COMUNE DI GIUSSAGO

Provincia di Pavia

CAPITOLATO SPECIALE
PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA
a ridotto impatto ambientale

ANNI SCOLASTICI - 2026/2027 - 2027/2028 - 2028/2029 - 2029/2030 – 2030/2031

Via Roma, 70 - 27010 Giussago (PV)
Tel. centralino 0382 - 939611 Tel. diretto 0382 939626 - Fax 0382 927711
Pec: comune.giussago@pec.regione.lombardia.it ; e-mail: serviziallapersona@comune.giussago.pv.it
www.comune.giussago.pv.it
P.I./C.F. 00460900186

COMUNE DI GIUSSAGO

Provincia di Pavia

INDICE:

Art. 1 - OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO 3
Art. 2 - DURATA DEL SERVIZIO 5
Art. 3 - IMPORTO PRESUNTO DEL SERVIZIO. 5
Art. 4 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO 7
Art. 5 - FORNITURA e STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI 12
Art. 6 - PREPARAZIONE DEI PASTI 13
Art. 7 - CONSEGNA DEI PASTI 15
Art. 8 - LOCALI ED ATTREZZATURE 18
Art. 9 - PERSONALE 19
Art. 10 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO 20
Art. 11 - DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO 21
Art. 12 - RESPONSABILITA' 21
Art. 13 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO 21
Art. 14 - OBBLIGHI DEL COMUNE 22
Art. 15 - RISCOSSIONE RETTE E GESTIONE ISEE 22
Art 16 - REVISIONE PREZZI 22
Art. 17 - REVISIONE DEL PEF 23
Art. 18 - CONTROLLI DI QUALITA' — OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO 24
Art. 19 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI 25
Art. 20 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA 25
Art 21 - ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA 25
Art 22 - BLOCCO DELLE DERRATE 25
Art. 23 - RIFIUTO DELLA FORNITURA 26
Art. 24 - OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E SANIFICAZIONE DI LOCALI E ATTREZZATURE 26
Art. 25 -MISURE VOLTE AD EVITARE ECCEDENZE ALIMENTARI 27
Art. 26 - RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO — POLIZZE ASSICURATIVE 27
Art. 27 – LICENZE ED AUTORIZZAZIONI 28
Art. 28 - PAGAMENTI E TRACCIABILITA' 28
Art. 30 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO 29
Art. 31 - INADEMPIENZE E PENALITA' 29
Art. 32 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO 30
Art. 33 - CAUZIONI PROVVISORIA E DEFINITIVA 31
Art. 34 – STIPULA DEL CONTRATTO/SPESE CONTRATTUALI/ ONERI FISCALI 31
Art. 35 - ADEMPIMENTI FUNZIONALI ALLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO 31
Art. 36 - CONTROVERSIE 32
Art. 37 - RINVIO 32
Art. 38 - TRATTAMENTO DEI DATI 33
Art. 39 - COMUNICAZIONI E NOTIFICAZIONI 33
Art. 40 - DISPOSIZIONI FINALI 34
Art. 41 - ALLEGATI 34

Art. 1 - OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Nell'ambito del presente Capitolato vengono assunti i seguenti acronimi e definizioni:

a) La Stazione appaltante (S.A.): Comune di Giussago, il quale affida all'OEA il servizio di ristorazione scolastica a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
b) Operatore Economico Aggiudicatario (OEA) - Concessionario: il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;
c) Capitolato Speciale di gara: il presente atto compresi tutti i suoi allegati tecnici;
d) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione per gli alunni della Scuola Primaria, delle Scuole dell'Infanzia e pasti a domicilio per anziani, disabili e soggetti fragili del Comune di Giussago, reso mediante la preparazione e il confezionamento dei pasti presso il Centro Cottura della ditta e il trasporto;
e) Centro Cottura: la struttura di produzione della ditta ove vengono prodotti i pasti;
f) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'O.E.A. per la preparazione dei pasti;
g) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
h) Menù giornaliero: il menù per la giornata alimentare;
i) Menù mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4/5 settimane;
j) Menù stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
k) Dieta speciale: pasto destinato a utenti affetti da patologie di tipo cronico portatori di allergie o intolleranze alimentari;
l) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
m) Dieta in bianco: pasto a basso residuo di grassi animali, approntato mediante cotture al vapore e/o lessatura con utilizzo di condimenti semplici;
n) Menù alternativo a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
o) Alimento/Prodotto alimentare/derrata alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito da esseri umani;

L'appalto ha per oggetto l'esperimento di una gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per Scuola dell'Infanzia, Primaria e pasti a domicilio per anziani, disabili e soggetti fragili del Comune di Giussago – per gli anni scolastici - 2026/2027 - 2027/2028 - 2028/2029 - 2029/2030 – 2030/2031. Nell'appalto non è compresa la distribuzione pasti per la Scuola dell'Infanzia gestita da altro operatore economico.

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, potrà essere sospeso solo se concordato con l'Ufficio Servizi Scolastici

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

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti (*non compreso il servizio di distribuzione per la Scuola dell'Infanzia*) pronti per il consumo, destinati agli alunni ed ai docenti dell'Istituto Comprensivo del territorio comunale nonché la consegna dei pasti a domicilio per anziani, disabili e soggetti fragili.
Il servizio deve essere espletato dall'O.E.A. a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle varianti proposte dall'O.E.A. in sede di offerta, qualora queste ultime siano accolte dalla Stazione Appaltante.
I beni eventualmente forniti dall'O.E.A. nel corso della durata contrattuale, ex novo e/o anche derivanti da sostituzioni e integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso i refettori, s'intendono immediatamente di proprietà del Comune di Giussago
Il capitolato speciale d'appalto si attiene ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) per il servizio di ristorazione collettiva stabiliti con decreto ministeriale ambiente del 10.03.2020 all'allegato 1 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione". (G.U. n. 90 del 04.04.2020), in considerazione e in osservanza di quanto previsto dall'art. 34 del D. L.gs. 50/2016.

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, sono le seguenti:

a) L'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
b) La preparazione dei pasti, presso il Centro Cottura dell'O.E.A., destinati agli alunni e ai docenti aventi diritto, in base al numero di presenze giornaliere;
c) Il confezionamento dei pasti mediante il sistema del legame caldo in multi razione e in monoporzione per le diete leggere, le diete speciali, le diete a carattere etico religioso;
d) Fornitura di acqua minerale naturale non addizionata;
e) Fornitura, per ogni utente, di stoviglie (piatti, posate, bicchieri, ecc.) il cui materiale dovrà essere conforme e in osservanza delle direttive vigenti in materia;
f) Fornitura di tutto il necessario per la distribuzione dei pasti (palette, mestoli, carrelli termici ecc., ad integrazione e sostituzione dell'esistente) e in genere di tutto quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti, formaggio, ecc.);
g) Studio e preparazione di menu personalizzati alternativi per diete speciali;
h) Formazione del proprio personale;
i) Partecipazione, su richiesta della S.A., alle sedute delle Commissioni Mensa Comunali;
j) Il trasporto mediante contenitori isotermici e la consegna presso i locali all'uopo destinati,

presso le scuole;

k) distribuzione pranzo (non compreso per le scuole d'Infanzia)

l) Il ritiro giornaliero dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti;

m) Collaborazione con Ufficio Servizi Scolastici per ogni altra iniziativa attinente al servizio.

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

La rilevazione del numero dei pasti necessari giornalmente, viene effettuata classe per classe a cura della S.A.; tale rilevazione sarà comunicata telefonicamente al personale individuato dall'O.E.A.. La rilevazione consente all'O.E.A. di ottenere, entro le ore 9.30, il numero totale degli alunni e degli insegnanti presenti, nonché il nominativo degli alunni presenti con diete speciali/individuali.

Particolare attenzione è richiesta all'O.E.A. nel garantire il rispetto delle esigenze alimentari dell'utenza (diete individuali).

La rilevazione del numero dei pasti dovrà essere registrata giornalmente dall'O.E.A. e trasmessa mensilmente alla S.A., per la verifica incrociata del numero effettivo di pasti erogati e fatturabili.

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nel presente capitolato e negli allegati tecnici, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi. L'O.E.A. si obbliga a garantire gli elementi di qualità e le proposte di miglioramento gestionale indicate nell'offerta tecnica in sede di gara, secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato e nei relativi allegati.

Art. 2 - DURATA DEL SERVIZIO

Il contratto relativo al presente appalto ha durata di 60 mesi dal 01.09.2026 al 31.08.2031 con decorrenza dal giorno di consegna ed inizio del servizio attraverso la sottoscrizione di apposito verbale di immissione in servizio. La durata della Concessione è stata stabilita in maniera coerente all'art. 178 del Codice dei contratti pubblici.

Allo scadere del periodo complessivo del servizio il contratto può essere prorogato agli stessi patti prezzi e condizioni per il tempo necessario alla conclusione delle procedure di legge per l'individuazione di un nuovo contraente.

Art. 3 - IMPORTO PRESUNTO DEL SERVIZIO.

Ai sensi dell'art. 179 del Codice dei contratti pubblici, il valore complessivo della concessione 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.

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 frequentanti la mensa scolastica. ~~Di seguito il numero di pasti presunti:~~

COMUNE DI GIUSSAGO

Provincia di Pavia

BANDO MENSA FILE RIEPILOGATIVO	UTENZE	N° UTENTI ANNO 2024/2025 PASTI GIORNO	N° utenti divisi per ISEE	SETTIMANE scolastiche	N° GIORNI EFFETTIVI	n° PASTI ANNUO	N° PASTI 5 ANNI
GIUSSAGO - GUINZANO	Scuola Infanzia GIUSSAGO	82	49	40	200	9.800	49.000
			6			1.200	6.000
			27			5.400	27.000
	Scuola Infanzia GUINZANO	42	25	40	200	5.000	25.000
			7			1.400	7.000
			10			2.000	10.000
	Scuola Infanzia Insegnanti	7		40	200	1.400	7.000
	Scuola Primaria alunni	251	163	38	190	30.970	57.950
			27			5.130	
			61			11.590	
	Scuola primaria insegnanti	11		38	190	2.090	10.450
	Anziani	5	1	52	260	260	1.300
			2			520	2.600
			2			520	2.600

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.

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.

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

Art. 4 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

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

SCUOLA	UBICAZIONE	ORARIO CONSEGNA PASTI	MODALITA'
Scuola Infanzia Giussago	Giussago - Via Resistenza n° 23	orario indicativo di consegna 11.30	*SOLO CONSEGNA - Distribuzione pasti non compresa*
Scuola Infanzia Guinzano	Frazione Guinzano Via Nicolò Machiavelli n° 1	orario indicativo di consegna 11.30	*SOLO CONSEGNA - Distribuzione pasti non compresa*
Scuola Primaria	Via Papa Giovanni XXIII n° 17	orario indicativo di consegna ore 12.00	*Servizio al tavolo presso refettorio*
Anziani	Presso domicilio	Entro ore 12.00	*Consegna a domicilio da parte del concessionario*

A) <u>Servizio Scuola Infanzia Giussago - Guinzano e Scuola Primaria</u>

Le prestazioni richieste per lo svolgimento del servizio di ristorazione per ciascun plesso scolastico, a spese e cura della ditta appaltatrice, sono le seguenti:

- Preparazione dei pasti (comprese le diete speciali), presso il centro Cottura della ditta, mediante il sistema del legame misto in multi razione, e trasporto degli stessi fino ai plessi scolastici. Non è compresa nel presente affidamento la distribuzione dei pasti presso la Scuola dell'Infanzia, essendo tale funzione assegnata ad altro operatore economico individuata dall'Amministrazione Comunale;
- Per ogni plesso scolastico, il Concessionario dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli utensili di acciaio inox, necessari per la distribuzione dei cibi ad ogni utente.
- Fornitura - in numero adeguato ai pasti da servire - di stoviglie (piatti e bicchieri) in melammina, posate in acciaio, tovaglioli e tovagliette sottopiatti di carta usa e getta ed anche di vassoi per il self-service qualora i vassoi di proprietà del Comune fossero insufficienti al fabbisogno; i piatti, i bicchieri, le posate e i vassoi forniti rimangono di proprietà della ditta appaltatrice; sarà possibile il ricorso a prodotti monouso solo per documentate esigenze tecniche impreviste. In tal caso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie, tovaglioli e bicchieri

biodegradabili e compostabili.

- I mestoli e le schiumarole da fornire a ciascun plesso scolastico devono essere tali da garantire le seguenti quantità di piatto campione: gr. 40; gr. 60; gr. 80.

Fermo restando quanto previsto nelle sezioni generali del presente CSA, il Concessionario è tenuto a garantire una fornitura di emergenza di stoviglie e materiale monouso in plastica, da attivarsi su richiesta dell'Amministrazione o dei singoli plessi qualora si rendesse necessario per ragioni di sicurezza sanitaria (es. emergenza COVID-19), guasti tecnici agli impianti di lavaggio o altre comprovate necessità operative.
Tale fornitura comprende i seguenti articoli in materiale plastico idoneo al contatto alimentare:

- Piatti (piani, fondi e a doppio scomparto per pietanza e contorno);
- Bicchieri e caraffe;
- Posate (set completo: forchetta, coltello, cucchiaio e cucchiaino);
- Tovaglioli e tovagliette in carta monouso.

Il Concessionario dovrà assicurare una scorta minima di tali materiali presso ogni plesso scolastico, pronta all'uso immediato.
È inoltre a totale carico del Concessionario il ritiro e il successivo lavaggio e sanificazione dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti (contenitori termici e Gastronorm), che dovranno essere riconsegnati per il servizio successivo in perfetto stato igienico.

Inoltre dovrà essere prevista apparecchiatura, distribuzione, riordino tavoli e sistemazione, pulizia, riordino delle sale refettorio e pulizia delle zone utilizzata per la distribuzione, ivi compresi i servizi igienici annessi, da effettuarsi al termine di ogni servizio per la sola Scuola Primaria.

Nell'ambito di tali servizi è da prevedere la preparazione e confezione di pasti al "sacco" in sostituzione del pranzo, in occasione di gite fuori sede.

Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti, specie per quanto attiene a quelli forniti alle scuole, sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti, salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.
I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente nel mese di ottobre e termina nel mese di aprile; il menù estivo inizia indicativamente nel mese di maggio e termina nel mese di settembre, in date da concordare.
L'Amministrazione comunale potrà chiedere all'O.E.A. di fornire menù estivi e/o menù invernali diversi per le diverse categorie di utenze scolastiche: infanzia e primaria.
I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nelle "Specifiche tecniche relative alle Tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti" (4-PROSPETTO DELLE GRAMMATURE PER LE DIVERSE FASCE D'ETA') per la stesura di un menu quadri settimanale" (3- SCHEMA DIETETICO per la stesura di un menu SCOLASTICO e INDICAZIONI PER L'APPLICAZIONE - a.s. 2022-2023). La Stazione Appaltante si riserva di

modificare, all'inizio di ogni anno scolastico le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.
L'O.E.A. dovrà provvedere alla stampa dei menù estivi e invernali ed alla loro distribuzione a tutti gli utenti delle scuole.
Copia dei menù dovrà essere esposta nelle scuole e all'interno dei refettori e inviata alla S.A.
Nel dettaglio la struttura dei menu (*) per le diverse categorie di utenti è la seguente:

Scuole dell'infanzia e primaria

✔ Pranzo

– un primo
– un secondo
– un contorno
– pane comune (due diversi formati) o pane integrale
– frutta fresca di stagione
–Acqua minerale naturale, servita in brocche

(*) = La struttura del menù per gli utenti della Ristorazione scolastica, potrà essere sostituita con un piatto unico, concordato tra l'O.E.A. e la Stazione appaltante.

✔ Cestini freddi

La Stazione Appaltante inoltre potrà richiedere all'O.E.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio; Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze.
La loro composizione, salvo indicazioni diverse, è la seguente:

- pane o pizza — n. 2 panini da 50 g cad.
- prosciutto cotto o formaggio — 50 g per panino
- un succo di frutta in confezione tetrabrick — 200 ml
- un frutto
- una merenda
- acqua minerale naturale, ½ litro a testa
- N. 2 tovaglioli di carta

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti. La Stazione Appaltante ha la facoltà di richiedere che i prodotti alimentari costituenti il companatico siano forniti in monoconfezione o inseriti direttamente all'interno del pane.
Per le scuole dell'infanzia dovrà essere utilizzato pane morbido (tipo al latte o all'olio) di formato tale da poter essere addentato anche dai più piccoli; a tale scopo potrà essere previsto l'uso eventuale di panini di formato ridotto, in numero adeguato a garantire la grammatura richiesta.

Per gli adulti deve essere fornito un panino imbottito aggiuntivo.

B) <u>Pasti a domicilio per anziani, disabili e soggetti fragili</u>

Il servizio consiste nella preparazione e consegna di un pasto pronto giornaliero presso l'abitazione dell'utente che si trova in condizione di bisogno definito dall'Ufficio Servizi alla Persona del Comune di Giussago.

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

- Assicurare un pasto composto da primo piatto, secondo piatto, pane, contorno, frutta e acqua;
- Attivare i pasti a domicilio per i nuovi utenti, anche il giorno stesso della richiesta, purché avanzata entro le ore 09:00, dalla comunicazione da parte dell'Ufficio Servizi alla Persona del Comune, che dovrà essere ritenuta valida anche se effettuata via e-mail salvo eventuali ulteriori modalità da concordare con il Comune. Nessun ordine potrà invece essere accettato dalla ditta appaltatrice se effettuato da personale diverso da quello indicato nel presente capitolato;
- Garantire lo stesso menù giornaliero a tutti gli utenti, salvo l'esigenza di garantire diete preordinate individuali adeguate alle loro esigenze e alle condizioni di salute autorizzate solo dietro prescrizione medica;
- Assicurare il servizio pasti a domicilio durante tutti i giorni feriali, sabato incluso;
- È facoltà del Comune richiedere altresì di garantire la consegna del doppio pasto nella giornata del sabato per coprire anche la domenica;
- Attivare, sospendere o disattivare il servizio pasti a domicilio solo dietro richiesta dell'Ufficio Servizi alla Persona del Comune, salvo i casi di particolare urgenza per cui si renda necessario la sospensione immediata del servizio;
- Garantire la preparazione e la consegna del pasto al domicilio degli utenti con l'impiego di materiali, mezzi e personali propri;
- Garantire la consegna del pasto a domicilio a legame freddo oppure caldo a seconda delle esigenze;

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

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

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

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

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

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

Vincolo Commerciale e Tecnico – Fornitura pasti al Concessionario del Servizio Centri Estivi.
L'Amministrazione Comunale affida in concessione ad altro operatore la gestione dei centri estivi e richiede pertanto all'Aggiudicatario del presente appalto la disponibilità, senza riserve, a fornire i pasti destinati a tale servizio, da prepararsi presso il centro cottura oggetto del presente affidamento. Resta inteso che il rapporto contrattuale, inclusa la definizione del prezzo della fornitura, sarà oggetto di libera negoziazione tra le parti coinvolte e potrà anche discostarsi dalle condizioni economiche previste dal presente affidamento.
Il vincolo tecnico-commerciale deriva dalle seguenti condizioni, e motivazioni:

- l'Amministrazione desidera garantire pasti preparati sul posto, per qualità e freschezza;
- al momento l'attuale gestore uscente sta erogando già i pasti al concessionario;
- Non saranno richieste royalties per un aumento di consumi o impiego attrezzature;
- il rapporto che andrà instaurandosi consente all'Aggiudicatario di accrescere il fatturato del servizio in Giussago, e di poter ottimizzare le risorse;
- le condizioni economiche, che le due Parti negozieranno separatamente, devono essere allineate e giustificate con le condizioni di mercato a parità di qualità e servizio;
- il vincolo è effettivo per tutta la durata del contratto, e non potranno essere addebitate spese o oneri alla amministrazione, trattandosi di un rapporto economico esterno alla amministrazione.

Art. 5 - FORNITURA e STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI
Caratteristiche — modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:
Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice, dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale (con particolare riferimento alle direttive emanate in materia Ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia e dalle prescrizioni specifiche dell'ATS competente che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione del servizio);
- per ciascuna categoria di alimenti deve essere garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i requisiti elencati nei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (D.M. 10/03/2020) (al punto C.a.1);
- saranno ammessi surgelati quali carne, pesce e verdure (queste solo in caso che non siano reperibili fresche). I luoghi di origine degli alimenti dovranno essere nazionali o provenienti da altri Paesi della Comunità Europea;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano 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;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'ATS;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza). Tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- la dimensione delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Art. 6 - PREPARAZIONE DEI PASTI

6 a) Modalità di preparazione

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso il centro cottura della ditta appaltatrice,
Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;

le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.
I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

Per prevenire gli sprechi alimentari i pasti dovranno essere somministrati al giusto punto di cottura.

La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

6 b) Composizione

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menù allegati al presente capitolato. I menù saranno variati ogni anno, di norma nel periodo primaverile e invernale, secondo le indicazioni dell'ATS e della Commissione Mensa, rispettando la stagionalità.

6 c) Variazioni dei menù

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati Menù.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura della ditta appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria e manutenzione straordinaria);
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura della ditta appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria e manutenzione straordinaria);
- scioperi;

con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.
Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.
Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi di cui sopra, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

6 d) Limiti di tolleranza sulle grammature

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menu, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

6 e) Diete speciali

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti.

Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla ditta aggiudicataria - con congruo anticipo - dal servizio comunale competente.

Le diete speciali per gli alunni dovranno essere distribuite mediante vaschette monoporzione, riportanti nome e cognome del destinatario.

La ditta appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). Nel primo caso le famiglie interessate (senza necessità di alcuna dichiarazione ATS) renderanno noti al responsabile del servizio mensa - all'inizio dell'anno scolastico - gli alimenti da escludere dalla dieta.

Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici "leggeri" (secondo quanto indicato dall'ATS) in "bianco", previa comunicazione da parte dell'utente (se relativo a un solo giorno) o presentazione del certificato del pediatra o medico di base (se superiore a un giorno).

6 f) Altre tipologie di pasti

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la ditta dovrà garantire, previo congruo preavviso, la preparazione di "colazioni al sacco" per gli utenti.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici sopra citati, nonché per i casi di cui al punto 10 f), avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Art. 7 - CONSEGNA DEI PASTI

7 a) – Prenotazione dei pasti

Indicativamente entro le ore 9.30 la Stazione Appaltante trasmette all'O.E.A. via telefono o altro metodo informatizzato (tablet) il numero di pasti richiesto, il numero dei pasti in bianco necessari e segnala le assenze di utenti titolari di diete speciali.

La Stazione Appaltante può comunicare all'O.E.A. eventuali variazioni delle prenotazioni entro le ore 11.00.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti" (caduta del vassoio, del piatto ecc.) a fronte dei quali è necessario che l'O.E.A. adotti le misure necessarie (per es. invio di porzioni in più) al fine di non lasciare comunque nessun bambino senza il pasto. Tali porzioni in più non comporteranno un onere aggiuntivo alla Stazione Appaltante e non saranno fatturate.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di pasti prenotati e il numero dei pasti

distribuiti, all'O.E.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi. Discrepanze tra il menù prenotato e il pasto consegnato, saranno considerate variazioni non concordate al menù e suscettibili di applicazione delle penalità previste nel presente capitolato.

7 b) – Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto

L'O.E.A., al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve "mantenere" i pasti nelle apposite attrezzature.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

Il pane deve essere confezionato a norma di legge e trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

7 c) – Caratteristiche contenitori da utilizzare per conservazione pasti durante il trasporto

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, la ditta deve provvedere a fornire idonei contenitori isotermici, realizzati in idoneo materiale ad esclusione del polistirolo. Devono avere una rastrelliera interna (serie di guide interne) al fine di permettere l'uso di bacinelle e teglie gastro-norm nelle diverse combinazioni, conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative, pulite e asciutte, di adeguate dimensioni, tali da evitare fenomeni di impaccamento, e in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato.

I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati (ad es. Pasta, sugo, formaggio grattugiato, pietanza, contorno).

I contenitori isotermici devono riportare un'etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.), la destinazione e la data di produzione; dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante Il trasporto.

Sulle rastrelliere, nella specifica area di confezionamento del centro cottura, saranno collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta termica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.

Le gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti, devono avere un'altezza non superiore a 15 cm, ed in ogni caso non devono essere riempite totalmente, al fine di evitare fenomeni di impaccamento. L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastro-norm, quali, ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, etc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'O.E.A. è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Per il confezionamento dei pasti durante il trasporto sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso.
Solo per le diete speciali per soggetti affetti da celiachia si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolanti mono–razione. Il contenitore monoporzione deve essere contrassegnato dal cognome e nome dell'utente cui è destinato, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.
L'O.E.A. deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che dovrà essere effettuato presso il Centro cottura dell'O.E.A.
Per quanto riguarda i pasti relativi agli anziani gli stessi dovranno essere confezionato in vaschette monoporzione conformi alle vigenti leggi sanitarie. Le vaschette monoporzione dovranno essere collocate in appositi contenitori isotermici individuali, anch'essi conformi alle vigenti leggi sanitarie. Ciascun contenitore consegnato a domicilio dell'utente verrà ritirato vuoto il giorno successivo all'atto della nuova consegna. L'impresa affidataria provvederà alle operazioni di lavaggio e sanificazione dei contenitori nonché alla buona tenuta e conservazione dei contenitori stessi. Il prezzo stabilito per ogni singolo pasto dovrà essere comprensivo del noleggio del contenitore, il quale dovrà essere fornito in buono stato e la ditta affidataria provvederà alla immediata sostituzione nel caso di danni o di usura. Per quanto concerne i pasti consegnati a legame freddo, l'impresa provvederà a collocare gli alimenti in appositi contenitori conformi per l'uso in microonde.

7 d) – Mezzi di trasporto

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente.
I mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti, ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore, devono essere:

- **a)** a Norma Euro 4 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano o veicoli elettrici o ibridi;
- **b)** usati esclusivamente per il trasporto di alimenti;
- **c)** conformi alle normative vigenti (Reg. CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti n. 852853-854-882 del 2004);
- **d)** muniti di apposita autorizzazione rilasciata da parte degli organi di competenza.

Periodicamente la ditta dovrà provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione.

7 e) – Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo

La ditta dovrà provvedere con proprio personale al trasporto dei pasti con idonei automezzi e contenitori di sua proprietà.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni vigenti. Dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto alimenti coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e dovranno essere sanificati e puliti giornalmente.
L'O.E.A. deve effettuare la consegna dei pasti presso i locali di consumo in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a garantire la consegna secondo i tempi previsti di inizio servizio.
In caso di errore nella consegna dei pasti l'O.E.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre 30 minuti dal momento della segnalazione.

7 f) – Orari di consegna e somministrazione dei pasti
I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'O.E.A., nei terminali di distribuzione. In particolare si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti, devono entrare da appositi ingressi che saranno indicati dalla Stazione Appaltante. Si precisa che obbligatoriamente, per ragioni di sicurezza degli alunni, vanno sempre chiusi i cancelli sia in accesso che in uscita.
Fra il termine della preparazione dei pasti inteso come termine della cottura e inizio del confezionamento, e la loro consegna ai refettori, dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a un'ora. Il limite stabilito deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile in modo che la conservazione dei cibi sia maggiore di 65 gradi centigradi fino al momento del consumo.
La consegna dei pasti potrà avvenire anche presso altri locali individuati dalla S.A.

Art. 8 - LOCALI ED ATTREZZATURE
Il Concessionario avrà a disposizione, in comodato gratuito, i locali adibiti a refettorio, con annessi servizi, le attrezzature gli arredi di proprietà dell'Amministrazione; si stabilisce fin da ora che i beni mobili ed immobili concessi in uso si intendono accettati nello stato di fatto e di diritto esistente al momento della consegna.
A tal fine le parti provvederanno congiuntamente alla rilevazione della reale consistenza dei locali e degli impianti da consegnare al Concessionario. La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature (se presenti) verrà effettuata a mezzo di verbali di consegna redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.
L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di servizio e sottoscritto da entrambi i contraenti.
Il verbale con allegato l'inventario dei beni (impianti, attrezzature, macchinari e arredi - ove presenti) in dotazione, all'atto della consegna, ad ogni singola struttura, farà parte integrante dei documenti contrattuali.
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; tali attrezzature al termine del contratto di servizio, resterà in capo al Comune.
L'Amministrazione Comunale resta sollevata da qualsiasi spesa inerente la manutenzione ordinaria

e straordinaria di attrezzature, elettrodomestici, arredi di cucina o componenti degli stessi e le sostituzioni di elettrodomestici, arredi ed attrezzature che si dovessero rendere necessarie a causa di incuria.
Si provvederà alla stesura in contraddittorio di un apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti comprensivo dell'inventario dei beni presenti nella struttura all'atto della riconsegna. Le strumentazioni e le attrezzature (ove presenti) dovranno essere consegnate in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
Saranno addebitati al Concessionario eventuali danni arrecati per incuria, negligenza o uso scorretto delle dotazioni.

Art. 9 - PERSONALE

L'O.E.A. deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione appaltante.
Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalla normativa di riferimento e sui contenuti del Capitolato di gara in vigore.
L'O.E.A. deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la Stazione Appaltante si riserva il diritto di richiedere alla ditta la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.
La consistenza dell'organico impiegato presso il Centro Cottura deve essere riconfermata alla Stazione Appaltante con frequenza annuale per iscritto.
La Stazione appaltante si riserva il diritto di chiedere alla ditta la sostituzione del personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso la ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.
Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'O.E.A. e quindi indicato nel libro paga dell'O.E.A..
L'O.E.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula dell'Appalto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Pavia.

L'O.E.A. è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. Su richiesta della Stazione appaltante, l'O.E.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.
La Stazione appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'O.E.A. delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera garanzia definitiva che l'O.E.A. dovrà immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'O.E.A. si è posta in regola.

L'O.E.A. per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato in sede di offerta.

Art. 10 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

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 gara, 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.
In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

Art. 11 - DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

Il Concessionario si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico- sanitaria, con particolare riferimento alla L. 283/62 ed al Regolamento d'esecuzione 327/80 e ss.mm.ii, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e dal presente capitolato.

Art. 12 - RESPONSABILITA'

Il Concessionario assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

Art. 13 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario assume a propria cura e spese:

- la fornitura di materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione — in ogni fase dei servizi oggetto del presente capitolato (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, etc.), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- la sostituzione dei contenitori termici guasti. Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, la Ditta appaltatrice è obbligata ad integrarli senza alcun onere aggiuntivo per il Committente.
- la riscossione delle rette da parte delle famiglie
- provvederà a redigere, all'atto dell'affidamento, in contraddittorio con gli incaricati del Comune, un verbale di ispezione, presa visione, idoneità e presa d'atto dello stato, di fatto e di diritto, del complesso immobiliare, degli arredi e dell'attrezzatura di cui all'inventario depositato agli atti del Comune;

In particolare, il Concessionario:

- assume, in via esclusiva e inderogabile, tutti i rischi tecnici ed economici connessi all'esercizio della concessione della refezione senza alcuna limitazione o deroga, impegnandosi a sostenere integralmente ogni costo e onere conseguente;
- si impegna a manlevare, sollevare e tenere indenne il Comune da ogni pretesa, richiesta di risarcimento, azione legale o qualsiasi conseguenza economica e tecnica derivante

dall'assunzione, da parte sua, dei rischi di cui ai commi precedenti, anche qualora tali rischi si concretizzassero per cause non imputabili a sua esclusiva volontà.

- ogni spesa o investimento non preventivamente previsto, ma reso necessario dalla concreta assunzione dei rischi sopra descritti, sarà a carico esclusivo del Concessionario, il quale si obbliga a predisporre tutte le misure tecniche, organizzative e finanziarie ritenute opportune per il corretto ed efficiente esercizio dell'attività concessa;
- assume tutte le funzioni di organizzazione del servizio, con piena autonomia giuridica, tecnica e gestionale;

Art. 14 - OBBLIGHI DEL COMUNE

Il Comune si obbliga:

- Alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili ed impianti di connessione alle utenze (tubazioni gas acqua, impianti elettrici, ecc.) messe a disposizione al Concessionario per l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria del Concessionario).
- alla fornitura di gas metano ed energia elettrica, (luce, forza motrice) acqua per l'intera struttura, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio.
- la raccolta delle iscrizioni, il rilascio di certificazioni e/o attestazioni agli utenti.

Art. 15 - RISCOSSIONE RETTE E GESTIONE ISEE

Il Concessionario è tenuto a provvedere direttamente alla riscossione delle rette relative al servizio di ristorazione scolastica e dei pasti a domicilio per anziani, disabili e soggetti fragili, così come definite e comunicate dalla Stazione Appaltante.

La Stazione Appaltante comunicherà al Concessionario, per ogni utente, l'importo della retta dovuta già al netto delle riduzioni e/o agevolazioni derivanti dall'applicazione delle fasce ISEE (Indicatore della Situazione Economica Equivalente) previste dal Comune di Giussago. Il Concessionario si obbliga a riscuotere da ciascuna famiglia la quota già calcolata e ridotta in base all'ISEE presentato.

La Stazione Appaltante fornirà al Concessionario un elenco aggiornato degli utenti con le rispettive tariffe personalizzate in base all'ISEE. Il Concessionario non avrà alcun onere né facoltà di verificare l'ISEE o di applicare riduzioni tariffarie diverse da quelle già stabilite e comunicate dalla Stazione Appaltante.

Qualsiasi variazione relativa all'importo delle rette o allo stato ISEE degli utenti verrà tempestivamente comunicata dalla Stazione Appaltante al Concessionario, il quale dovrà adeguarsi prontamente nella riscossione.

Resta inteso che, a fronte del servizio reso, al Concessionario spetta l'intero valore del pasto fissato in sede di aggiudicazione. Pertanto, per ogni pasto erogato a tariffa agevolata, il Concessionario emetterà fattura nei confronti della Stazione Appaltante per la quota residua, calcolata come differenza tra il valore pieno del pasto consumato e l'importo della retta effettivamente riscossa dall'utente in base alle fasce ISEE.

Art 16 - REVISIONE PREZZI

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

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.

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%.

In tale evenienza:

- sarà onere dell'appaltatore comunicare e dimostrare, con la massima tempestività, la variazione in eccedenza;
- l'appaltatore, nell'ottica del principio di leale cooperazione, è tenuto a segnalare anche le variazioni in diminuzione;
- la revisione avverrà nella misura del 80% rispetto alla parte di prezzo eccedente il 5%.

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

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).

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.

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

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.

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

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

Art. 17 - REVISIONE DEL PEF

Il Rapporto contrattuale è fondato su un equilibrio, ai sensi degli articoli 9 e 120 del D.Lgs 36/2023, legato alla natura delle prestazioni da eseguire, come previste ed identificate nel presente Capitolato. Le parti, ai sensi dell'art. 9 del D.Lgs 36/2023, hanno il dovere di rinegoziare tale

equilibrio laddove si verifichino eventi straordinari ed imprevedibili estranei alla normale alea contrattuale e di natura oggettiva, ovvero non imputabili ad inadempimenti, ritardi e cause imputabili al Concessionario. A tale proposito, fermo restando quanto previsto in materia di revisione prezzi (sia nel capitolato sia nell'art. 60 del D.Lgs 36/2023) l'alea normale contrattuale sotto il profilo economico, viene definita nella misura forfettaria del 5% dell'importo contrattuale.

Art. 18 - CONTROLLI DI QUALITA' — OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento CEE 852/2004, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione appaltante, le competenti autorità sanitarie (ATS), e l'O.E.A., la Commissione Mensa per quanto di rispettiva competenza, provvedono ad effettuare i controlli di merito.

L'O.E.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo in merito al servizio. Gli organismi incaricati dalla Stazione appaltante potranno effettuare controlli anche presso le strutture produttive e logistiche dei fornitori dell'O.E.A. al fine di verificare la conformità agli standard contrattualmente prefissati.

18 a) – Controlli da parte della Stazione Appaltante

E' facoltà della Stazione appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'O.E.A. alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso i cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'O.E.A. e non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

18 b) – Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante

Per l'effettuazione dei controlli di conformità, la Stazione Appaltante potrà incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. In questo caso i controlli saranno effettuati da personale in possesso di idonea qualifica professionale e con esperienza specifica nel settore della ristorazione per collettività.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione Appaltante dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli di conformità presso le cucine e nei terminali di distribuzione, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'O.E.A. Il personale dell'O.E.A. non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione Appaltante.

18 c) – Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione Appaltante

La Stazione appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.
I singoli professionisti e/o gli organismi incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette, nel rigoroso rispetto della normativa sulla privacy.
Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Stazione appaltante per le quantità di campioni prelevati.
L'O.E.A. deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

Art. 19 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, il Concessionario dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 20 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Il Concessionario assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs.n.81 del 9 aprile 2008.

Art 21 - ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

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

Art 22 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione della dicitura "in attesa di accertamento".
L'Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione al Concessionario. Qualora i referti diano esito sfavorevole, il Concessionario provvederà

all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 23 - RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 24 - OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E SANIFICAZIONE DI LOCALI E ATTREZZATURE

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro cottura 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.

Il Concessionario 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.

Sono altresì in capo al Concessionariola pulizia e sanificazione dei servizi igienici/ spogliatoi annessi alle cucine che devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

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.

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.

Il Concessionario 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.). e prodotti di pulizia

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.

Inoltre i trattamenti di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature sono a totale carico dell'Impresa Concessionaria.

L'Impresa Concessionaria deve effettuare gli interventi di disinfezione e derattizzazione di tutti gli ambienti relativi alla produzione dei pasti ed alla distribuzione. Tali interventi devono essere eseguiti, presso il centro di cottura, secondo un programma che preveda un monitoraggio con

verifiche periodiche ed interventi con modalità e scadenze prestabilite e, nel refettorio, ogni qualvolta se ne manifesti la necessità.
In aggiunta a quanto sopra, il Concessionario dovrà garantire due interventi di pulizia e sanificazione straordinaria ("di fondo") di tutti i locali, arredi e attrezzature: il primo intervento dovrà essere effettuato prima dell'inizio dell'anno scolastico (entro i 5 giorni precedenti l'avvio del servizio) e il secondo al termine dell'anno scolastico (entro 10 giorni dalla chiusura del servizio).
È inoltre a carico del Concessionario la pulizia periodica, il lavaggio e la sanificazione dei bidoni e dei contenitori utilizzati per la raccolta differenziata dei rifiuti, sia presso il centro cottura che presso i refettori, al fine di garantire la massima igiene ed evitare la proliferazione di cattivi odori o agenti infestanti.

Art. 25 -MISURE VOLTE AD EVITARE ECCEDENZE ALIMENTARI

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).
Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.
Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Art. 26 - RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO — POLIZZE ASSICURATIVE

È obbligo del prestatore di servizi stipulare specifica polizza assicurativa R.C., comprensiva della Responsabilità Civile Verso Terzi (RCVT), con esclusivo riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore ad €. 2.000.000,00 (duemilioni/00) e con validità non inferiore alla durata del servizio.
In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro e qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione o produzione del pasto da parte dell'O.E.A. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'O.E.A.

La Stazione Appaltante è anche esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi al riguardo che qualsiasi eventuale onere è ricompreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.
In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio svolto per il Comune di Giussago, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che il massimale per sinistro non è inferiore ad €. 2.000.000,00 (duemilioni/00).
Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora l'O.E.A. non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della garanzia prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.
L'O.E.A. si obbliga a sollevare la S.A. da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali nell'assolvimento dei medesimi.
L'O.E.A. è responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare alla S.A., a terzi o a cose.
Le interruzioni del servizio per cause di comprovata forza maggiore, comunicate tempestivamente alla controparte per scritto, non danno luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti. In ogni caso dovrà essere approntato un servizio sostitutivo.
Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno dieci giorni prima della firma del contratto.

Art. 27 – LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

L'impresa deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, a propria cura e spese, tutte le prescritte autorizzazioni rilasciate da parte delle autorità competenti preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza ed igiene. Tali autorizzazioni dovranno essere conformi alle disposizioni di legge in materia, che saranno emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Art. 28 - PAGAMENTI E TRACCIABILITA'

29 a) Pagamenti

L'emissione delle fatture dovrà essere preceduta dalla verifica del prospetto riepilogativo mensile dei pasti forniti, trasmesso per tempo all'Ufficio Istruzione.

29 b) Tracciabilità dei flussi finanziari

Concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e integrazioni. In ottemperanza alla predetta norma, il soggetto aggiudicatario dovrà comunicare, prima della sottoscrizione del contratto, il

riferimento bancario/postale (codice IBAN) per i pagamento, nonché il nominativo e il codice fiscale dei soggetti autorizzati ad effettuare operazioni sul predetto conto.
L'operatore economico che risulterà aggiudicatario dovrà dichiarare altresì, l'insussistenza di conflitti d'interesse e altre cause di inconferibilità e/o incompatibilità all'assunzione del servizio in oggetto, ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 8 aprile 2013 n. 39.
Ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 e s.m.i., l'aggiudicatario dovrà altresì, attestare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti del Comune di Giussago, che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune medesimo nei loro confronti, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto.

Art. 30 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto tassativo e assoluto divieto di cedere a terzi e di subappaltare, l'attività del servizio in oggetto, a pena di risoluzione immediata del contratto.

Art. 31 - INADEMPIENZE E PENALITA'

Ove si verifichino inadempienze della ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dal Committente delle penali in relazione alla gravità delle inadempienze a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Le penalità minime che il Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

€ 250,00	ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire i controlli di conformità;
€ 50,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tabelle dietetiche, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
€ 250,00	per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche Merceologiche;
€ 200,00	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
€ 50,00	per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;
€ 50,00	per ogni pasto in meno (compreso le diete) ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
€ 250,00	temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente:
€ 1.000,00	per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto cert specifiche igieniche degli alimenti;
€ 500,00	per mancata conservazione dei campioni;
€ 1.500,00	per mancata comunicazione all'appaltante del mancato utilizzo di prodotti certificate;

€ 500,00	per ogni mancato rispetto delle specifiche igienico ambientali;
€ 500,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
€ 300,00	per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Committente della documentazione inerente la messa in atto del sistema haccp;
€ 300,00	non conformità operative rispetto a quanto previsto nel manuale per l'autocontrollo igienico;
€ 300,00	per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nell'arco della durata del servizio, il Committente si riserva di applicare ulteriori penali in relazione alla loro gravità, nel seguente modo: maggiorazione più 25% alla seconda infrazione, maggiorazione del 50% alla terza, decadenza del contratto alla quarta.
L'applicazione della penale deve essere preceduta da regolare contestazione, a mezzo pec, dell'inadempienza, alla quale l'impresa stesso avrà la facoltà di presentare la sua controdeduzione entro e non oltre 10 (dieci) giorni dal ricevimento della predetta nota.
Nel caso in cui entro il suddetto termine non pervengano elementi idonei a giustificare le inadempienze contestate, il Comune di Giussago applicherà la penale, dandone comunicazione all'impresa. Si procede al recupero della penalità, da parte del Comune di Giussago.

Art. 32 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

a) cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto fatto salvo quanto previsto dall'art. 35 del presente capitolato;
b) grave intossicazione alimentare;
c) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti;
d) mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
e) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
f) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
g) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertati;
h) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso al servizio;

i) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
j) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
k) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, mezzo pec o con Raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

Art. 33 - CAUZIONI PROVVISORIA E DEFINITIVA

L'operatore economico aggiudicatario dovrà altresì costituire, ai sensi dell'art. 117 del Codice, una garanzia definitiva pari al 10% dell'importo del contratto (IVA esclusa). L'importo della Garanzia Definitiva Servizi può beneficiare delle riduzioni di cui all'art. 106 comma 8 del D. Lsg 36/2023 sussistendone i presupposti ivi previsti. In particolare, la riduzione del 50 %, non è 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.

La Garanzia Definitiva Servizi è costituita, con spese a totale carico dell'aggiudicatario, sotto forma di cauzione o di fideiussione. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che sono sottoposti a revisione legale dei conti da parte di un revisore legale o società di revisione legale iscritti nel Registro di cui al D.M. n. 144/2012 e sottoposti alla vigilanza di cui all'art. 22 del D. Lgs. n. 39/2010, nonché che abbiamo i requisiti di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La fideiussione bancaria o polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, cod. civ. e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Il Concessionario avrà l'obbligo di reintegrare la garanzia di cui si avvarrà la stazione appaltante in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'incameramento della garanzia provvisoria (dove richiesta).

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

Art. 34 – STIPULA DEL CONTRATTO/SPESE CONTRATTUALI/ ONERI FISCALI

La stipula del contratto è subordinata all'accertamento dei requisiti previsti dal D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Le spese di redazione dell'atto in forma pubblica amministrativa oltre a qualsiasi spesa inerente al contratto, sarà a completo carico dell'impresa aggiudicataria.

Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto del servizio.

Art. 35 - ADEMPIMENTI FUNZIONALI ALLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Sempre dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, il Concessionario 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;
- polizza assicurativa.

il Concessionario, con la partecipazione alla gara, accetta l'obbligo di procedere all'esecuzione della Concessione, anche nelle more della stipula del Contratto, ove sussistano i presupposti di cui all'art. 18 comma 2 del Codice degli appalti pubblici e dell'art. 8, comma 1, lett. a), del D.L. n. 76/2020.

Qualora il Contratto non potesse essere perfezionato ovvero l'aggiudicazione dovesse essere revocata per fatti non dipendenti dal dolo o dalla colpa del Concessionario, potranno essere remunerati al Concessionario i soli importi relativi ai servizi e ad attività effettivamente prestati, senza che il Concessionario medesimo abbia altro a pretendere dal Comune.

Ove l'aggiudicatario, senza giustificato motivo, non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentato alla stipulazione del Contratto nel termine stabilito, il Comune dichiarerà decaduta l'aggiudicazione, procedendo ad incamerare la cauzione provvisoria in conformità all'art. 117 comma 6 del D. Lgs 36/2023. Il Comune avrà la facoltà, quindi, di procedere all'aggiudicazione nei confronti dell'operatore economico secondo classificato nella procedura di gara, fatte salve le conseguenze che la legge fa derivare a carico dall'aggiudicatario inadempiente.

L'esecuzione del Contratto sarà subordinata all'acquisizione della documentazione prefettizia di cui al D. Lgs. n. 159/2011. Qualora dall'accertamento risulti l'esistenza di alcuna delle cause ostative previste dalla legge, si applicano le conseguenze previste dalla legge.

Sono a carico del Concessionario tutte le spese attinenti alla stesura del contratto (scritturazione, bollo e registrazione - atto secondo le tariffe di legge), nonché ove sia fatto ricorso al Notaio le spese notarili; a tale fine al Concessionario potrà essere richiesto, da parte del Concedente, di costituire, prima della stipulazione del Contratto, apposito deposito in acconto per spese contrattuali, in misura pari al 50% delle spese contrattuali complessive che il competente Ufficio provvederà a determinare, salvo conguaglio. Sono altresì a carico del Concessionario le spese presenti e future che dovessero sopravvenire durante la durata contrattuale, comunque connesse all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, nessuna esclusa o eccettuata, incluse le tasse ed imposte che potranno colpire per qualsivoglia titolo i soggetti, salvo l'I.V.A. nella misura di legge che resta a carico del Comune.

Art. 36 - CONTROVERSIE

Per eventuali controversie il Foro di riferimento è quello competente per territorio.

Art. 37 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al C.C., nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto del servizio.

Art. 38 - TRATTAMENTO DEI DATI

Si informa, ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679, che i dati personali raccolti saranno utilizzati esclusivamente ai fini dello svolgimento della procedura in economia per l'aggiudicazione del servizio e per l'eventuale stipula del successivo contratto.

Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per l'espletamento della predetta procedura.

Il mancato conferimento degli stessi comporta l'esclusione dalla gara.

Titolare del trattamento dei dati: Comune di Giussago, via Roma 70 – P.IVA 000460900186 - PEC: comune.giussago@pec.regione.lombardia.it – mail: protocollo@comune.giussago.pv.it

Responsabile della protezione dei dati personali: dott.ssa Simona PERSI – Via G. Pernigotti 13 – Tortona (AL) – P. IVA 02491250060 – mail: s.persi@studiolegaledestro.eu PEC: s.persi@pec.giuffre.it;

Responsabile del trattamento: Responsabile del Servizio Area Amministrazione Generale: Chiara Valsini del Comune di Giussago (PV) – mail segreteria@comune.giussago.pv.it

Finalità a base giuridica del trattamento: il trattamento dei dati personali è diretto all'espletamento da parte del Comune, di funzioni istituzionali inerenti la gestione della procedura selettiva in oggetto e saranno trattati per l'eventuale rilascio di provvedimenti annessi e/o conseguenti e, pertanto, ai sensi dell'art. 6 comma 1 lett. e) DEL Regolamento europeo, non necessita del consenso. Le operazioni eseguite sui dati sono controllo e registrazione.

Destinatari dei dati personali: i dati personali potranno essere comunicati ad uffici internio e ad Enti Pubblici autorizzati al trattamento per le stesse finalità sopra dichiarate.

Trasferimento dei dati personali a Paesi extra UE: i dati personali non saranno trasferiti né in stati membri dell'Unione Europea né in paesi terzi non appartenenti all'UE.

Periodo di conservazione: i dati saranno conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità sopra menzionate.

Diritti dell'interessato: l'interessato ha il diritto di chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati.

Reclamo: l'interessato ha il diritto di proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati Personali, con sede in Piazza di Montecitorio n. 121 – 00186 Roma – PEC protocollo@pec.gpdp.it.

Art. 39 - COMUNICAZIONI E NOTIFICAZIONI

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

Art. 40 - DISPOSIZIONI FINALI

Il Concessionario conferma, all'atto della assunzione della Concessione, 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 della Concessione.

Il Concessionario ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni legislative e regolamenti vigenti, attinenti alla Concessione.

Art. 41 - ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale, i menù tipo per il servizio di refezione scolastica (articolati su quattro settimane), le grammature, le caratteristiche degli alimenti e comunque quelli formulati dall'ATS di Pavia ai quali il Concessionario deve attenersi per la presentazione dell'offerta, indicati alla pagina https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica

Tabelle prospetti ATS:

3 - SCHEMA DIETETICO per la stesura di un menu SCOLASTICO e INDICAZIONI PER L'APPLICAZIONE – a.s. 2022-2023

4 - PROSPETTO DELLE GRAMMATURE PER LE DIVERSE FASCE D'ETA'

5 - PROSPETTO MERENDE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA

6 - METODI DI COTTURA

7 - PROPOSTE DI RICETTE DA UTILIZZARE NELLA FORMULAZIONE DEL MENU

8 - SUGGERIMENTI NUTRIZIONALI PER OCCASIONI O MOMENTI DI UNA GIORNATA SCOLASTICA

9 - QUALITA' MATERIE PRIME

10 - Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica 2010

11 - Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica – 2002

12 - Linee di indirizzo per enti gestori mense per prevenire e ridurre lo spreco alimentare - ministero della salute aprile 2018

13 - Decreto 10-03-2020 Criteri Ambientali Minimi nella ristorazione collettiva

14 - CAM -relazione_accompagnamento_cam_ristorazione_aprile2020