, con suddivisione tra diete normali, diete speciali e intolleranze alimentari.

28.5. Il Costo relativo al canone annuale di utilizzo dell'applicazione è posto a carico della ditta appaltatrice e si stima in € 2.196,00

29. Caratteristiche delle Derrate Alimentari - Sicurezza Alimentare

29.1. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, l'Appaltatore, in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n.178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"), per i locali interessati alle attività previste dal presente Capitolato.

29.2. Costituisce norma di riferimento il documento "*Qualità materie prime per la ristorazione scolastica*" elaborato da ATS Pavia (reperibile al seguente link: https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica). Il gestore del servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche; solo i prodotti rispondenti ai requisiti dovranno trovare impiego nel servizio.

29.3. L'Amministrazione non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico dell'Esecutore ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate all'Amministrazione per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'Appaltatore, fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti per effetto delle violazioni di cui sopra.

29.4. L'Esecutore è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:

- dal Regolamento (CE) n. 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 per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- dal Regolamento (UE) 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;

- dagli ulteriori Regolamenti comunitari modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.

29.5. L'Impresa dovrà trasmettere all'Amministrazione, a semplice richiesta della stessa, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa citata; in particolare la documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti del piano di autocontrollo basate sul sistema HACCP, la documentazione attestante le analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati. Tale documentazione dovrà inoltre essere tenuta a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa servita.

29.6. Eventuali variazioni significative apportate al sistema produttivo durante l'Appalto che comporteranno l'adeguamento delle procedure di autocontrollo e che potrebbero presentare un impatto sulle modalità di erogazione del servizio dovranno essere preventivamente comunicate e concordate con l'Amministrazione.

29.7. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.

30. Caratteristiche delle Derrate Alimentari

30.1. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti minimi obbligatori contenuti nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM") di cui al D.M. 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020 - Allegato sub 6), alle Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica per quanto concerne i servizi per la prima infanzia, nonché alle disposizioni normative vigenti e alle condizioni migliorative proposte dall'Esecutore in sede di gara.

30.2. I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate dovranno essere conformi a quanto prescritto dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate nonché all'offerta tecnica se migliorativa.

30.3. Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

30.4. I menù promuovono l'utilizzo di prodotti del territorio e il rispetto della stagionalità.

30.5. Sono assunti quali parametri ambientali minimi per il presente appalto gli ulteriori seguenti criteri:

- FORNITURA OBBLIGATORIA DI PRODOTTI BIOLOGICI AL 100% RELATIVAMENTE A QUEGLI ALIMENTI DESTINATI AI COMMENSALI DELO SPAZIO CREATIVO;
- 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 EXTRAVERGINE devono provenire:
    - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica;
    - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata".
    - I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

30.6. La carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali.

30.7. Il pesce deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica o pesca sostenibile. Il pesce somministrato, in ogni caso se surgelato, non deve essere ottenuto da

prodotti ricomposti.

30.8. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008.

30.9. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

30.10. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

30.11. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

30.12. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 08.09.1999, n. 350.

30.13. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

30.14. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

30.15. Nella preparazione dei pasti devono essere, inoltre, utilizzati prodotti conformi alle tipologie previste dalla Legge Regionale vigente.

30.16. La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto, dovranno essere di elevato standard di qualità merceologica ed organolettica, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

30.17. In tutti i plessi viene normalmente consumata l'acqua di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al D.Lgs. 2/2/2001 n. 3, fatti salvi i pranzi al sacco. Nel caso in cui risulti impossibile utilizzare l'acqua di rete o microfiltrata (ad esempio, in caso di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni ai centri cottura/centri refezionali, che determini la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti), l'impresa dovrà fornire acqua oligominerale naturale in brocche di plastica dura o in bottiglie PET, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale.

30.18. All'avvio dell'anno scolastico l'Appaltatore deve presentare all'Amministrazione l'elenco delle derrate alimentari comprensivo delle schede tecniche, % in peso e preventivo di spesa ed ogni altro elemento utile all'identificazione delle derrate e inoltre le certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari.

30.19. L'Esecutore dovrà altresì comunicare all'Amministrazione ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco entro 10 giorni dalla variazione. Deve indicare, inoltre, quando i vari prodotti biologici, DOP, IGP, STG, o provenienti da fattoria sociale o da commercio equo e solidale vengono utilizzati nell'arco delle 4 / 8 settimane di menù, predisponendo un menù "parlante" ovvero che indichi le materie prime o pietanze qualificate utilizzate (es. pasta BIO o Fontina DOP), tenuta in debita considerazione l'offerta migliorativa.

30.20. Per garantire la verifica del rispetto della merceologia delle derrate previste dal Capitolato, o di quelle migliorative offerte in sede di gara, l'Impresa deve inoltre garantire all'Amministrazione mensilmente, o secondo la cadenza richiesta dalla singola Amministrazione, la trasmissione, a mezzo sistema informativo tramite interfaccia web offerto in sede di gara o trasmettendo il file via pec, della reportistica inerente il carico/scarico delle derrate, comprensiva di descrizione merceologica, fornitore, quantità e spesa, contenente tutte le informazioni necessarie al fine di dimostrare il rispetto di quanto offerto, ferme restando le modalità descritte di verifica documentale ed in situ dei CAM.

31. Menù e Tabelle Dietetiche - Informazione agli Utenti - Diete Speciali

31.1. I menù sono formulati annualmente e sottoposti all'approvazione dell'ATS e preparati su almeno 4

settimane, onde evitare il ripetersi della stessa preparazione ed essere diversificati per il periodo autunno-inverno e primavera-estate. I menù possono essere rideterminati annualmente,

stagionalmente e in corso d'opera in accordo con il committente, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

31.2. L'I.A. è tenuta ad affiggere, nei locali dei refettori e nella bacheca di ciascuna scuola, il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

31.3. Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente:

- i materiali di comunicazione che verranno realizzati;
- i supporti che verranno utilizzati;
- i temi ed i contenuti della comunicazione;
- gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

31.4. E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.

31.5. In tal caso l'I.A. concorderà con l'A.C. una variazione al menù, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico. Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione scritta, o verbale.

31.6. Le grammature dei pasti per le varie fasce di età sono, altresì, desumibili dalle Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica.

31.7. Per la realizzazione di progetti o iniziative delle scuole potrà essere richiesto il confezionamento di pasti alternativi o menù a carattere interculturale senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione.

31.8. In occasione dell'erogazione di tali menù l'Impresa dovrà garantire anche agli utenti con dieta speciale un menù il più simile possibile a quello standard ma adeguato alle prescrizioni dietetiche.

31.9. In caso di gite, dovrà essere fornito il cestino composto da: 2 panini (con formaggio e con prosciutto cotto alta qualità) - frutta fresca - 1 dolce da forno confezionato e acqua. I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti di carta individuali, idonei al contatto con gli alimenti conformemente alle normative vigenti.

31.10. In caso di gite, il numero di bambini partecipanti verrà comunicato al momento della richiesta (almeno 3 giorni prima dell'uscita). Qualora la gita venisse disdetta con comunicazione all'Esecutrice con un preavviso di un giorno, il pranzo previsto dal menù giornaliero potrà essere sostituito con un menù semplificato, che dovrà rispettare in ogni caso le grammature e l'apporto nutrizionale previsti nelle "Linee guida della Lombardia per la ristorazione scolastica", e consumato nella sede scolastica. L'eventuale disdetta della gita potrà avvenire anche al mattino stesso (entro le ore 9.30). In tal caso i bambini consumeranno il pranzo al sacco nel refettorio.

31.11. Menù base, diete speciali e relative ricette devono essere redatti da personale professionalmente qualificato (dietista) nel rispetto degli obiettivi prefissati e secondo i principi di una alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale.

31.12. Il rispetto del menù stabilito costituisce standard di qualità sottoposto a controllo e monitoraggio da parte del Committente. Tale standard impegna l'appaltatore a mantenere, per quanto possibile, la costanza del menù dichiarato e noto all'utenza. Scostamenti dal menù previsto devono essere motivati dal gestore ed accettati dal committente nel caso di scostamenti definitivi.

31.13. Il menù deve rispondere a caratteristiche di varietà, alternanza, stagionalità, qualità nutrizionale, ed essere esposto pubblicamente. La variabilità del menù per il pranzo può essere ottenuta semplicemente con l'utilizzo di prodotti di stagione.

31.14. Il menù va preparato sulla base dei LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti) per le diverse fasce d'età ottemperando alle esigenze di metabolismo, crescita, prevenzione, qualità del pasto e soddisfazione degli utenti. La valutazione in energia e nutrienti deve essere effettuata su base settimanale. Deve essere prevista la differenziazione dei menù in relazione alla tipologia e necessità dell'utenza.

31.15. L’Appaltatore nella predisposizione del menù dovrà tener conto di quanto disposto da ATS Pavia.

31.16. I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

31.17. Per la predisposizione del menù, si dovranno seguire le seguenti indicazioni:

- rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti, secondo quanto predisposto dai nuovi LARN aggiornati al 2024;
- predisposizione dei menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale, sulla base delle seguenti indicazioni generali;
- adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es.: pasta, riso, polenta, ecc.), con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova e formaggi. Sarà prevista un’alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
- menù strutturato su almeno 4 settimane a rotazione;
- stagionalità: autunno - inverno, primavera - estate;
- descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
- possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;
- capacità di garantire all’occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;

31.18. I pasti dovranno essere completi di:

- n. 1 primo piatto;
- n. 1 secondo piatto;
- n. 1 contorni (di cui n. 1 cotto e n. 1 crudo);
- pane
- frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert);

oppure

- n.1 piatto unico
- mezza porzione di secondo
- un contorno crudo o cotto
- pane
- frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert)

31.19. L’Appaltatore dovrà assicurare "diete speciali”, cioè, diverse da quelle fornite comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti (dieta in bianco o dieta con intolleranze certificate).

31.20. Le diete speciali devono essere formulate da personale esperto (dietista) su prescrizione medica per mantenere la sostenibilità ed adeguatezza nutrizionale ed educativa dei menù in uso nelle scuole. Devono essere escluse dalla dieta ricette che prevedono per l’alimento responsabile o suoi derivati l’utilizzo, o che figurano in etichetta o nella documentazione di accompagnamento.

31.21. Il livello di qualità della dieta speciale e delle sostituzioni deve essere appropriato come quello del menù di base.

31.22. Le diete speciali riguardano:

- intolleranze ed allergie con indicazione degli alimenti permessi e quelli da evitare;
- celiachia con indicazione degli alimenti da evitare e sostituire con l’esclusivo uso di prodotti privi di glutine e con indicazioni specifiche sulla preparazione e cottura di questi alimenti;
- particolari patologie quali ad esempio diabete, etc.

31.23. In presenza di dieta per soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare con prescrizione medica dettagliata rilasciata dal medico curante o specialista, la richiesta è accolta esclusivamente dal servizio comunale il quale poi provvederà ad inoltrarla al soggetto gestore ed al centro cottura con piena tutela della privacy del minore. La dieta poi formulata dal dietista sarà comunicata dallo stesso alla segreteria della scuola, al Comune di Belgioioso, al centro cottura, all'ATS di Pavia.

31.24. Dimensione numerica diete speciali:

- PER MOTIVI DI SALUTE → 20
- PER MOTIVI ETICO - RELIGIOSI → 72

31.25. Ai fini di una corretta formulazione della dieta speciale, devono essere rispettate le prescrizioni di ATS Pavia ad oggetto "*Linee guida per la gestione delle diete speciali*" e le indicazioni dettate nelle Linee guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica.

31.26. La richiesta di dieta speciale "leggera" (dieta in bianco), solo per motivi di salute, deve essere richiesta tramite applicazione messa a disposizione dal Comune e non necessita di documentazione medica.

31.27. Le diete in bianco sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

32. Rintracciabilità di Filiera

32.1. L'approvvigionamento delle derrate dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscono l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo – qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.

32.2. L'Appaltatore deve attenersi al Regolamento CE n° 178/2002 e s.m.i. relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agroalimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme ISO in materia.

32.3. Le derrate alimentari utilizzate devono essere prodotte, confezionate ed etichettate secondo le vigenti normative sopracitate; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.

32.4. A tal fine l'Impresa deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

32.5. Deve essere, altresì, individuato un Responsabile del sistema di qualità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto, che devono restare costanti nel tempo.

32.6. L'Esecutore deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione, in qualsiasi momento ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra. Tale certificazione e documentazione deve essere idonea a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore dell'Appaltatore o dall'Appaltatore stesso e a quella prevista dal presente Capitolato o dai suoi allegati o offerta in sede di gara. L'Appaltatore nell'espletamento del servizio deve fornire in tempi adeguati le informazioni relative alla somministrazione delle referenze della provenienza a Km0 dei prodotti, biologiche o altrimenti qualificate e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

32.7. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

33. Ricevimento e Conservazione delle Derrate Alimentari nei centri cottura dell'appaltatore e/o nei locali di scodellamento

33.1. Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.

33.2. Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate.

33.3. Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

33.4. I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

33.5. Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

33.6. Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

33.7. La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).

33.8. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

33.9. I prodotti per utenti celiaci dovranno essere identificati e conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

33.10. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiale (pellicola, alluminio ecc) idoneo al contatto con gli alimenti. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

33.11. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità muniti di coperchio e riposti separatamente.

33.12. Ogni qual volta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto, la data di apertura della confezione e la curabilità valicata dall'I.A. del prodotto riconfezionato.

33.13. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

33.14. I prodotti sottoposti a scongelamento devono essere identificati con l'etichetta del produttore e con un'etichetta riportante la data di inizio scongelamento.

33.15. I prodotti non conformi compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati. I prodotti scaduti dovranno essere immediatamente eliminati.

33.16. Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del "tutto avanti". In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

33.17. Nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune di Belgioioso, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.

33.18. Nel prezzo di appalto sono compresi tutti gli oneri derivanti all'Appaltatore dalla fornitura del servizio, delle derrate e di ogni altro prodotto necessario per l'esecuzione del servizio di ristorazione in conformità alle regole dell'arte, nel rispetto delle disposizioni, anche sanitarie, in vigore.

33.19. Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolo, si fa riferimento alla normativa in materia.

34. Visite e Verifiche del Servizio

34.1. L'Amministrazione si riserva di effettuare, con propri incaricati o con personale del competente servizio dell'ASST di Pavia, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli per verificare la corrispondenza delle norme stabilite dal contratto prelevando campioni secondo le modalità previste dalle norme vigenti, anche di generi non alimentari compresi i prodotti detergenti e sanificanti, nonché verifiche sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento.

34.2. L'Amministrazione si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti allo scodellamento, e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi di propri esperti anche incaricati ed eventualmente anche di rappresentanti della Commissione Mensa.

34.3. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'Appaltatore verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'Amministrazione. Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Amministrazione si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

34.4. L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione e preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti e la loro somministrazione.

34.5. L'Appaltatore è tenuto a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione, al magazzino e ai locali di scodellamento, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

34.6. L'Appaltatore è sempre tenuto a fornire, su richiesta dell'Amministrazione, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

34.7. Inoltre, l'Appaltatore dovrà provvedere a fornire all'Amministrazione opportuna certificazione attestante l'esecuzione di analisi di controllo sui principali prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e per la fornitura degli stessi, eseguite a random almeno due volte l'anno, riguardanti la presenza di residui fitosanitari sui vegetali, aftatossine sui cereali e derivati, sostanze ormonali e antibiotiche sugli alimenti di origine animale, nonché microbiologiche sui prodotti sensibili.

34.8. I tecnici incaricati dall'Amministrazione effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

34.9. Nell'ambito del sistema di autocontrollo e di qualità, va considerata la sistematica applicazione di standard merceologici, chimici e microbiologici e protocolli operativi atti ad assicurare in ogni fase, anche attraverso campionamenti, il controllo della qualità delle materie prime.

34.10. La campionatura rappresentativa del pasto è disciplinata dall'allegato 9 delle Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica e dalla Circolare n. 45/SAN di Regione Lombardia.

34.11. Nulla può essere richiesto alla Amministrazione appaltante per le quantità di campioni prelevati, che saranno di volta in volta minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

34.12. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 3 quote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati per conto del Comune dall'Appaltatore ed uno a disposizione dell'I.A.), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di -18 °C per le 72 ore successive.

34.13. Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora del prelievo.

34.14. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto: pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata; risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
- secondi piatti: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, etc.);
- contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non completamente condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, etc.);
- pane: campioni sul prodotto tal quale.

34.15. I controlli effettuati dall'A.C. potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

34.16. In tal caso, su richiesta dell'A.C. l'Appaltatore dovrà provvedere a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

34.17. L'Appaltatore dovrà provvedere entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione dell'esito al Committente sostenendone le spese per l'analisi.

34.18. I rilievi inerenti alle non conformità del servizio sono contestati tempestivamente per iscritto entro i due giorni successivi.

34.19. In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui l'A.C. riscontri successivamente la violazione degli obblighi, l'A.C. comunicherà all'I.A., per iscritto e nel termine di 5 (cinque) giorni dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

34.20. Se entro 5 (cinque) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, l'A.C. applicherà le penali previste dal Capitolato.

35. Manuali di Autocontrollo - Controllo di igiene

35.1. L'Impresa deve mantenere a disposizione dell'Amministrazione copia del proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.

35.2. La produzione, lo scodellamento e la somministrazione devono rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

35.3. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'Appaltatore si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva e dei locali di scodellamento.

35.4. Il manuale deve essere aggiornato, a cura dell'Esecutore, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione e mantenuto a disposizione secondo le modalità descritte nel presente articolo.

36. Controlli e Responsabilità dell'impresa

36.1. L'Appaltatore deve obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (HACCP) previsto dal D.Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i.

36.2. L'Esecutore dovrà produrre, a richiesta, all'Amministrazione copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, redatti ai sensi del Reg. CE 852/2004 relativi alle fasi di preparazione dei pasti.

36.3. Nell'ambito della gestione del piano di applicazione del sistema HACCP, l'Impresa dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica – inclusa la pulizia o di altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti – anche attraverso controlli pre operativi. Si precisa che tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente appalto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema HACCP.

36.4. L'Esecutore si impegna a fornire, su eventuale richiesta dell'Amministrazione, all'atto della stipula del contratto, la documentazione, redatta dalle singole aziende fornitrici di prodotti alimentari, attestante

che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

36.5. L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Appaltatore, in qualsiasi momento e qualora lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle previste dall'Esecutrice.

36.6. L'Impresa, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa. L'Esecutore è tenuto a informare con immediatezza l'Amministrazione di eventuali visite ispettive della competente Azienda sanitaria e/o NAS e a trasmettere copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

37. Blocco delle Derrate

37.1. Qualora si verifichino non conformità gravi sul prodotto, l'Impresa è tenuta ad intraprendere le azioni correttive del caso, ai sensi della normativa igienico-sanitaria e delle proprie responsabilità di processo, quali: blocco del prodotto, blocco del lotto, sospensione temporanea del marchio/fornitore, segregazione ed identificazione, conservazione idonea del prodotto, dando evidenza al Comune di Belgioioso dell'azione intrapresa e, quando il caso, all'Azienda Sanitaria.

37.2. Se la non conformità presuppone la segnalazione agli Organi Ufficiali di Controllo, l'Impresa è tenuta a conservare adeguatamente, opportunamente identificato, il prodotto difforme e/o eventuali rinvenimenti di natura organica ed inorganica, la matrice alimentare ove è stato ritrovato il corpo estraneo, nonché porzioni di prodotto di analoga matrice, quando ancora presenti. Tale campionamento dovrà essere mantenuto, per gli accertamenti del caso, presso il sito di rinvenimento (cucina, magazzini e locali di distribuzione e consumo, ecc.) qualora sussistano le condizioni di adeguata conservazione. In caso contrario dovrà essere ricondotto al centro cottura e riposto nel frigorifero.

37.3. Il prelievo del campione, così come l'esito della verifica analitica, a cura degli Organi Ispettivi, dovranno essere tempestivamente comunicati alla stazione appaltante.

37.4. Qualora si verifichino non conformità gravi sul prodotto o tali da rappresentare un potenziale rischio alla salute, l'Impresa è tenuta ad effettuare immediata verifica ispettiva sul fornitore/produttore/distributore trasmettendone gli esiti alla stazione appaltante. Se la non conformità ha determinato la sospensione precauzionale o il blocco del marchio, l'Impresa, potrà disporre il reinserimento dello stesso previa trasmissione di evidenza dei controlli espletati e autorizzazione del servizio.

38. Consegne inacettabili

38.1. Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto:

- i pasti sono in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno;
- non sono rispettate le temperature di sicurezza;
- le pietanze presentano problemi di mancato rispetto del menù;
- l'Appaltatore dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati.

38.2. In caso di mancata consegna, ritardo, mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, ovvero difformità di temperatura o tipologia, l'Amministrazione provvederà ad applicare le penali di cui all'art. 19.

39. Continuità del servizio

39.1. Il servizio oggetto del presente Contratto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'Appaltatore è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi

dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).

39.2. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque, l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata dal Comune all'appaltatoreentro le ore 9:00 del giorno stesso del servizio.

39.3. Per scioperi del personale dipendente dell'Appaltatore, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Ente con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

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

39.5. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'Appaltatore dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

40. Esecuzione in danno

40.1. Qualora l'Appaltatore ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra impresa- senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'Appaltatore stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati all'Amministrazione.

40.2. Per il risarcimento dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'Appaltatore ovvero, in mancanza, sulla garanzia definitiva che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrata.

41. Manipolazione e cottura. Modalità di preparazione e cottura dei pasti

41.1. L'Impresa dovrà provvedere alla produzione di pasti in regime fresco-caldo, da distribuire e somministrare in multiporzione.

41.2. Per la preparazione e cottura dei pasti, si suggeriscono all'Appaltatore le seguenti indicazioni:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata;
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestroni, verdura, pasta);
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità;
- Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono: cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore); cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra); cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

41.3. Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'Impresa

appaltatrice, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

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

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

41.6. Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni dell'Amministrazione e le disposizioni dell'azienda sanitaria competente.

41.7. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

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

41.9. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

41.10. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

41.11. Fatto salvo quanto previsto al successivo artt. 37-38, l'Appaltatrice dovrà provvedere allo smaltimento del cibo non consumato dagli utenti in conformità alla normativa vigente (raccolta differenziata).

41.12. Tutti i contenitori utilizzati per il trasporto degli alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura dell'Appaltatore.

42. Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

42.1. La Ditta dovrà assicurare il servizio di ristorazione scolastica con proprio personale sia per la preparazione, la distribuzione e il trasporto dei pasti, che per la pulizia degli ambienti. L'organico del personale dovrà essere professionalmente e numericamente adeguato, al fine di garantire un'elevata qualità del servizio tenendo conto di tutto quanto previsto dal presente capitolato e dall'offerta presentata in sede di gara e dal presente capitolato. La ditta dovrà essere in grado di sostituire il personale assente in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio.

42.2. I pasti devono essere distribuiti con il personale alle dipendenze dell'I.A. secondo i menù e le quantità prefissate. Il personale addetto alla distribuzione, opportunamente formato, deve rispettare le porzioni raccomandate per le varie fasce di età e porre particolare attenzione alle modalità e presentazione degli alimenti.

42.3. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

42.4. Nella distribuzione il personale dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere;
- eseguire la pulizia dei refettori e locali accessori nei plessi ove essi siano utilizzati per il servizio post-scuola;
- aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
- riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
- igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglie o tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti (per servizio al tavolo);
- riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali di scodellamento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l'evaporazione dell'eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell'acqua);

- controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali; in seguito aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- eseguire la distribuzione dei pasti ai tavoli con scodellamento da pluriporzione mediante i carrelli termici in dotazione (o attrezzature analoghe) e di cui la fornitura è a carico dell'impresa appaltante;
- distribuire i pasti solamente qualora gli alunni siano seduti a tavola ad eccezione della minestra, minestrone ecc., che dovrà essere posta nei piatti prima dell'arrivo degli alunni, calcolando i tempi in modo che la stessa non risulti fredda, ma ad una temperatura adeguata al momento del consumo;
- utilizzare solo utensili adeguati;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
- garantire l'aggiunta del parmigiano grattugiato ai primi piatti direttamente nei refettori prima del porzionamento;
- procedere al condimento dei cibi solo a ridosso della distribuzione del pasto;
- condire le verdure, quando necessario, solo prima del consumo;
- provvedere, al termine delle operazioni di distribuzione e di consumo dei pasti da parte degli utenti, allo sbarazzamento dei tavoli, al riassetto, pulizia e sanificazione del refettorio, cucine e locali accessori, alla sistemazione delle sedie sui tavoli e loro riposizionamento a terra dopo il lavaggio dei pavimenti, alla pulizia e riordino di tutto il materiale, incluso il lavaggio delle stoviglie/posate/bicchieri/caraffe (…).

42.5. L'Impresa dovrà adibire al servizio di somministrazione dei pasti il personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme igienico-sanitarie relative allo scodellamento e sulle corrette modalità dello stesso (es. idoneo porzionamento ed impiattamento), nonché per quanto concerne la somministrazione di diete speciali.

42.6. La predisposizione delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli (collocazione sedie, tovagliette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli, brocche d'acqua potabile della rete idrica cittadina), la somministrazione dei pasti e le successive attività di sparecchiamento, riordino e pulizia di locali e attrezzature, avverranno a cura del personale dell'Appaltatore.

43. Locali e Attrezzature

43.1. L'Appaltatore avrà a disposizione, in comodato gratuito, i locali adibiti a scodellamento e refettorio con annessi servizi, le attrezzature gli arredi di proprietà dell'Amministrazione presenti nei plessi scolastici siti sul territorio comunale:

- Scuola Primaria "Laurenti", viale Donna Anna
- Scuola Infanzia "Don Cerabolini", via Nenni
- Spazio Gioco, sezione arcobaleno della scuola Infanzia "Don Cerabolini", via Nenni

Si stabilisce fin da ora che i beni mobili ed immobili concessi in uso si intendono accettati dall'Esecutrice nello stato di fatto e di diritto esistente al momento della consegna.

43.2. Tutte le pentole, gli utensili da cucina, i contenitori per la conservazione degli alimenti, nonché gli elettrodomestici che si rendessero necessari per la perdita, rottura o insufficienza di quelli attualmente in dotazione dovranno essere forniti dall'Impresa appaltatrice. Le attrezzature inserite in corso di appalto resteranno di proprietà del Comune di Belgioioso.

43.3. In occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica della esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dalla Amministrazione Appaltante. L'Appaltatore dovrà predisporre un elenco qualitativo e quantitativo delle attrezzature inserite nelle strutture.

43.4. Eventuali sostituzioni/reintegri/migliorie di materiale, che si rendano necessari sono a totale carico dell'Appaltatore che deve provvedere direttamente al reintegro anche di quanto risulti mancante o non funzionante.

43.5. Nell'ipotesi dell'utilizzo da parte dell'Impresa di proprie apparecchiature, queste, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, debbono appartenere:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;

- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

43.6. Sono a completo carico dell'Impresa l'acquisto di tutti, e comunque quelle necessarie a svolgere il servizio, i materiali e le attrezzature indispensabili alla gestione del servizio e almeno 2 lavastoviglie, come previsto dall'art. 27.26 del presente capitolato.

43.7. L'Esecutrice si impegna all'uso corretto e diligente dei locali, delle attrezzature e degli arredi in dotazione che dovranno essere riconsegnati, al termine dell'affidamento, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, salvo la normale usura determinata dall'utilizzo. Saranno addebitati all'Appaltatore eventuali danni arrecati per incuria, negligenza o uso scorretto delle dotazioni.

43.8. Spetta all'Esecutore la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature di ristorazione presenti nel plesso scolastico e loro eventuale sostituzione nel caso di irreparabilità o sopravvenuta inidoneità all'uso.

43.9. L'Impresa non potrà apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, né utilizzare gli stessi per finalità diverse da quelle di cui al presente Capitolato.

44. Stoviglie, tovaglie, tovaglioli e attrezzatura

44.1. Sono a carico dell'Impresa le stoviglie necessarie alla consumazione dei pasti.

44.2. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o plastica dura, stoviglie, anche nella scuola di Infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile) lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.
Nello Spazio Gioco i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura.

44.3. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti

44.4. Solo in caso di guasti o altri adempimenti temporanei, così come per i pranzi al sacco, si potranno utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432, come indicato dal D.M. 10 marzo 2020;

44.5. I bicchieri per la scuola dell'Infanzia e per lo Spazio Gioco dovranno essere in plastica dura e riutilizzabili.

44.6. Le tovagliette monoposto e i tovaglioli monouso in carta tessuto, devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

44.7. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

44.8. L'Amministrazione attua le verifiche sui requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti, nonché sulle tovaglie e tovagliette secondo quanto previsto dal D.M. 10 marzo 2010.

44.9. Sono altresì a carico dell'esecutore, la fornitura, ove mancanti in comodato gratuito, per l'intera durata del contratto, di tavoli/banconi dotati di protezione para alito destinati alla distribuzione; la fornitura presso ciascun refettorio di carrelli di servizio, anche termici, in acciaio inox (ove non presenti in Refettorio) per il trasporto dei contenitori; la fornitura di tutto quanto ritenuto necessario al fine di assicurare la regolarità e qualità del servizio.

45. Servizio di ristorazione in situazione di emergenza sanitaria

45.1. Nel caso in cui lo stato di emergenza sanitaria dovuta a "Covid-19" si ripresenti o intervengano altre ipotesi di emergenza sanitaria, l'Esecutore deve essere in grado di adottare le iniziative previste dagli attuali od emanandi protocolli per fronteggiare tale stato di emergenza sanitaria.

45.2. L'Appaltatore dovrà garantire l'esecuzione delle stesse attività essenziali e attività connesse in conformità alle norme di riferimento descritte per il servizio ordinario, integrate sulla base delle richieste e delle previsioni normative aggiuntive stabilite in caso di emergenza.

45.3. Potrà essere prevista anche l'eventuale fornitura di pasti monoporzione, realizzata in base alle Linee guida regionali e secondo tutte le caratteristiche nutrizionali e di igiene previste per il servizio ordinario

(ivi comprese le caratteristiche delle derrate), la strutturazione in diversi turni degli accessi al refettorio ovvero l'organizzazione della distribuzione in locali diversi da quelli previsti nella modalità ordinaria di svolgimento del servizio.

46. Operazioni di pulizia dei Locali e sanificazione di locali e attrezzature

46.1. Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso i locali di scodellamento, distribuzione e i refettori, al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, debbono essere regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'Esecutore e conservate presso i rispettivi locali, inserite in un programma delle pulizie.

46.2. L'Appaltatore è tenuto ad adeguare tale programma di pulizia e sanificazione ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalla locale Azienda Sanitaria o dagli organi di controllo designati dall'Amministrazione, nonché alla conformazione ed alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge la fornitura.

46.3. I locali, le attrezzature, l'utensileria e la tegameria utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, custoditi sia presso le cucine che presso tutti i centri refezionali dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.

46.4. Le operazioni di pulizia devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali stessi.

46.5. L'Impresa deve provvedere ad effettuare, in occasione dell'inizio dell'anno scolastico (almeno la settimana prima), delle vacanze di Natale e della fine dell'anno scolastico, accurata pulizia dei locali di scodellamento e distribuzione, dei refettori e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate e davanzali, caloriferi, porte, ecc.).

46.6. L'Esecutore deve provvedere al mantenimento costante di un corretto stato igienico di tutti locali interessati dal servizio, attrezzature e arredi, al fine di evitare eventuali rischi di contaminazione degli alimenti.

46.7. Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

46.8. L'Appaltatore, giornalmente, una volta concluse le operazioni di scodellamento e di somministrazione dei pasti nei refettori, deve provvedere alle accurate operazioni di pulizia:

- lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie (a solo titolo esemplificativo: tegameria, utensileria, attrezzature varie, posate, bicchieri, caraffe, piatti ecc.);
- riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature e arredi utilizzati per la preparazione e la distribuzione compresi i banconi scaldavivande e i carrelli termici, se presenti;
- pulizia e sanificazione dei locali cucina e dei refettori, compresi i pavimenti;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici annessi ad uso esclusivo o promiscuo destinati agli operatori.

46.9. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti, in conformità a quanto disposto dal D.M. 10.03.2020.

46.10. L'Impresa deve produrre all'Amministrazione le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti di pulizia che intende utilizzare almeno entro 5 giorni antecedenti l'avvio del servizio. Tutti i prodotti devono essere conservati nei loro contenitori, ben chiusi e puliti, e utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

46.11. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

46.12. I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti), tutti a carico dell'Esecutore, devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari.

46.13. L'Appaltatore dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei

refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica, ecc.).

46.14. I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere lavati e sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

46.15. La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitamento dopo l'impiego.

46.16. Relativamente agli interventi di cui al presente articolo, l'Impresa si renderà garante di tutte le operazioni attraverso controlli pre-operativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente.

46.17. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'Impresa deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

46.18. Su richiesta dell'Amministrazione, l'impresa è tenuta ad indicare il nome commerciale e la marca dei prodotti impiegati: si presumono conformi i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel; per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

46.19. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

46.20. Gli interventi di pulizia straordinaria e approfondita, nei confronti del locale dispensa, servizi igienici ad uso del personale dell'I.A. e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti, per il servizio di refezione della Scuola Primaria, dovranno avvenire almeno in occasione della riapertura:

- del nuovo anno scolastico, dopo le vacanze estive;
- dell'anno scolastico dopo le vacanze natalizie;
- della riapertura dell'anno scolastico dopo le vacanze pasquali.

46.21. Gli interventi di pulizia straordinaria e approfondita, nei confronti del locale dispensa, servizi igienici ad uso del personale della I.A. e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, per il servizio di refezione delle Scuole oggetto del presente bando, dovranno avvenire almeno in occasione della riapertura:

- del nuovo anno scolastico, dopo le vacanze estive;
- dell'anno scolastico dopo le vacanze natalizie;
- della riapertura dell'anno scolastico dopo le vacanze pasquali.

46.22. Il personale indicato dalla Stazione Appaltante attua la verifica attraverso sopralluoghi nei locali di scodellamento e distribuzione ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, dovrà essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. Relativamente ai

detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025 e degli attestati di certificazione relativi all'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024.

47. Smaltimento dei rifiuti

47.1. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'Appaltatore deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci ecc.).

47.2. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in

particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

47.3. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Esecutore.

47.4. I contenitori per la raccolta differenziata sono a carico della Impresa Appaltante, che dovrà procurarseli in accordo e secondo le norme della raccolta differenziata attiva sul territorio comunale.

48. Misure volte ad evitare eccedenze alimentari

48.1. L'eventuale esistenza di avanzi di alimenti va valutata ricercandone le cause e per perseguire obiettivi di riduzione e riutilizzo.

48.2. Sono ammesse proposte di iniziative di educazione ambientale e di educazione al consumo ed alla solidarietà coinvolgendo anche i ragazzi delle scuole in merito a:

- riciclo dei rifiuti organici (compostaggio domestico)
- iniziative di solidarietà per la destinazione del cibo non consumato a fini assistenziali.

48.3. Per tali eventuali proposte si chiede di esporre l'iniziativa corredata di progetto tecnico di gestione, che sarà comunque oggetto di valutazione ed accettazione da parte della Giunta Comunale, la quale potrà anche proporre modifiche per una più efficace gestione rispetto agli obiettivi prefissati.

48.4. A garanzia della sicurezza alimentare, le proposte di recupero e conferimento delle eccedenze devono chiaramente indicare fruitori, modalità e procedure.

48.5. Il problema degli "avanzi" deve essere oggetto di autonomo sistema di valutazione, al fine di identificarne le cause, intervenire superando le carenze e ottenere il miglioramento del servizio.

48.6. Le porzioni offerte devono essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinati, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato. (Scheda D – Linee guida di Regione Lombardia per la ristorazione scolastica)

48.7. L'aggiudicatario, inoltre, deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti in osservanza del Capitolo VI dell'allegato al D.Lgs. n. 155/1997, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

48.8. *Al termine di ogni anno scolastico l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei principali prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei principali prodotti acquistati per la commessa, allegando scheda tecnica. Dovrà dichiarare, inoltre, la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese e/o da intraprendere per ridurre tali quantità.*

49. Manutenzione Ordinaria e Straordinaria

49.1. All'Amministrazione spetta la manutenzione impiantistica ed edilizia straordinaria degli ambienti di sua proprietà adibiti al servizio.

49.2. L'I.A. ha l'obbligo di segnalare con la massima tempestività all'A.C., ogni fatto o deterioramento rientrante nell'ordinaria o la straordinaria manutenzione di competenza dell'A.C. e che possa ostacolare il regolare funzionamento del servizio.

49.3. Restano esclusi dagli oneri dell'A.C. e quindi posti a carico dell'I.A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, in corso d'appalto, e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio delle attrezzature/arredi/elettrodomestici/impianti da parte del personale dipendente dell'I.A. In questo caso l'A.C. provvederà ad effettuare le opere di intervento resesi necessarie, ma addebiterà le spese all'Appaltatore.

49.4. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei macchinari è a carico dell'Appaltatore.

49.5. Per manutenzione ordinaria si intende l'insieme delle operazioni attuate in loco, consistenti in riparazioni di lieve entità che richiedano l'impiego di minuteria e di materiali di uso corrente. La finalità della manutenzione ordinaria è di mantenere in buono stato di conservazione e di funzionamento le attrezzature e i macchinari.

49.6. Per manutenzione straordinaria si intende l'insieme delle operazioni da effettuare per ripristinare il funzionamento delle attrezzature e macchinari in caso di una imprevista fermata dovuta a guasto, rottura, usura ed eventi esterni. Sono, pertanto, considerati interventi straordinari le riparazioni e/o le sostituzioni di parti e componenti di attrezzature e interventi per il rinnovo delle attrezzature obsolete o finalizzati all'ammodernamento e miglioramento del servizio stesso.

49.7. La manutenzione ordinaria dei locali spetta all'Appaltatore.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, si considerano interventi di manutenzione ordinaria:

- la tinteggiatura delle pareti della cucina ed eventuali locali alla stessa pertinenti, dei refettori;
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti o il rifacimento integrale della piastrellatura;
- l'installazione, sostituzione o riparazione di zanzariere;
- la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi interni ed esterni;

49.8. L'Impresa dovrà eseguire, a propria cura e spesa, le manutenzioni ordinarie, secondo un piano programmato, da consegnare all'Amministrazione all'avvio del servizio, e in caso di rottura, anche della sostituzione delle attrezzature e degli arredi (comprese guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ecc.) presenti nei locali di scodellamento e distribuzione e nei refettori o locali accessori interessati al presente servizio.

49.9. Per tutti gli interventi di manutenzione eseguiti, sia ordinaria che straordinaria, dovrà pervenire all'Ente copia della bolla della ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

49.10. L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria/straordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove. Nel caso in cui il costo della riparazione superi l'indice di convenienza, l'I.A. dovrà procedere alla sostituzione.

49.11. Al verificarsi di guasti, l'Esecutore dovrà provvedere nel più breve tempo possibile agli interventi posti a suo carico e alla immediata segnalazione all'Amministrazione per le casistiche a carico della stessa (manutenzioni straordinarie o sostituzioni). L'Amministrazione potrà richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi o segnalazione che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine, anche relativamente alla sicurezza. In particolare, in caso di situazioni di emergenza sarà cura dell'Impresa comunicare all'Amministrazione le modalità con cui intende gestire l'emergenza fino al ripristino delle condizioni di normalità.

49.12. Qualora l'I.A. non esegua gli interventi necessari, vi provvederà l'A.C. ponendo il relativo costo a carico della Ditta inadempiente, applicando altresì le sanzioni previsti nel presente capitolato. Le modifiche a macchine sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore. Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche l'I.A. è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

49.13. Tutte le attrezzature e gli arredi a qualsiasi titolo acquistati dovranno garantire il rispetto dei CAM.