2025

COMUNE
DI
BORGARELLO

CAPITOLATO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA D'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DI BORGARELLO E SERVIZI COMPLEMENTARI - PERIODO PER QUATTRO ANNI SCOLASTICI DAL 01.01.2026 AL 31.08.2030

INDICE

ARTICOLO 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO
ARTICOLO 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE E IMPORTO A BASE DI GARA - REVISIONE PREZZI
ARTICOLO 3 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA SEDE TERMINALI DI CONSUMO
ARTICOLO 4 – CALENDARIO
ARTICOLO 5 – ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI
ARTICOLO 6 – PRENOTAZIONE PASTI
ARTICOLO 7 – RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI
ARTICOLO 8 - EQUILIBRIO CONTRATTUALE
ARTICOLO 9 – MODALITÀ DI PREPARAZIONE, CONSEGNA, SCODELLAMENTO E TRASPORTO
ARTICOLO 10 – RESPONSABILITÀ DELLA DITTA CONCESSIONARIA
ARTICOLO 11 – ONERI DELLA DITTA CONCESSIONARIA
ARTICOLO 12 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO
ARTICOLO 13 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ARTICOLO 14- REVOCA E RECESSO DA PARTE DEL COMUNE
ARTICOLO 15 – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE
ARTICOLO 16 – RACCOLTA DEI RIFIUTI PRODOTTI
ARTICOLO 17 – RISPETTO DELLA NORMATIVA
ARTICOLO 18– ALIMENTI
ARTICOLO 19 - MENU'
ARTICOLO 20 – DIETE SPECIALI E DIETE IN BIANCO
ARTICOLO 21 – PRODOTTI BIO, D.O.P., I.G.P. E PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE
ARTICOLO 22– TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE - SOMMINISTRAZIONE
ART. 23- FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI CEE
ARTICOLO 24– FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE, MATERIALE A PERDERE
ARTICOLO 25– PULIZIA E MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI
ARTICOLO 26– MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA: SPECIFICHE TECNICHE
ART. 27- MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI
ARTICOLO 28– ATTIVITA' ISPETTIVE DA PARTE DEL COMUNE E COMMISSIONE MENSA
ARTICOLO 29– CORRISPETTIVI A COMPENSAZIONE DEI COSTI SOCIALI
ARTICOLO 30– ROYALTIES
ARTICOLO 31– DEPOSITO CAUZIONALE
ARTICOLO 32 – PENALITA'
ARTICOLO 33 – SUBAPPALTO E CESSIONE DELLA CONCESSIONE
ARTICOLO 34- ADEMPIMENTI FUNZIONALI ALLA STIPULA DEL CONTRATTO
ARTICOLO 35– SPESE CONTRATTUALI
ARTICOLO 36- FORO COMPETENTE PER LE CONTROVERSIE AFFERENTI LA FASE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO
ARTICOLO 37– RIFERIMENTO A NORME DI DIRITTO VIGENTE

ARTICOLO 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO

L'oggetto del contratto è costituito dall'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e di altre utenze, più avanti dettagliate, presso il Comune di Borgarello.

Tale servizio consiste nella:

a) fornitura e stoccaggio derrate alimentari per la preparazione (comprese le diete speciali), confezionamento e trasporto dei pasti destinati agli alunni, agli insegnanti e altri soggetti autorizzati alla consumazione, ivi incluso quelli a domicilio;
b) apparecchiatura, sparecchiatura, pulizia e sanificazione dei refettori, compresi tutti gli arredi e servizi igienici utilizzati durante il servizio;
c) sanificazione del centro cottura, pulizia e sanificazione dei contenitori per il trasporto dei pasti e delle attrezzature;
d) scodellamento;
e) gestione informatizzata delle presenze e riscossione dei buoni mensa mediante sistema di pre-pagamento, nonché gestione solleciti e recupero di eventuali crediti di utenti non riconosciuti dall'Amministrazione come casi sociali;
f) fornitura utensileria da cucina, carrelli portavivande e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio, nonché del materiale monouso compostabile;
g) fornitura e reintegro dello stovigliame e delle attrezzature.

La preparazione e il confezionamento dei pasti avverranno presso il centro cottura ubicato nell'immobile comunale di Via Corbellini, 2.

La somministrazione avverrà presso il refettorio:

a) della scuola d'infanzia ubicata in Via Corbellini, 2 adiacente al centro cottura stesso;
b) della scuola primaria, sita in Via Pavia, 14, distante circa 50 mt. dal centro cottura.

L'appalto comprende la preparazione, il confezionamento dei contenitori termici per la scuola primaria, il trasporto degli stessi presso il refettorio e l'eventuale trasporto dei pasti per gli utenti a carico dei Servizi Sociali (utenti fragili segnalati dal Servizio Sociali), così come richiesto annualmente dal Comune e comunque per un numero giornaliero dal lunedì al venerdì non superiore al 2% dei pasti prodotti per le attività scolastiche.
Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla gestione del servizio sono a carico dell'Aggiudicatario della gara di concessione.
Per questa ragione le utenze gas-metano, acqua ed energia elettrica saranno calcolate al 10% del consumo delle stesse relativamente al consumo scolastico rilevato dalle fatture ricevute dal Comune.

Sono altresì a carico della Concessionaria l'hardware e il software necessari per il sistema di gestione informatizzata delle presenze.

ARTICOLO 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE E IMPORTO A BASE DI GARA - REVISIONE PREZZI

La Concessione ha durata di anni 4 e 6 mesi, decorrenti dalla stipula del Contratto o dal verbale di immissione del servizio. La durata della Concessione è stata stabilita in maniera coerente all'art. 178 del Codice dei contratti pubblici.
Indicativamente, e al solo fine di predeterminare per gli offerenti, in fase di gara, gli oneri della Concessione, l'inizio delle attività oggetto della Concessione è stimato a Gennaio 2026.
Alla scadenza del periodo di durata 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 la concessionaria possa pretendere indennizzi o riconoscimenti di qualsiasi genere o natura, nonché la revisione del PEF.
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 del 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 % della variazione stessa, in relazione ai servizi da erogare.
La variazione sarà determinata utilizzando gli indici ISTAT Prezzi corrispondenti alla tipologia di appalto Servizi ristorazione scolastica, sulla base della variazione dei seguenti indici:

- 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

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

Sarà cura del Comune comunicare agli utenti l'adeguamento del prezzo buono pasto, così come la richiesta di revisione della Concessionaria non potrà essere in alcun caso retroattiva e dovrà essere approvata, preventivamente dal Comune stesso.
Se tale richiesta non giungesse entro la fine della stagione precedente quella della variazione, entro il 30 giugno, si intende riproposto il prezzo del buono pasto alla data allora vigente.
Il Comune provvederà ad indicare alla Concessionaria il prezzo pasto (buono pasto) per singolo utente. Qualora il prezzo pasto stabilito dal Comune fosse inferiore al prezzo di aggiudicazione la gara, la differenza sarà a carico del Comune stesso.
Il Comune provvederà a pagare alla Concessionaria il costo dei pasti consumati dai docenti in servizio e dagli utenti dei Servizi Sociali dietro presentazione fatture trimestrali.
La Concessionaria provvederà a recuperare il prezzo dei pasti direttamente dagli utenti iscritti al servizio mensa mediante l'applicazione a ciascuno di essi della tariffa a loro carico.
Il Comune deve provvedere al pagamento delle suddette fatture entro 60 (sessanta) gg. dal loro ricevimento.

Le quote di pertinenza degli utenti non pagate, dovranno essere gestite dalla Concessionaria nelle modalità di recupero crediti che ritengono più efficaci.

ARTICOLO 3 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA SEDE TERMINALI DI CONSUMO

La Concessionaria dovrà provvedere con proprio personale al trasporto e allo scodellamento del pasto degli alunni, al riordino ed alla pulizia del refettorio o delle aule scolastiche e servizi igienici utilizzati durante il servizio, se utilizzate per la somministrazione del pasto.

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 dal numero di presunti iscritti frequentanti la mensa scolastica. Il numero di pasti complessivi, previsti per l'intera durata contrattuale viene specificato nella seguente tabella:

UTENZE	**N° UTENTI a.s. 2024/2025**	**N° pasti per 6 mesi -dal 01.01.2026 al 30.06.2026**	**NUMERO PASTI ANNUI MEDIA**	**TOTALI PASTI 4 ANNI**
Scuola Infanzia Alunni	61	5.502	9.170	36.680
Scuola Infanzia Insegnanti	8	636	1.056	4.224
Scuola Primaria Alunni	112	8.430	15.170	60.680
Scuola primaria Insegnanti	7	410	742	2.968
Utenti	2	-	-	-
		14.978	**26.138**	**104.552**

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.
Per il servizio sociale anche in questo caso il numero degli utenti ammessi al servizio non è impegnativo, è puramente indicativo dipendendo ogni anno dalle segnalazioni dei casi sociali pervenute dal Piano di Zona.

La **MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE** dei pasti avverrà:

a) **scuola dell'infanzia**, presso l'apposito locale della scuola medesima ubicata in via Corbellini, mediante servizio al tavolo;
b) **scuola primaria**, presso il refettorio all'interno della scuola in via Pavia, 14 posto a circa 50 mt. dal centro cottura, mediante trasporto, servizio al tavolo con distribuzione al tavolo con carrello termico;
c) **utenti Servizi Sociali**, mediante consegna di contenitore termico monoporzione, presso il centro cottura ovvero presso l'abitazione su indicazione del Servizio Sociale.

Le operazioni di preparazione e somministrazione dovranno essere comprensive delle

operazioni di sanificazione e di riordino.

ARTICOLO 4 – CALENDARIO

UTENZE	INIZIO	TERMINE
a) **Scuola dell'Infanzia**	da calendario scolastico	da calendario scolastico
b) **Scuola Primaria**	da calendario scolastico	da calendario scolastico
c) **Utenti Servizi Sociali**	da calendario scolastico	da calendario scolastico
d) **Centro Estivo**	mese di luglio	mese di agosto

ARTICOLO 5 – ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI

La Concessionaria si impegna ad erogare il servizio negli orari concordati con l'Amministrazione per come segue.
Su richiesta dell'Amministrazione potrà essere articolato un orario basato sui doppi turni.
Si precisa che per la scuola d'infanzia la Concessionaria dovrà provvedere alla somministrazione della frutta lavata sbucciata e manipolata, in quantità corrispondente ai pasti entro le ore 10.00. Se per ragioni organizzative delle attività didattiche nella scuola dell'infanzia non fosse possibile la somministrazione a metà mattinata la stessa verrà rinviata alla conclusione del pasto. Ne verrà data comunicazione all'inizio dell'a.s..

Indicativamente gli orari del pranzo sono i seguenti:

- ore 12.00 scuola dell'infanzia
- ore 12.30 scuola primaria e servizi sociali

In caso di emergenza sanitaria nel rispetto dei protocolli di sicurezza gli orari potranno subire delle variazioni in base allo scaglionamento degli alunni.

ARTICOLO 6 – PRENOTAZIONE PASTI

La Concessionaria procede quotidianamente alla raccolta delle prenotazioni e delle presenze per i pasti nei singoli plessi, mediante proprio personale, secondo modalità di accesso ai plessi concordate con l'Amministrazione, al fine di non arrecare disturbo allo svolgimento delle lezioni e secondo accordo assunto entro il 1° settembre di ogni anno.
La Concessionaria provvederà quindi all'inoltro dei dati al centro cottura del Comune.
I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nei menù in vigore. I pasti dovranno essere preparati con prodotti in conformità alle prescrizioni fornite da ATS Pavia "Qualità materie prime per la ristorazione scolastica" consultabili al seguente link https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica .
Durante la concessione potranno essere sostituite le materie prime necessarie alla realizzazione dei menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo e nutrizionale di quelli previsti dal file "Qualità materie prime per la ristorazione scolastica" (consultabile al link https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica), senza aumento di spesa del servizio e con assunzione di dichiarazione da parte del Direttore della Struttura della concessionaria e della Dietista, per poter essere sottoposti al vaglio dell'ATS di Pavia.

ARTICOLO 7 – RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI

La Concessionaria dovrà provvedere, facendosene totalmente carico della rilevazione delle presenze di ogni singolo utente in modo da addebitare il prezzo pasto quotidiano in relazione

alla tariffa assegnata dal Comune (buono pasto).
A questo scopo dovrà predisporre procedure, strumenti e momenti di formazione al proprio personale.
La procedura di rilevamento presenze dovrà avvenire quotidianamente.
Presso la sede del centro cottura, o altro luogo indicato dalla Concessionaria dovranno essere posizionati a cura e spese della Concessionaria l'hardware ed il software idonei alla gestione e alla trasmissione dei dati.
Particolare attenzione andrà posta alla procedura di rilevazione delle diete speciali e dei pasti dietetici su ordinazione.
Dovrà essere prevista anche la procedura di segnalazione di eventuali modifiche alla prenotazione del pasto per uscite anticipate straordinarie o ingressi posticipati.
Il sistema dovrà, inoltre, permettere al Comune:

- la visione/stampa del numero dei pasti distinta per tipologia di utenze, quotidianamente;
- i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso per ogni periodo di fatturazione, che evidenzi il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito e il numero di pasti erogati per scuola;
- la visione/stampa della situazione di ogni codice.

La forma di gestione della riscossione dei corrispettivi prevede un sistema di codici a ricarica.
I codici ricaricabili da utilizzare per il servizio dovranno essere predisposti, da parte della Concessionaria entro l'inizio dell'anno scolastico al fine di poterne illustrare agli utenti il funzionamento e la gestione, nonché di consentirne la consegna alle famiglie sempre a carico della Concessionaria.
Nel mese di settembre e comunque prima dell'inizio di ogni anno scolastico, Comune e Concessionaria provvederanno all'aggiornamento della banca dati utenti.
La concessionaria è tenuta all'inizio di ogni a.s. a trasmettere agli utenti una lettera informativa relativa alle modalità di pagamento come da art. 7, che comunque dovrà essere preventivamente concordata con gli uffici comunali competenti.
Per le ricariche dei codici dovranno essere previsti punti di ricarica sul territorio.
La Concessionaria dovrà gestire in proprio, un ulteriore punto di ricarica da realizzare anche tramite convenzione con sito ubicato sul territorio (tabaccheria, giornalaio, etc.), con orari di accesso con utenti fruitori il più possibile ampio.
Il sistema prevede anche la gestione dei pasti per il personale docente, gli incaricati e/o autorizzati dal Comune.
Il credito acquistato dall'utenza deve essere trasmesso giornalmente al sistema centrale tramite modem e linea telefonica e concorre ad aggiornare algebricamente il saldo individuale; tale saldo sarà decrementato giornalmente all'atto della rilevazione della presenza dell'alunno in mensa. Sarà possibile cancellare una prenotazione entro le ore 9.30 senza che nulla venga addebitato all'utente.
Gli utenti che fruiscono della gratuità o di tariffe agevolate saranno comunque oggetto di carico e scarico pasto automatizzati all'interno di ogni stagione scolastica.
La Concessionaria farà pervenire trimestralmente al Comune il numero di pasti consumati oggetto d'integrazione tariffaria a cura del Comune stesso.
L'utenza può effettuare contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti solo direttamente alla ditta concessionaria.
Dovrà essere prevista la possibilità per l'utenza di riconoscere la situazione del credito residuo o di credito esaurito sul codice, tramite collegamento via internet, protetto da login e password rilasciati dalla Concessionaria.
Tale sistema deve essere accessibile anche grazie ad un link presente sul sito del Comune.
La Concessionaria dovrà comunicare al Comune, prima dell'inizio del servizio il soggetto incaricato alla gestione dei reclami o segnalazioni da parte dell'utenza, nonché i recapiti

telefonici o indirizzi di posta elettronica a cui le famiglie potranno rivolgersi.
La Concessionaria dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196, convertito con modifiche della L.26 febbraio 2004, n.45 con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento.
In caso di mancata ricarica del codice il sistema dovrà comunque permettere la fornitura del pasto all'utente.
Con l'atto di concessione del servizio, il Comune trasferisce alla Concessionaria le prerogative della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi.
A tal fine spetta alla Concessionaria la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva per il recupero delle somme dovutegli, senza pregiudizio alcuno per l'amministrazione concedente.
La Concessionaria è tenuta ad effettuare almeno n.2 (due) solleciti scritti all'utente insolvente prima di procedere al recupero credito.
Decorso inutilmente il tempo relativo ai solleciti, la Concessionaria sottopone all'Amministrazione l'elenco delle famiglie debitrici. L'Amministrazione valuterà se nell'elenco compaiono famiglie che hanno beneficiato delle tariffe agevolate eventualmente sfuggite nella definizione di inizio anno.
Per il Comune dovrà essere possibile, in qualsiasi momento, prendere visione di tutta la documentazione, anche cartacea predisposta al riguardo.
L'Amministrazione, all'inizio della concessione, trasmetterà alla Concessionaria il data-base contenente l'anagrafica degli utenti.
Entro l'inizio dell'anno scolastico trasmetterà l'elenco degli utenti a cui verrà attribuita una tariffa differenziata e successivamente comunicherà ogni variazione relativa agli iscritti al servizio (nuove iscrizioni, cambio residenza, tariffe agevolate).
I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy.
In caso di decadenza della concessione o di sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune che ne detiene la proprietà.
Alla scadenza della concessione la Concessionaria dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo le licenze d'uso del software all'Amministrazione.

ARTICOLO 8 - EQUILIBRIO CONTRATTUALE
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 e imprevedibili estranei alla normale alea contrattuale e di natura oggettiva, ovvero non imputabili ad inadempimenti, ritardi e cause imputabili alla Concessionaria. 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.
L'Appaltatore dichiara di accettare le condizioni contenute nel contratto e di disporre dei mezzi tecnici, finanziari, umani necessari per assolvere agli impegni che ne derivano.
L'Appaltatore, in particolare, dichiara e prende atto con la partecipazione alla procedura e con la sottoscrizione del contratto:

- di avere direttamente o mediante delega preso conoscenza delle strutture scolastiche e del locale cucina e dei refettori, nonché delle relative attrezzature e di avere appurato lo stato dei medesimi; di avere, quindi, potuto acquisire ogni informazione utile e

necessaria per effettuare una offerta tecnica ed economica ponderata e remunerativa delle prestazioni da eseguire in ragione dello stato dei luoghi;
- di avere analizzato i documenti di Appalto e di ritenerli esaustivi e completi ai fini della realizzazione degli interventi ivi previsti;
- di aver formulato l'offerta tecnica ed economica alla stregua di una autonoma valutazione delle prestazioni di appalto e di avere ricevuto, a tale fine, ogni informazione utile da parte della Stazione Appaltante e di essere pertanto consapevole che nessun maggior onere potrà essere richiesto e riconosciuto per difformità rispetto alle previsioni e indicazioni contenute nei documenti di appalto, salvo le ipotesi e fattispecie previste nel Capitolato;
- di ritenere i prezzi di appalto tali da consentire di proporre una offerta remunerativa e da garantire un equilibrio contrattuale ed economico finanziario complessivo positivo;
- di avere tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, di tutti gli oneri compresi quelli ad eventuali maggiorazioni e lievitazione dei prezzi di appalto rispetto all'atto dell'offerta, nei limiti di quanto evincibile e riscontrabile in tale momento, e quindi di avere contenuto sia il ribasso sia le proposte migliorative in modo tale da garantire l'esecuzione dei servizi senza eccezione sulla congruità dei prezzi stessi. Il tutto salvo i meccanismi revisionali previsti nel presente Capitolato.

ARTICOLO 9 – MODALITÀ DI PREPARAZIONE, CONSEGNA, SCODELLAMENTO E TRASPORTO

I pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura (cucina scolastica) sito in via Corbellini. I pasti così preparati dovranno essere consegnati per lo scodellamento presso i terminali di consumo indicati nel precedente art.3° (refettorio, aule scolastiche ecc.).
Laddove è previsto il trasporto dei pasti, questo dovrà avvenire utilizzando mezzi di trasporto della Concessionaria e garantire il legame fresco-caldo, a mezzo di contenitori termoisolati multirazione, ad eccezione delle diete speciali per le quali si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati monorazione.
I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative.
Costituiscono parte integrante del presente Capitolato Speciale i seguenti allegati:
- Allegato "G" - "Regolamento Comunale controllo ristorazione scolastica"
- Allegato "H" - "DUVRI"
Si rimanda inoltre al link dell'ATS https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica per visionare le ulteriori disposizioni in materia a cui la concessionaria si dovrà attenere.

ARTICOLO 10 – RESPONSABILITÀ DELLA DITTA CONCESSIONARIA

La Concessionaria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esercizio del servizio.
La Concessionaria, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.
A tale proposito, la Concessionaria contrarrà per tutta la durata del contratto un'assicurazione contro i rischi dall'esercizio dell'attività con massimale non inferiore a € 1.500.000,00 (unmilionecinquecentomila), anche prodotti per colpa lieve, inerenti la gestione della ristorazione scolastica, con espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune appaltante.
Il Comune di Borgarello è da ritenersi, per questi effetti, come terzo.
Conseguentemente, la Concessionaria esonera l'Amministrazione appaltante ed il Servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da

qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero essere intentante contro i medesimi.
La polizza dovrà tener conto della responsabilità civile verso terzi per tutti i rischi derivanti dall'attività di servizio di gestione, compresa intossicazione, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate, nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'impresa con un massimale non inferiore a € 2.000.000,00 (duemilioni).
La Concessionaria è responsabile di qualsiasi entità di danno, anche se superiore ai massimali sopra indicati.
Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla Concessionaria all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del Contratto. Le quietanze relative all'annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.
Conseguentemente, la Concessionaria esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio Comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero, contro i medesimi, venire intentate.

ARTICOLO 11 – ONERI DELLA DITTA CONCESSIONARIA

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la Concessionaria si impegna a provvedere:
- a garantire che il personale in servizio al momento dell'aggiudicazione della gara prosegua nelle attività svolte ai sensi dell'art. 2112 del Codice Civile e quindi mantenere in essere il rapporto di lavoro. Viene fatta salva diversa valutazione della Concessionaria che dopo idoneo periodo di prova dovrà motivarne le ragioni di una scelta differente. Viene fatta salva, anche, eventuale ridimensionamento del numero di personale se risultante in esubero rispetto alla nuova organizzazione di lavoro e quindi risultante dal progetto tecnico ad esso relativa;
- all'applicazione di condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui svolgono i lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabili nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato;
- al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale necessario ivi incluso i relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- alla fornitura del vestiario per tutto il personale addetto al servizio;
- a tutte le imposte e tasse generali e speciali, sanzioni o ammende, senza diritto di rivalsa, che colpiscano o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'impianto e per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato;
- a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- all'organizzazione di corsi di formazione di tutto il personale di servizio;
- all'organizzazione di percorsi di educazione alimentare diretti agli alunni (esempio: somministrazione di frutta nel corso della mattinata);
- ai costi derivanti ai consumi di acqua, energia elettrica, riscaldamento, gas metano e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti relativi al centro cottura (cucina di preparazione pasti). I costi derivanti dai consumi delle utenze sono fissati in misura pari al 10% dei costi rilevati dal Comune trimestralmente per l'intera struttura in cui si trova il centro cottura, e dovranno essere versati dalla Concessionaria entro 30 gg dalla comunicazione degli stessi;
- ai costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione;
- alla formulazione e applicazione degli appositi manuali e procedure di autocontrollo;

- ad effettuare controlli di analisi di campionatura microbiologica almeno una volta ogni trimestre e provvedere altresì ad eseguire analisi chimiche sulle materie prime almeno due volte l'anno;
- fornitura di appositi sacchetti, in particolare per l'umido, necessari per la raccolta differenziata dei rifiuti.

ARTICOLO 12 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale della Concessionaria) che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione dovrà essere avvisata con anticipo di almeno due giorni lavorativi.
Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.
In ogni caso la Concessionaria dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore, eventualmente tramite altri centri cottura da essa gestiti.

ARTICOLO 13 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora la concessionaria 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 della Concessionaria della rifusione di ogni spesa e risarcimento di ogni danno arrecato.
Il Comune potrà procedere di diritto ex art. 1456 Codice Civile mediante semplice comunicazione scritta, oltre che nei casi previsti dal presente Capitolato, alla risoluzione del Contratto nei seguenti casi:

1) abbandono o interruzione dei Servizio, fatta salva la causa di forza maggiore;
2) mancato avvio della procedura di voltura dell'accreditamento ovvero del mancato accreditamento per qualsivoglia motivo disposto dalle autorità competenti;
3) espletamento della Concessione mediante impiego di personale sprovvisto dei requisiti professionali prescritti dalle norme vigenti e dal presente Capitolato;
4) impiego di personale non idoneo sotto il profilo professionale, con riferimento a quanto espressamente stabilito dal presente Capitolato;
5) omissione, parziale o totale, del pagamento degli oneri previdenziali ed assistenziali, nonché di imposte e tasse;
6) apertura di una procedura concorsuale a carico della Concessionaria, messa in liquidazione, o altri casi di cessazione dell'attività, fatto salvo quanto previsto dal D. Lgs. N. 36/2023
7) sopravvenienza di una situazione ex artt. 94 e 95 del D.Lgs n 36/2023
8) mancato rinnovo da parte delle autorità competenti di provvedimenti autorizzativi per lo svolgimento della Concessione;
9) cessione totale o parziale del Contratto, fuori dalle ipotesi consentite dall'art. . 120 comma 1 lett. d) n. 2) del D lgs. 36/2023
10) dopo n. 3 contestazioni formali nell'arco di un anno contrattuale, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte le giustificazioni dalla Concessionaria;
11) applicazione di penali per un importo complessivo, anche su più anni, superiore al 5 (cinque) % del valore annuo della Concessione.

Il Comune potrà risolvere il Contratto nei casi e con le procedure di cui all'art. 122, 190 e 191 del D.Lgs 36/2023, anche per grave inadempimento e grave ritardo.
Nell'ipotesi di risoluzione del Contratto per fatto e colpa della Concessionaria, il Comune si rivarrà dei danni sulla Garanzia Definitiva in ogni caso salva la risarcibilità di ogni danno, diretto ed indiretto conseguente all'inadempimento di qualsiasi disposizione del Contratto,

del Capitolato e di ogni normativa applicabile. Nei casi di risoluzione del Contratto, la Stazione Appaltante diviene proprietaria degli elaborati predisposti, in sede di gara e in fase esecutiva, redatti dall'Appaltatore.
Ai sensi dell'art. 124, comma 2, del D.Lgs 36/2023 la Stazione Appaltante si riserve di affidare il completamento del servizio agli operatori economici collocatisi in graduatoria utile, alle condizioni proposte dagli stessi interpellati.
L'esecuzione in danno non esimerà la concessionaria dalle responsabilità civili e penali in cui lo stesso potrà incorrere a norma di legge per i fatti che avranno determinato la risoluzione.
Nulla sarà dovuto alla Concessionaria nel caso di risoluzione del Contratto, fatti salvi i corrispettivi economici relativi al Servizio effettivamente e regolarmente eseguiti fino alla data di operatività della risoluzione.
Resta fermo quanto previsto dall'art. 190 comma 3 del D. Lgs n 36/2023
In caso di inadempimento del Comune, si applica il già citato art. 190 del D.Lgs 36/2023

ARTICOLO 14- REVOCA E RECESSO DA PARTE DEL COMUNE

Il solo Comune può recedere dal Contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, e disporre la revoca per ragioni di pubblico interesse. In tali casi, si applica l'art. 190 del D.Lgs n 36/2023.

ARTICOLO 15 – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione, alla cottura e al trasporto dei pasti sarà a carico della Concessionaria che provvederà all'attribuzione delle qualifiche di tale personale e provvederà a tutte le relative disposizioni.
La Concessionaria dovrà fornire al Comune, entro e non oltre il 1° settembre di ogni anno scolastico, l'elenco completo del personale impiegato, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.
Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato e istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative e alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Concessionaria secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.
È richiesto un organigramma composto, nel numero e nel tempo lavoro esposto nel piano programma di lavoro fornito dalla Concessionaria, le seguenti figure professionali:
- un direttore del servizio con funzione di interfaccia con gli uffici dell'Ente, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio per un numero pari a 1-2 giorni a settimana;
- un responsabile del servizio dietetico;
- un capocuoco per il centro cottura, con funzioni di responsabile della produzione;
- di un addetto amministrativo per la gestione informatizzata delle presenze e delle rette;
- cuochi ed aiuto cuochi;
- ausiliari addetti ai servizi vari (scodellamento, pulizie cucine e refettori).

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica: in particolare per ogni refettorio deve essere individuata una persona responsabile.
Il rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Amministrazione.
Vengono comunque indicati i seguenti rapporti (minimi) di somministrazione:

- scuola dell'Infanzia 1 ASM (*Addetto servizio mensa*) / 35 pasti somministrati;
- scuola Primaria 1 ASM (*Addetto servizio mensa*) / 30 pasti somministrati;

Dovrà essere presentato il numero di personale impiegato ed il monte ore settimanale in funzione della proposta tecnica ad essa afferente.

In caso di assenza del personale sussiste l'obbligo per la Concessionaria del relativo reintegro.
La Concessionaria dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materie di igiene e sicurezza, da indossare durante le ore di servizio.
È altresì tenuta a fornire camici diversi da indossare per le operazioni di pulizia.
Tutto il personale dipendente della Concessionaria dovrà essere facilmente individuabile portando in modo visibile un cartellino di riconoscimento con foto e nome.
Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato.
La Concessionaria è tenuta a presentare al Comune, entro e non oltre il 1° Ottobre di ogni anno scolastico, il piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.

ARTICOLO 16 – RACCOLTA DEI RIFIUTI PRODOTTI

I rifiuti prodotti durante la preparazione dei pasti e quelli di risulta dalla loro consumazione dovranno essere separati e smaltiti in appositi contenitori, nel rispetto del vigente regolamento comunale per la gestione integrata dei rifiuti urbani, secondo la seguente separazione:

- organico;
- indifferenziata;
- plastica;
- carta e cartone;
- vetro, lattine e contenitori a banda stagnata;
- rifiuti vegetali;
- raccolta ingombranti;
- raccolta farmaci scaduti;
- raccolta pile.

I giorni di esposizione dei relativi raccoglitori sono indicati sul calendario predisposto dall'Ente appaltante. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari o abbandonarli negli spazi pubblici.

ARTICOLO 17 – RISPETTO DELLA NORMATIVA

La Concessionaria dovrà altresì garantire l'osservanza della normativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
La Concessionaria dovrà inoltre garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un piano di autocontrollo dell'igiene HHCCP, specifico per Centro Cottura ubicato nel Comune di Borgarello, secondo quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004.
Dovrà altresì garantire il rispetto della normativa in materia di “rintracciabilità” delle sostanze alimentari impiegate nella formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 178/2002.

ARTICOLO 18– ALIMENTI

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la Concessionaria è tenuta a garantire la rispondenza degli alimenti ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.
Per le caratteristiche delle materie prime da utilizzare durante lo svolgimento del servizio si rimanda a quanto indicato da ATS Pavia; inoltre gli alimenti dovranno rispondere alle

seguenti norme di carattere generale:
- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- avere una corretta etichettatura, facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali è prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto);
- possedere imballaggi integri e idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per i prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale nella fase di detenzione;
- lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera.
Non è ammesso l'impiego di carne bovina che non derivi da animali nati, allevati e macellati esclusivamente in Italia e non congelati.
Non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti.
Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma.
Non è ammesso l'utilizzo di pesce pangasio.
Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).
La Concessionaria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando il Comune lo ritenga necessario le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.
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.
Relativamente alla fornitura del pane, vista l'importanza dell'alimento e le possibili variazioni quotidiane delle quantità, si ritiene utile che la Concessionaria, per garantire l'efficienza e la celerità del servizio, debba avvalersi di fornitori siti in prossimità del plesso scolastico destinatario della consegna.

Come indicato dai nuovi CAM (Criteri Ambientali Minimi) di cui al D.M. n. 65 del 10.03.2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare relativamente al servizio di ristorazione collettiva e alla fornitura di derrate alimentari, è raccomandato l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy.
È obbligatorio il rispetto dei CAM nei criteri minimi previsti.

ARTICOLO 19 - MENU'

Il menù sarà unico per le scuole di Infanzia e Primaria.
Durante il pasto dovrà essere servita acqua potabile in bottiglie di vetro dotate di tappo ermetico.
È richiesta pertanto, alla Concessionaria, la fornitura di un adeguato numero di bottiglie in rapporto di una ogni quattro alunni, la prima riempitura e il servizio al tavolo.
È altresì compito del personale addetto ai refettori il successivo ed eventuale riempimento delle bottiglie secondo necessità.
Presso ciascun refettorio per l'utilizzo di sale arricchito di Iodio si rinvia a quanto stabilito dalla L. n.55 del 21/03/2005.

La Concessionaria dovrà garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei pasti che risultassero poco graditi dall'utenza su segnalazione della Commissione Mensa nel rispetto della conformità secondo la disciplina dell'ATS.
La Concessionaria dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi o pranzi per altre occasioni, secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con l'Amministrazione.
La composizione dei suddetti cestini dovrà essere così formulata:

- n. 1 panino con prosciutto cotto o crudo;
- n. 1 panino con formaggio (asiago, montasio, edammer);
- n. 1 frutto/succo di frutta senza zuccheri aggiunti;
- n. 1 acqua minerale non addizionata di anidride carbonica da 50 cl;
- n. 1 dolce tipo crostatina confezionata o altro;
- n. 2 tovaglioli di carta;
- n. 1 bicchiere a perdere.

Per tutti gli utenti in occasione di festività particolari (Es. Halloween, S. Natale……..) e per la festa di fine anno, potranno essere richiesti in più alla Concessionaria e quest'ultima si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per gli utenti e per la Stazione Appaltante, prodotti dolciari o salati semplici, preferibilmente di tipo casalingo o altri dolci analoghi e succhi di frutta senza zuccheri aggiunti, da concordare preventivamente con l'ufficio comunale preposto.
Su proposta dell'Amministrazione, delle scuole e della Commissione Mensa o della Concessionaria, potrà essere concordata la somministrazione di menù speciali (di regioni diverse dalla nostra, etnici ecc.), in occasione di particolari eventi e/o progetti sull'argomento alimentazione, il tutto senza oneri aggiuntivi per gli utenti e per il Comune.
I menù non potranno essere modificati da parte della Concessionaria se non previa intesa con l'Amministrazione, raccolto il parere della ATS di Pavia, nonché della Commissione Mensa.
È però consentita una variazione al menu nei seguenti casi:

1) guasti di uno o più impianti a attrezzature;
2) interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out ecc.) dovute a causa di forza maggiore;
3) avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
4) mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare).

In ogni caso la Concessionaria dovrà dare tempestivamente comunicazione all'Amministrazione delle succitate variazioni di menù e dovrà essere effettuata comunicazione agli utenti a cura della stessa.

ARTICOLO 20 – DIETE SPECIALI E DIETE IN BIANCO

La Concessionaria si impegna a predisporre gratuitamente diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti la cui richiesta sarà formalizzata dall'Amministrazione, allegando il relativo certificato medico.
Potranno inoltre essere richieste diete speciali anche per motivi etici e religiosi.
La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menù del giorno mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare.
La Concessionaria si adegua alle indicazioni formulate dalla locale ATS relativamente alle singole diete speciali.
Le diete speciali richieste dovranno essere confezionate dalla Concessionaria in contenitori singoli, porzionate singolarmente e sigillate con etichettatura riportante il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.
Nel caso di trasporto, dovrà essere garantito un sistema di trasporto adeguato in contenitori singoli, atto a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative.

Presso il Centro Cottura (Cucina) dovrà essere presente un elenco riservato dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi e degli alimenti non ammessi.
La somministrazione dei pasti di cui al presente articolo dovrà avvenire al medesimo costo delle diete normali, offerto in sede di gara.
La Concessionaria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal Reg. UE 2016/679 e dal D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 così come modificato dal D.Lgs 10 agosto 2018, n. 101 in materia di protezione dei dati personali.
La Concessionaria si impegna a fornire anche diete in bianco su specifica richiesta degli interessati, per le quali non sono necessarie certificazioni.
La durata della dieta in bianco sarà di tre giorni. Per diete più lunghe sarà necessaria relativa certificazione.

ARTICOLO 21 – PRODOTTI BIO, D.O.P., I.G.P. E PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Saranno inclusi nel menù i seguenti prodotti ottenuti mediante tecniche di Agricoltura Biologica come definita da Regolamento CE 2092/91 e Regolamento CE 834/2007, le cui caratteristiche generali sono indicate nel file "Qualità delle materie prime per la ristorazione scolastica" consultabile al link ATS Pavia: https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica .
In base a quanto richiesto dal D.Lgs. 104/2013, "Tutela della salute nella scuola", cap.1, art.4-punto 5, i seguenti prodotti biologici: legumi secchi, orzo, farro, riso, yogurt, pasta, pasta semi integrale, pasta integrale secca, olio extra vergine di oliva, pomodoro in scatola, uova, succhi di frutta senza zuccheri aggiunti, pane, frutta fresca di stagione, dovranno essere forniti giornalmente in base al menu.
La Concessionaria dovrà indicare le modalità di gestione di tali alimenti e le eventuali analisi per la ricerca di pesticidi da effettuare nel corso di ciascun anno scolastico il cui costo sarà a carico della Concessionaria stessa.
Saranno altresì richieste forniture di prodotti D.O.P. e I.G.P.: Grana, Parmigiano Reggiano, Asiago, Montasio, Bresaola della Valtellina, Prosciutto Crudo di Parma, le cui schede tecniche dovranno essere sottoposte all'ATS di Pavia per l'approvazione.
La Concessionaria dovrà, altresì, fornire i seguenti prodotti provenienti dal commercio equo e solidale, che dovranno, comunque, avere caratteristiche corrispondenti a quanto previsto dalla vigente normativa in materia di sicurezza igienico-sanitaria prevista per analoghi prodotti convenzionali: banane, succhi di frutta senza zuccheri aggiunti monoporzione in brick da 200ml, cioccolato al latte o fondente in tavoletta, dolci o snack confezionati senza olio di palma.
Gli stessi dovranno avere le caratteristiche previste dalle organizzazioni di certificazione e di relativi marchi di garanzia.
In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica e provenienti dal commercio equo e solidale, La Concessionaria dovrà fornire immediata comunicazione al competente Ufficio del Comune con adeguata giustificazione dando indicazione delle cause della inadempienza.

ARTICOLO 22– TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE - SOMMINISTRAZIONE

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche e organolettiche degli alimenti e in particolare:

a) il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto devono essere confezionati a parte per poter essere aggiunti al momento del consumo;

a) l'eventuale trasporto del formaggio grattugiato deve avvenire in appositi contenitori;
b) la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
c) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
d) tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, saranno ammesse deroghe a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte del Comune;
e) per tutte le preparazioni cotte, da consumarsi calde, deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento con imballaggi resistenti al calore, trasporto e somministrazione;
f) per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +10°C;
g) per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +4°C;
h) è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi per gli utenti delle Scuole;
i) tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
j) ai soli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali e per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
k) lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo che per gli alimenti che possono essere cotti tal quale;
l) le verdure per i contorni devono preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;
m) le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
n) nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
o) non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
p) non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menu il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate;
q) tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
r) tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica;
s) non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti il dado di carne e il dado vegetale;
t) l'acqua da bere da utilizzarsi durante i pasti sarà quella dell'acquedotto pubblico con la possibilità di utilizzo di erogatore di acqua depurata ubicato nelle sale refettorio.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, la Concessionaria dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150 grammi per ogni preparazione somministrata, tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso il Centro Cottura per le 48 ore successive il giorno della somministrazione.

La Concessionaria ha l'obbligo di segnalare all'Amministrazione e di far pervenire, in seguito, i risultati delle eventuali analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al Servizio di ristorazione scolastica da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

La Concessionaria si impegna a collaborare con il Comune per l'applicazione della Legge

n.155/2003 “Buon Samaritano” e per altri progetti concordati con le Organizzazioni del Volontariato per il recupero delle eccedenze alimentari non distribuite e impiattate.

ART. 23- FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI CEE

La Concessionaria, onde permettere al Comune l’applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero - caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate alla Concessionaria devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune di Borgarello, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanziate o accompagnate dalla prova di pagamento.

Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).

ARTICOLO 24– FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE, MATERIALE A PERDERE

La Concessionaria è tenuta a fornire, quando necessario:

- stovigliame e vasellame, bicchieri e posate in acciaio inox, nonché pentolame e altre attrezzature (teglie e contenitori, placche, ecc.) in sostituzione di quello rovinato o consunto per usura o mancante, nonché le bottiglie in vetro dotate di tappo ermetico, per il servizio di distribuzione di acqua potabile;
- integrare la dotazione iniziale di pentole, stoviglie, posate e bicchieri necessarie a garantire il servizio di ristorazione scolastica;
- fornire materiale monouso a perdere quali tovagliette in carta monouso, tovaglioli di carta;
- fornire anche tutto l’occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all’espletamento del servizio).

In particolare si richiede che mestoli, cucchiai e tutta l’attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un’omogenea quantità delle singole porzioni.

È vietato l’utilizzo di stoviglie e posate di plastica e solo in casi eccezionali (es. lavastoviglie guasta) e previo accordo con il Responsabile del Settore Servizi alla Persona e Affari Generali e l’Amministrazione Comunale, è consentito l’utilizzo di stoviglie e posate in mater-bi o materiale compostabile.

ARTICOLO 25– PULIZIA E MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.

Il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere, oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, i seguenti interventi, sia nella dispensa che nel Centro Cottura, anche nei refettori e bagni nei diversi plessi scolastici:

a. pulizia dei vetri una volta ogni mese (o più frequentemente in caso di sporcamento dovuto a condizioni atmosferiche particolari o altre necessità);
b. pulizia periodica degli eventuali davanzali interni presenti;
c. deragnatura una volta ogni mese (come minimo) e qualora se ne presenti la

necessità;

d. utilizzo di attrezzature per un lavaggio meccanico dei pavimenti della cucina e dei refettori, una volta ogni mese;
e. detersione e disinfezione settimanale dell'area stoccaggio rifiuti (umido e secco) e dei contenitori appositi.

La Concessionaria dovrà inoltre predisporre per il solo Centro Cottura (Cucina) un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di ratti ed insetti striscianti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione.
Restano a carico della Concessionaria i prodotti necessari alla detersione ed alla disinfestazione degli ambienti, delle attrezzature e delle stoviglie.
Sono altresì a carico della Concessionaria la pulizia periodica ed eventuale manutenzione/riparazione delle zanzariere installate nei locali cucina, dispensa e refettori.
Tutti gli interventi di manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e ambienti (cucina e refettori) sono a carico della Concessionaria.
La manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine, delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi per la distribuzione dei pasti, nonché la sostituzione delle stesse, qualora non più idonee all'utilizzo, presenti presso il Centro Cottura e i refettori sono a carico della Concessionaria, che dovrà garantirne il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione.
Le riparazioni occorrenti, se attuabili, dovranno avvenire entro le 24 ore dalla rottura.
Tutto il materiale preso in consegna dalla Concessionaria è descritto nel verbale di consegna e s'intende in buono stato di conservazione. Questo è rappresentato nel documento che sarà compilato all'atto di verifica.
La Concessionaria s'impegna all'uso corretto e diligente con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.
La Concessionaria non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo autorizzazione dell'Amministrazione.
La manutenzione ordinaria e straordinaria del Centro Cottura e dei refettori è a carico della Concessionaria che dovrà provvedere anche alla riparazione e/o sostituzione degli impianti termo-sanitari ed elettrici informando l'ufficio Tecnico comunale.

ARTICOLO 26– MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA: SPECIFICHE TECNICHE

La Concessionaria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro le 24 ore successive al verificarsi del guasto.
Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia, la Concessionaria sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.
Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante della cucina e dei refettori.
Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità di efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.
L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.
Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio, la Concessionaria dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

1. dati identificativi della macchina;

1. sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario;
2. data di ogni intervento;
3. firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.
La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.
E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.
Le modifiche a macchine e impianti 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 la Concessionaria è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.
Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.
Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine e apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.
È facoltà del Comune concedente il servizio:

- vigilare sulla gestione della cucina centralizzata e dei refettori e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
- intimare l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione della cucina e dei refettori;
- eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla Concessionaria, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra;
- imporre la destinazione degli eventuali indennizzi assicurativi riscossi dalla Concessionaria per danni subiti o per incendi o per altre eventualità assicurative, alle riparazioni e ricostruzioni necessarie.

ART. 27- MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI

La Concessionaria deve mettere in atto entro 30 giorni dall'inizio del servizio tutte le misure per eliminare o ridurre gli eventuali rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle specifiche tecniche del DUVRI, allegato al presente Capitolato (allegato "H"). Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la Concessionaria è tenuta ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri interessati.

ARTICOLO 28– ATTIVITA' ISPETTIVE DA PARTE DEL COMUNE E COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente contratto, sia presso il Centro Cottura, che presso i terminali di somministrazione.
La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, bilance, macchina fotografica, ecc.).
I prelievi e i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno.

Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.
La Commissione Mensa collabora nella rilevazione della modalità di erogazione del servizio di ristorazione scolastica. La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo:

a) di collegamento con l'Amministrazione, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
a) di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di schede opportunamente predisposte e delle relative attività di controllo;
b) di consultazione per quanto riguarda il menu scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento sono disciplinate da apposito regolamento predisposto dall'Amministrazione (regolamento controllo refezione scolastica), allegato al presente capitolato (Allegato "G").
L'Amministrazione farà pervenire alla Concessionaria per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di ispezione e controllo.
Se entro otto giorni lavorativi dalla data di comunicazione la Concessionaria non fornirà nessuna controprova probante, l'Amministrazione applicherà le eventuali penalità previste dal presente capitolato, o altro provvedimento.

ARTICOLO 29– CORRISPETTIVI A COMPENSAZIONE DEI COSTI SOCIALI

Il Comune nell'applicare i propri regolamenti per l'accesso agevolato ai servizi agli aventi diritto, corrisponderà alla Concessionaria con cadenza trimestrale la differenza tra quanto a carico dell'utente e quanto riconosciuto a titolo di compensazione dei costi sociali a carico del Comune.
Ovviamente il calcolo sarà complessivo, riguarderà cioè tutti gli aventi diritto che saranno segnalati alla Concessionaria entro il primo mese di servizio.

ARTICOLO 30– ROYALTIES

La Concessionaria potrà utilizzare, previa autorizzazione dell'Amministrazione, il Centro Cottura (Cucina) per la preparazione dei pasti per altri Enti o soggetti privati.
In tal caso la Concessionaria dovrà corrispondere al Comune proprietario della struttura la somma di € 1,00 per ogni pasto preparato.

ARTICOLO 31– DEPOSITO CAUZIONALE

L'operatore economico aggiudicatario dovrà altresì costituire, ai sensi dell'art. 117 del Codice degli Appalti, 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 abbiano 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 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. la concessionaria 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.

ARTICOLO 32 – PENALITA'

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del presente Capitolato e del Contratto.
Sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo, l'Amministrazione farà pervenire per iscritto alla Concessionaria le osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze.
Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle contestazioni la Concessionaria non fornirà alcuna giustificazione scritta il Comune, senza indugi, applicherà le seguenti penalità:

- penale di € 1.100,00 (millecento/00) nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature;
- penale di € 550,00 (cinquecentocinquanta/00) nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate;
- penale di € 2.500,00 (duemilacinquecento/00) nel caso di grave e duratura mancanza d'igiene;
- penale di € 750,00 (settecentocinquanta,00) nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione;
- penale di € 1.500,00 (millecinquecento/00) nel caso di mancato preavviso di due giorni previsto dall'art. 12;
- penale di € 1.500,00 (millecinquecento/00) per menù non corrispondente;
- penale di € 1.500,00 (millecinquecento/00) per alimenti non conformi alle caratteristiche previste dal file "Qualità delle materie prime per la ristorazione scolastica" consultabile al link ATS Pavia https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica ;
- penale di € 2.000,00 (duemila/00) per mancata fornitura di alimenti BIO/IGP/DOP senza adeguate comunicazioni e giustificazioni;
- penale di € 2.000,00 (duemila/00) nel caso di mancato rispetto di quanto previsto nell'art. 20 del presente Capitolato (tecnologia di manipolazione);
- penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di mancata applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo;
- penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario per il personale;
- penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di mancato rispetto dell'orario della consegna dei pasti di cui al precedente articolo 5 penale elevata ad € 1000,00 (mille/00) per reiterazione presso la medesima scuola.
- penale di € 500,00 (cinquecento/00), per mancate registrazioni relative alla rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- penale di € 250,00 (duecento/50), nel caso di mancato approntamento del campione

testimone;
- penale di € 500,00 (cinquecento/00) per mancato rispetto del menù senza la opportuna autorizzazione;
- penale di € 500,00 (cinquecento/00) per mancato rispetto del rapporto personale utente, di cui al precedente art. 13;
- penale di € 2.000,00 (duemila/00) per utilizzo di plastica monouso;
- penale di € 500,00 (cinquecento/00) per utilizzo di materiale compostabile monouso ad eccezione di quanto previsto all'Art. 24;
- penale di € 1.000,00 (cinquecento/00) per somministrazione di acqua in bottiglie di plastica senza previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale;
- penale per conferimento rifiuti non conformi (come disciplinato dall'Ordinanza n. 9/2024 del 2-10-2024).

Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione, verrà applicata, secondo gravità, una sanzione da un minimo di € 500,00 (cinquecento/00) ad un massimo di € 3.000,00 (tremila/00).
L'applicazione delle penalità avverrà previa contestazione e avvio del procedimento a cura del Responsabile del Settore competente, con PEC e l'assegnazione di un termine di 8 (otto) giorni lavorativi per la presentazione di eventuali controdeduzioni.
Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune trattenendola dai costi sociali per le famiglie in stato di bisogno, la cui compensazione avviene nelle modalità stabilite dall'art. 27.
Il Comune può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti della Concessionaria, con l'incameramento della cauzione, per l'importo stabilito per la penale e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.
Nel caso in cui si verifichi l'applicazione di penali per più di 5 (cinque) volte nel corso di un anno solare o di un anno scolastico, o in caso di gravità rilevante dell'inadempimento, l'Amministrazione potrà dichiarare, ex lege et ipso facto, la decadenza della concessione per fatto e colpa grave della Concessionaria, reclamandone il risarcimento dei danni subiti.

ARTICOLO 33 – SUBAPPALTO E CESSIONE DELLA CONCESSIONE

E' vietato, sotto pena di rescissione "de jure" del Contratto, la cessione e qualsiasi altra forma di sub-affidamento totale o parziale del servizio.
La Concessionaria ha facoltà di subappaltare i soli servizi accessori:
- servizio analisi di laboratorio
- servizio di derattizzazione e disinfestazione
- lavori di ristrutturazione, manutenzione

a condizione che il subappalto sia stato dichiarato in sede di offerta ai sensi dell'articolo 119 del D.Lgs. 36/2023.
Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri a carico della Concessionaria, che rimane l'unico e solo responsabile nei confronti dell'Amministrazione appaltante.
La Concessionaria non potrà cedere a terzi la presente concessione senza il consenso del Comune costituenti la stazione appaltante.
La Concessionaria potrà liberamente addivenire a fusione o incorporazione con altre Società o trasferire la concessione a Società ad essa collegata.

ARTICOLO 34- ADEMPIMENTI FUNZIONALI ALLA STIPULA DEL CONTRATTO

Sempre dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, la concessionaria sarà

tenuta 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.

la concessionaria, 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 della Concessionaria, potranno essere remunerati alla stessa i soli importi relativi ai servizi e ad attività effettivamente prestati, senza che la concessionaria 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 della Concessionaria 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 alla Concessionaria 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 della Concessionaria 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 e imposte che potranno colpire per qualsivoglia titolo i soggetti, salvo l'I.V.A. nella misura di legge che resta a carico del Comune.

ARTICOLO 35– SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico della Concessionaria tutte le spese, imposte e tasse inerenti il Contratto che verrà stipulato sulla base del presente capitolato.
Qualora, nel corso del servizio, venissero emanate leggi, regolamenti, disposizioni aventi riflessi, sia diretti che indiretti, sul regime fiscale del contratto, le parti stabiliranno, di comune accordo, le conseguenti variazioni economiche.

ARTICOLO 36- FORO COMPETENTE PER LE CONTROVERSIE AFFERENTI LA FASE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra il Comune e la concessionaria, con riguardo alla formazione, validità, interpretazione, adempimento, inadempimento, all'esecuzione e alla risoluzione del Contratto e dei suoi atti conseguenti, o comunque a essi connessa, è competente in esclusiva il Tribunale di Pavia.

È del tutto esclusa la giurisdizione arbitrale.

ARTICOLO 37– RIFERIMENTO A NORME DI DIRITTO VIGENTE

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, valgono le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.