CITTÀ DI CASORATE PRIMO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRE UTENZE

Periodo 60 MESI

(36 mesi con l'opzione di ulteriori 23 mesi

per rinnovo dei servizi affidati)

CIG

INDICE

Art. 1 - Condizioni Generali della gestione dell'appalto pag. 4
Art. 2 - Tipologia dell'utenza pag. 5
Art. 3 – Servizi oggetto dell'appalto pag. 5
Art. 4 – Caratteristiche dei Servizi pag. 7
Art. 5 – Quantità Pasti Erogati pag. 10
Art. 6 – Numeri pasti presunti appalto (varianti) pag. 12
Art. 7 – Servizio di Rilevazione Presenze e Prenotazione dei Pasti pag. 13
Art. 8 – Interruzione e sospensioni del Servizio pag. 13
Art. 9 – Spese a carico dell'appaltatore pag. 14
Art. 10 – Cauzione definitiva pag. 14
Art. 11 – Assicurazioni pag. 15
Art. 12 – Obblighi Normativi pag. 15
Art. 13 - Disposizioni generali relative al personale pag. 15
Art. 14 – Personale pag. 16
Art. 15 - Rapporto di Lavoro pag. 17
Art. 16 – Direttore Tecnico del Servizio pag. 17
Art. 17- Piano Formativo Personale pag. 18
Art. 18 - Norme Comportamentali del Personale pag. 18
Art. 19 - Caratteristiche Merceologiche ed Igieniche
delle Derrate Alimentari e non Alimentari,
delle Preparazioni Gastronomiche, Menù, Diete Speciali. pag. 18
Art. 20 - Obblighi dell'appaltatore
in materia di Sicurezza dei Prodotti,
ciclo di vita del Servizio, Applicazione Haccp pag.21
Art. 21 - Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica
sui luoghi di lavoro pag.26
Art. 22 - Documenti e Certificazioni pag.27
Art.23 - Controlli di Conformità del Servizio pag.27
Art. 24 - Penalità per inadempienze pag.29
Art. 25 - Prezzo del pasto e corrispettivi pag.30
Art. 26 - Mancato pagamento tariffe da parte degli utenti pag.32
Art. 27 - Adeguamento prezzi pag.32

Art. 28 - Sistema Informatizzato per la gestione
dei pasti e la riscossione delle rette pag. 33
Art. 29 - Beni mobili e immobili impiegati
per lo svolgimento del Servizio, manutenzioni straordinarie ed ordinarie pag. 35
Art. 30 - Durata del contratto pag. 37
Art. 31 - Spese contrattuali pag. 37
Art. 32 - Risoluzione di diritto del contratto pag. 37
Art. 33 - Disdetta del contratto da parte dell'appaltatore pag. 38
Art. 34 - Stima degli ammortamenti non realizzati
in caso di risoluzione anticipata del contratto pag. 38
Art. 35 - subappalto del servizio e cessione del contratto pag. 38
Art. 36 - Controversie pag. 39
Art.37 - Adempimenti funzionali alla stipulazione del contratto pag. 39
Art. 38 - Disposizioni finali pag.39

Appendice "*DEFINIZIONI"* pag. 40

Allegati:
n. 1 - Planimetria Centro Cottura via Kennedy
n. 2 – Inventario attrezzature
n. 3 – Qualità Materie prime per la ristorazione scolastica ATS Pavia
n. 4 - Linee indirizzo per la gestione delle diete speciali nella ristorazione scolastica (2024-2025) link: https://www.ats-pavia.it/diete-speciali-nella-ristorazione-scolastica
n.5 - Schema menù per lattanti asilo nido e modalità preparazione delle pappe (ATS di Pavia);
n.6 - Schema menù per bambini 1-3 anni asili nido e indicazioni per applicazione (ATS Pavia);
n.7 - Prospetto delle grammature asili nido (ATS di Pavia);
n.8 - Prospetto delle grammature per le diverse fasce d'età (ATS di Pavia);
n. 9 - Metodi di cottura (ATS di Pavia);
n.10 - DUVRI.

Art.1 –CONDIZIONI GENERALI E GESTIONE DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze di seguito specificate secondo le modalità descritte nel presente capitolato speciale d'appalto e nei documenti di gara.
L'appaltatore adotta ogni misura organizzativa, pianificazione delle forniture, nonché la gestione dell'intero ciclo di vita del servizio con diligenza, attenzione e responsabilità atteso che il servizio di ristorazione scolastica e per le altre utenze ha riflessi diretti sulla salute dei cittadini e sul rispetto per l'ambiente.
Si applicano le disposizioni di Legge nazionali, regionali e locali previste in materia di ristorazione collettiva e di criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura delle derrate alimentari di cui al Decreto Ministeriale 10 marzo 2020 (G.U. n.90 del 04/04/2020) ad oggetto "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" e i CAM (criteri minimi ambientali) per le pulizie.
In particolare, si richiamano e si intendono obbligo contrattuale i requisiti e le disposizioni prescritte nel Decreto 18 dicembre 2017 "*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*" così come modificato dal Decreto 29.04.2024 e ss.mm.ii, le Linee Guida della Ristorazione approvate da ATS Pavia.
Nel corso della durata del contratto l'Appaltatore applica le disposizioni di legge previste in materia senza attardarsi, dandone semplice comunicazione alla stazione appaltante, senza ulteriori oneri rispetto all'offerta di gara.

La Stazione appaltante concede in uso all'Appaltatore il Centro Cottura Comunale sito in via Kennedy, per la produzione dei pasti destinati all'utenza.
I locali del centro cottura hanno accesso diretto alla Scuola dell'Infanzia e all'Asilo Nido Comunale, essendo confinanti con detti edifici.
L'Appaltatore deve garantire, a proprie cure e spese, durante il corso del contratto e in fase di avvio del servizio, qualora si rendesse necessario e/o opportuno, la sostituzione dei macchinari ritenuti obsoleti o che per norma di legge necessitino la sostituzione, nonchè il reintegro delle stoviglie, pentole, utensileria e il reintegro di ogni elemento necessario alla gestione del servizio di ristorazione per l'intero ciclo di vita del servizio stesso.
L'appaltatore è responsabile del rispetto delle normative che disciplinano l'intero ciclo di vita del servizio, incluso la gestione della raccolta dei rifiuti e il conforme conferimento dei rifiuti per lo smaltimento.
I beni forniti dall'Appaltatore ex novo o anche derivanti da sostituzioni, integrazioni o a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso il Centro Cottura e nel locale di distribuzione della Scuola Primaria e attrezzature custodite nel deposito esterno in attesa di ricollocazione presso locale dell'asilo nido (in seguito ai lavori di ristrutturazione), s'intendono immediatamente di proprietà della stazione appaltante.
Alla scadenza del contratto tutti i beni forniti dall'Appaltatore, devono risultare perfettamente puliti e funzionanti.
Il servizio di ristorazione deve essere espletato dall'appaltatore, d'ora in avanti denominato semplicemente "appaltatore", a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo

quanto definito dal presente capitolato e dal progetto/offerta tecnica presentata in gara dall'Appaltatore.
Alla scadenza del contratto tutti i beni forniti dall'Appaltatore devono essere registrati in apposito inventario e muniti di etichette con numero identificativo del bene, fatte salve le stoviglie che devono essere indicate nell'elenco dell'inventario per tipologie e quantità.
Le stoviglie, le pentole e ogni elemento utile alla gestione del servizio che è stato integrato e fornito oltre ai beni (macchinari, utensilerie, ecc.) sostituiti dall'appaltatore resteranno di proprietà della Stazione Appaltante al termine del contratto.

Art.2 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

1) La tipologia di utenti cui è rivolto il servizio è composta da:
- bambini dell'asilo nido;
- alunni delle scuole dell'infanzia e della scuola primaria;
- alunni della scuola secondaria di primo grado frequentanti servizi educativi extrascolastici e iscritti al servizio mensa;
- insegnanti che assistono gli alunni durante la mensa scolastica;
- anziani, disabili, utenti in carico ai servizi sociali per pasti a domicilio;
- adulti disabili frequentanti attività socializzanti e d'integrazione, in particolare presso il CRDD Il Sorriso nelle sedi ove sono svolte dette attività sul territorio comunale;
- bambini e bambine iscritti ai centri estivi;
- eventuali altre utenze occasionali, autorizzate dalla Stazione appaltante nel corso dell'appalto, come ad esempio a titolo esemplificativo e non esaustivo: forze dell'ordine, personale comunale, in occasione delle elezioni; eventi aggregativi, ecc.

2) Per i servizi comunali: Asilo nido; Centri estivi; Crdd Il sorriso, Servizi educativi extrascolastici (ex spazio compiti).
Il personale educativo addetto all'assistenza degli utenti durante il servizio refezione è autorizzato a fruire del servizio mensa, a condizione che sia attiva una convenzione tra l'Appaltatore della ristorazione e l'Operatore economico a cui sono affidati i diversi servizi comunali, con la precisazione che il costo pasto è a carico dell'operatore economico gestore del servizio comunale (asilo nido, CRDD il sorriso, ecc.).

Art.3 – SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO

1.L'Appaltatore è autorizzato ad incassare le tariffe dovute dagli utenti, oltre all'importo definito nell'offerta economica di gara senza ulteriori oneri per la stazione appaltante, quale corrispettivo per l'esecuzione di tutte le attività di gestione del servizio di ristorazione scolastica e i corrispettivi dovuti per pasti forniti ad altre utenze di cui all'art.2 del capitolato.
2.L'Appaltatore con proprio personale e mezzi dedicati deve:
-fornire informazioni all'utenza in merito al servizio mensa;
-gestire le iscrizioni e le eventuali rinunce al servizio mensa;
-rilevare il numero delle presenze giornaliere nei plessi scolastici;
-curare tutte le fasi relative alla gestione contabile del servizio mediante sistema informatizzato;
-emettere badge elettronici ricaricabili o altri strumenti per pagamento anticipato dei pasti da parte degli utenti, nel rispetto delle norme vigenti, secondo le modalità offerte in gara;
- raccogliere tramite proprio personale (sia in presenza che a distanza) le iscrizioni al servizio mensa scolastica secondo le indicazioni dell'Ufficio Istruzione. In fase di registrazione delle iscrizioni, prima del nuovo anno scolastico l'Appaltatore verifica le eventuali posizioni debitorie per il rientro da parte dell'utente e segnala situazioni di vulnerabilità alla stazione appaltante per ogni atto dovuto;
- applicare la tariffa in base all'Isee ordinario presentato dall'utente in base alla deliberazione adottata dalla Giunta Comunale delle tariffe dei servizi;

- eseguire la registrazione aggiornata (classe e tariffa degli alunni iscritti al servizio di ristorazione scolastica) su applicativo dedicato per la gestione delle tariffe a carico dell'utenza. Il vigente appaltatore del servizio utilizza propria piattaforma.

3. I servizi oggetto dell'appalto, a titolo non esaustivo, sono così sintetizzabili:
-rilevazione del numero delle presenze giornaliere nei plessi scolastici dandone comunicazione al Centro Cottura o tramite sistema digitale;
-comunicazione alla stazione appaltante del numero dei pasti erogati, suddivisi per tipologia di utenza, mensilmente e prima della trasmissione della fattura;
-approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio di ristorazione;
-produzione dei pasti presso il Centro Cottura Comunale per gli alunni iscritti al servizio mensa scolastica e per il personale insegnante, presente durante il servizio mensa, in base al numero di presenze giornaliere;
- trasporto e consegna dei pasti dal Centro Cottura di via Kennedy al locale di ricevimento dei pasti presso la Scuola Primaria, successiva somministrazione dei pasti agli alunni presso il refettorio secondo gli orari e i turni indicati dalla Direzione Scolastica;
-fornitura e distribuzione delle merende agli alunni della scuola d'Infanzia, Primaria e Secondaria che frequentano il servizio di dopo scuola Infanzia, Primaria e il servizio educativo extrascolastico per ragazzi 11/13 anni;
-produzione di pasti e merende per utenti dell'asilo nido, in base al numero di presenze giornaliere, compresa la fornitura di tutti i prodotti dietetici per lo svezzamento come: liofilizzati, omogeneizzati e latte di proseguimento ecc.;
- fornitura e distribuzione di spuntini e merende ai bambini dell'asilo nido;
-produzione dei pasti presso il Centro Cottura Comunale per gli iscritti ai centri estivi e per il personale educativo presente durante il servizio mensa, in base al numero di presenze giornaliere, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo, somministrazione agli utenti;
-preparazione, confezionamento in monoporzione, trasporto e consegna dei pasti a domicilio per anziani/disabili e utenti fragili su comunicazione e segnalazione del servizio sociale professionale e autorizzazione dell'Ufficio servizi socioeducativi culturali;
-fornitura dei contenitori per il confezionamento e trasporto dei pasti ivi compresi i contenitori monoporzione per il confezionamento dei pasti a domicilio;
- pulizia e disinfezione dei locali di produzione; lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle stoviglie, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti;
-riassetto del Centro Cottura Comunale, del locale lavaggio stoviglie destinato al servizio dell'asilo nido (al momento dell'indizione della gara non vi è questo locale), del refettorio e dei locali annessi al refettorio presso la scuola primaria, di ogni altro spazio utilizzato per il servizio mensa;
-ritiro dai locali di consumo dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e relativo lavaggio;
-manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti del Centro Cottura, manutenzione straordinaria alle condizioni definite all'art.29;
-manutenzioni ordinarie e straordinarie dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi dati in uso per la gestione del servizio nel Centro cottura e presenti nei locali oggetto del servizio;
- manutenzioni ordinarie e straordinarie dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi allocate in un deposito esterno e che verranno riposizionate presso il locale lavaggio stoviglie presso l'asilo nido dopo i lavori di riqualificazione della struttura, di cui si riportano le specifiche:
-cappa lavastoviglie nr. inventario 01108
-tavolo acciaio nr. inventario 01110

-lavandino a due vasche nr. inventario 01112
- pensile n. inventario 01107
- cucina 4 fuochi, marca Silko, modello BCG74GPS matricola MAA020402422
- lavastoviglie marca Lamber, modello P440 RGB-CV - matricola 20205220;
-raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta nel rispetto delle disposizioni locali di conferimento dei rifiuti.

4. L'appaltatore deve fornire per ogni pasto quanto di seguito descritto:
- n.1 tovaglietta e n.1 tovagliolo monouso, n.1 piatto fondo e n.1 piatto piano, n.1 bicchiere, n.1 cucchiaio, n. 1 cucchiaino, n.1 forchetta e n.1 coltello in acciaio inox. L'utilizzo di coltelli da parte degli alunni è a discrezione degli insegnanti.
Le stoviglie in uso sono in melamina. L'Appaltatore deve verificare lo stato di salubrità degli stessi secondo le indicazioni direttive di legge, darne la necessaria comunicazione alla stazione appaltante con regolarità. Nel caso di necessità riscontrate, l'Appaltatore reintegra le stoviglie con materiali idonei alla tipologia di utenza e al servizio secondo le disposizioni CAM vigenti, senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante oltre il costo pasto.
5.L'Appaltatore promuove un ciclo di vita virtuoso nella produzione, nell'utilizzo delle risorse impiegate, destinando i pasti non distribuiti o in eccesso, a persone in condizione di disagio sociale o aderendo a progetti di solidarietà sociale in accordo con la stazione appaltante, nel rispetto dei CAM vigenti e dell'offerta tecnica di gara presentata.
6.L'Appaltatore collabora con la Stazione appaltante e con il Piano di Zona dell'Ambito Basso e Alto Pavese per ospitare tirocini formativi, borse lavoro, esperienze relative all'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati.

Art.4 – CARATTERISTICHE DEI SERVIZI
1.*Asilo nido*
Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede a carico dell'Appaltatore:
- la preparazione (sbucciatura, frullatura, sminuzzatura) di frutta da distribuire a metà mattina;
- la fornitura e la consegna di pasti pronti. Il personale addetto dovrà sminuzzare, porzionare e tagliuzzare le porzioni destinate ai bambini utenti del servizio asilo nido;
- la fornitura e la preparazione, per i lattanti fino a 15 mesi, di prodotti dietetici appositi, quali ad esempio: latte in polvere, crema di riso, crema di mais e tapioca, crema di semolino;
- la predisposizione dei carrelli con i pasti pronti in uscita dalla cucina al nido, secondo le indicazioni del personale educativo del Nido già incaricato della somministrazione agli utenti, avendo attenzione che i carrelli siano completi di tutto il necessario per il servizio. I carrelli in uscita dalla cucina al nido sono quindi portati dal personale ausiliario del Nido nelle aule dove sono presenti i bambini e le educatrici che si occupano dello sporzionamento e della somministrazione;
- lo sbarazzo e pulizia del locale di servizio per il lavaggio stoviglie presenti al nido (al momento dell'indizione della gara non è presente questo locale, a causa di intervento di ampliamento e modifica dei locali del nido), il ritiro dei carrelli a fine servizio, il lavaggio delle stoviglie;
- la fornitura di spuntini di metà mattina e merende pomeridiane per i bambini.
Data la particolare tipologia di utenza cui il servizio è rivolto, è richiesta all'Appaltatore la massima flessibilità in merito alla composizione e realizzazione del menù.
Il servizio presso l'Asilo nido richiede su richiesta la fornitura di pasti pronti, provenienti dal centro Cottura, per il personale educativo ed ausiliario ivi operante il cui onere è a carico del gestore del servizio Asilo Nido come già specificato all'art. 2 del capitolato.

2.*Scuole dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di 1° grado, insegnanti e personale scolastico*.

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede la fornitura, la preparazione, l'assemblaggio, il condimento, il trasporto dei pasti e la somministrazione agli utenti.

In particolare:

-gli alunni delle scuole d'Infanzia consumano il pasto in classe; il personale dell'Appaltatore provvederà alla sanificazione dei tavoli, all'apparecchiatura e al rigoverno dell'aula al termine del servizio, spazzamento del pavimento e, se necessario, al lavaggio del pavimento

-somministrazione: per gli alunni delle classi 1°, 2° e 3° della scuola primaria la somministrazione deve essere effettuata al tavolo a cura dell'Appaltatore.

Per i restanti utenti, la somministrazione deve essere effettuata mediante self service a cura dell'Appaltatore.

La Stazione Appaltante si riserva, d'intesa con l'Istituto Comprensivo, l'estensione dell'utilizzo del self service alle classi 1° , 2° e 3°.

-lo sbarazzo e pulizia dei locali cucina, dei refettori e dei locali di competenza del servizio nonché lavaggio dello stoviglie.

Il servizio prevede, senza oneri aggiuntivi a carico della stazione appaltante oltre al costo pasto:

-**la fornitura e la consegna delle merende** agli alunni della scuola d'Infanzia e della scuola primaria e secondaria che frequentano il post scuola e servizio educativo extrascolastico.

- **la fornitura e la consegna delle merende** a tutti gli alunni (anche non iscritti al servizio di refezione scolastica e ai servizi comunali di post scuola), senza oneri aggiuntivi a carico della stazione appaltante, in occasione di eventi scolastici sino ad un massimo di 5 eventi l'anno (ad esempio: giochi sportivi, feste di carnevale, eventi scolastici).

L'Appaltatore indica in offerta il prezzo per la fornitura delle merende per eventi aggiuntivi.

3.*Centri estivi: per bambini 3-5 anni presso la scuola dell'Infanzia e per minori dai 6-13 anni presso la scuola secondaria di primo grado.*

L'appaltatore, dal lunedì al venerdì, in genere per i mesi di giugno, luglio fino alla prima settimana di agosto, deve garantire la preparazione e la somministrazione dei pasti agli utenti e operatori presso le aule della scuola dell'infanzia e presso il refettorio della scuola Primaria, oltre alla fornitura delle merende. L'Appaltatore deve provvedere alla preparazione delle aule e del refettorio ove si svolge il servizio e al successivo rigoverno.

Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale dovesse decidere di organizzare c/o la sede della scuola secondaria una sezione di centro estivo si riserva la facoltà di eseguire il servizio presso il refettorio della scuola primaria oppure presso la scuola media in aule che dovranno essere allestite e rigovernate per il servizio. In tal caso, l'appaltatore dovrà garantire il trasporto del pasto tramite idonei contenitori mediante il sistema del legame misto in pluriporzione.

4.*Pasti a domicilio*

Il servizio, da erogare in tutti i mesi dell'anno, dal lunedì al venerdì escluse le festività infrasettimanali, prevede la preparazione e il trasporto dei pasti in contenitori isotermici monoporzione individuali, forniti a cura e spese dall'Appaltatore, in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente.

In caso di festività infrasettimanali e durante il mese di agosto potrà essere richiesto di effettuare il servizio anche nella giornata di sabato.

Il trasporto, effettuato con automezzi dell'appaltatore, la consegna dei pasti presso il domicilio degli utenti, il ritiro dei contenitori utilizzati precedentemente, il relativo lavaggio da effettuarsi presso il Centro Cottura, sono a carico dell'Appaltatore.
I pasti consegnati a domicilio dovranno essere affidati direttamente all'utente o a persona dallo stesso indicata evitando tassativamente di consegnare i pasti a persone non autorizzate ed in luoghi esterni o diversi dal domicilio dell'utente, salvo espressa autorizzazione da parte della Stazione Appaltante. Qualora gli incaricati dell'Appaltatore fossero impossibilitati a recapitare i pasti, dovranno immediatamente avvertire, a mezzo telefono cellulare, gli uffici della stazione appaltante e riportare i pasti al Centro cottura. Gli incaricati dell'Appaltatore dovranno comunque garantire, oltre la segnalazione di mancato recapito del pasto, anche la segnalazione di eventuali situazioni di disagio dell'utente.

5. *Pasti per CRDD IL SORRISO*

L'appaltatore, dal lunedì al venerdì, in genere per i mesi da settembre a giugno, deve garantire la preparazione e il trasporto dei pasti agli utenti e operatori presso la sede del centro (oratorio e, nel mese di giugno, presso altra sede disponibile sul territorio) e la fornitura delle merende.
L'appaltatore dovrà garantire il trasporto del pasto tramite idonei contenitori mediante il sistema del legame misto in pluriporzione.

6. *Ulteriori utenze*

Nel corso dell'appalto, in relazione a situazioni connesse sia allo svolgimento di attività e adempimenti istituzionali (elezioni, gestione di emergenze, ecc.) sia per progettualità sociali e di natura aggregativa a favore dei cittadini di Casorate Primo (ad esempio, pranzo di Natale dei nonni, laboratori estivi, eventi sportivi, aggregativi, culturali, ecc.) la stazione appaltante può richiedere: la fornitura di merende e/o il servizio di ristorazione in base alle indicazioni della Amministrazione.

7. *Forniture ricorrenze per alunni*

In occasione di Natale, Carnevale e Pasqua, l'appaltatore fornisce a tutti gli alunni (non solo quelli iscritti a mensa) un prodotto tipico della tradizione enogastronomica. A titolo esemplificativo: un piccolo pandoro/panettone in monoporzione, un ovetto di cioccolato/una colombina. Per Carnevale in occasione di feste scolastiche sono fornite le chiacchiere.
Il corrispettivo per queste forniture è da considerare incluso nel prezzo del pasto, senza oneri aggiunti per la stazione appaltante.

6.*Autorizzazione altre produzioni*

L'Appaltatore potrà stipulare convenzioni con soggetti diversi da quelli previsti dal presente capitolato, previa autorizzazione della Stazione appaltante.
Per ogni pasto, destinato a utenze convenzionate, prodotto presso il Centro Cottura Comunale, l'Appaltatore corrisponderà alla Stazione appaltante una quota per pasto prodotto che verrà definita dalla Giunta Comunale per l'uso della struttura da concordare in base alla tipologia di convenzione (durata, quantità, ecc.), fatte salve le forniture dei pasti per educatori di servizi comunali.

Art.5 – QUANTITÀ PASTI EROGATI.

1.Il numero di pasti erogati nel periodo da settembre 2022 a luglio 2024 è indicato nelle successive tabelle suddivisi per tipologia di utenza.
Si precisa che:
- il calendario scolastico stabilisce di anno in anno la decorrenza del tempo prolungato nella scuola primaria (in genere dal mese di settembre, seconda metà-fine mese), in ragione dell'organizzazione deliberata dall'Istituto Scolastico e con riferimento all'organico. Pertanto, non si ha certezza previsionale dell'esatto inizio del servizio ad avvio di anno scolastico.
Gli alunni della scuola Primaria fruiscono della mensa scolastica a seconda della tipologia di tempo pieno frequentato e possono anche effettuare il rientro a scuola ritornando a casa per consumare il pasto.

ASILO NIDO	2022	2023	2024
mese	Pasti bambini	Pasti bambini	Pasti bambini
GENNAIO		735	782
FEBBRAIO		614	927
MARZO		773	954
APRILE		752	839
MAGGIO		955	1039
GIUGNO		834	908
LUGLIO		690	835
AGOSTO			
SETTEMBRE	634	604	680
OTTOBRE	661	880	976
NOVEMBRE	694	804	828
DICEMBRE	479	547	691
totale	2468	8188	9459

SCUOLA INFANZIA	2022		2023		2024	
mese	Pasti alunni	Pasti Insegnanti	Pasti alunni	Pasti Insegnanti	Pasti alunni	Pasti Insegnanti
GENNAIO			2551	332	2795	400
FEBBRAIO			2590	371	3059	444
MARZO			3143	445	2850	437
APRILE			2130	274	2370	368
MAGGIO			3236	432	3424	502
GIUGNO			2563	411	2540	460
SETTEMBRE	2507	386	2032	294	1886	278
OTTOBRE	2878	382	3354	440	3311	504
NOVEMBRE	2969	413	3202	457	2900	460
DICEMBRE	1861	271	1808	330	2265	345
TOTALE	10215	1452	26609	3786	27400	4198

SCUOLA PRIMARIA	2022		2023		2024	
mese	Pasti alunni	Pasti Insegnanti	Pasti alunni	Pasti Insegnanti	Pasti alunni	Pasti Insegnanti
GENNAIO			4803	380	4839	398
FEBBRAIO			5221	425	5464	449
MARZO			6231	500	4680	385
APRILE			3425	260	4101	335
MAGGIO			6124	476	5733	460
GIUGNO			331	25	586	46
SETTEMBRE	1445	97	2837	185	1770	129
OTTOBRE	5417	390	5697	410	6493	506
NOVEMBRE	5837	465	5595	452	5767	462
DICEMBRE	3493	295	3798	312	4069	330
TOTALE	16192	1247	44062	3425	43502	3500

CENTRO ESTIVO 3-5 anni/6-13 anni	2024	
mese	Utenti	educatori
Giugno (6-13 anni)	269	
Luglio	1348	
agosto	88	
TOTALE	1705	

Spazio compiti (scuola secondaria di secondo grado)	2022		2023		2024	
mese	alunni	educatori	alunni	educatori	alunni	educatori
GENNAIO			146	35	129	18
FEBBRAIO			117	32	129	20
MARZO			142	43	118	18
APRILE			75	22	107	16
MAGGIO			72	30	134	22
GIUGNO			1	1	21	5
SETTEMBRE	106	9	45	9	69	12
OTTOBRE	224	31	195	21	333	44
NOVEMBRE	132	23	173	21	285	40
DICEMBRE	106	22	115	14	187	30
TOTALE	568	85	1081	228	1512	225

PASTI A DOMICILIO (ANZIANI, ECC.)	2024
mese	pasti
GENNAIO	434
FEBBRAIO	419
MARZO	395
APRILE	377
MAGGIO	424
GIUGNO	388
LUGLIO	415
AGOSTO	415
SETTEMBRE	372
OTTOBRE	393
NOVEMBRE	419
DICEMBRE	415
TOTALE	4866

CRDD IL SORRISO	2023		2024	
mese	utenti	educatori	utenti	educatori
GENNAIO	159	56	141	53
FEBBRAIO	127	48	157	51
MARZO	202	63	161	47
APRILE	132	39	134	40
MAGGIO	214	64	188	49
GIUGNO	135	26	151	38
SETTEMBRE	145	38	97	33
OTTOBRE	182	53	195	63
NOVEMBRE	167	54	187	59
DICEMBRE	104	35	107	39
TOTALE	1567	476	1518	472

Art. 6 - NUMERI PASTI PRESUNTI APPALTO (VARIANTI).

1.Si precisa che il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini dell'individuazione del valore dell'appalto. 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.

quantità pasti	media pasti su anno	Stima per tre anni più due di rinnovo (da settembre 2025 a luglio 2030)
Numero presunto in relazione all'anno 2024	97.813	489.065

2. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti e i giorni e gli orari di erogazione del servizio di ristorazione a seguito di sopravvenute esigenze organizzative ed in base alle esigenze presenti (n. alunni iscritti, n. minori iscritti ai centri estivi, ecc.).
3. Sono ammesse le varianti nel corso dell'esecuzione dell'appalto ai sensi di Legge.

ART.7 - SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E PRENOTAZIONE DEI PASTI

L'Appaltatore secondo modalità definite in offerta nel rispetto della sicurezza, della chiarezza e della collaborazione con i cittadini, rileva le presenze/assenze degli utenti sui diversi servizi per darne tempestiva comunicazione al centro cottura e provvedere alla fornitura dei pasti pronti al fine di assicurare idonee porzioni ed evitare sprechi alimentari e aggravio di costi.
L'appaltatore favorisce il flusso di comunicazioni anche tramite sistemi telematici, piattaforme per ordinazione pasti assicurando il presidio del flusso comunicativo con personale che verifichi l'effettiva presenza/assenza di utenti con diete speciali, pasti a domicilio, utenti del servizio Centro ricreativo diurno disabili il sorriso, centri estivi, ecc.
L'appaltatore presidia che i dati di prenotazione dei pasti risultino allineati con le comunicazioni degli utenti (ammettendo le comunicazioni di assenza entro le ore 08:30 del giorno stesso di fruizione del pasto). Nel caso di utenti fragili e in difficoltà nell'uso di sistemi telematici l'appaltatore garantisce che le registrazioni delle forniture restino tracciate eseguendo a propria cura le operazioni di comunicazione alla cucina di assenze/presenza (ad esempio: anziani, persone con disabilità).
L'utente, in base al pasto fruito, con possibilità di comunicare l'assenza entro le ore 08:30 del giorno stesso di consumazione del pasto, effettua il pagamento della tariffa dovuta all'appaltatore incaricato della riscossione della tariffa.

ART.8 - INTERRUZIONE E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Di norma il servizio non deve essere interrotto.
In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee nei seguenti casi:
Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Appaltatore
In caso di sciopero dei dipendenti dell'Appaltatore, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Appaltatore e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione appaltante.
Interruzione temporanea del servizio per guasti.
Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Appaltatore e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.
Nel caso in cui il Centro Cottura Comunale dovesse risultare inagibile a qualsiasi titolo, l'Appaltatore deve comunque garantire il servizio di ristorazione con pasti trasportati da altro Centro Cottura (di sua gestione o previa convenzione, ecc.), informando tempestivamente la stazione appaltante.
Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore e Sospensione per evento Pandemia o eventi catastrofici

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore e le sospensioni anche parziali causa Pandemia, o per catastrofi non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Appaltatore, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili, ecc..

ART.9 - SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE.

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'Appaltatore.
Sono altresì a carico dell'Appaltatore a titolo esplicativo e non esaustivo:
- le spese per i contratti delle utenze e le spese delle forniture necessarie al regolare funzionamento del Centro Cottura (telefono, gas, elettricità, acqua calda e fredda, riscaldamento/condizionamento ecc.) in via Kennedy a Casorate Primo e del locale di ricevimento dei pasti presso la scuola primaria dove si effettua la fine lavorazione per la successiva distribuzione. L'appaltatore avrà cura di subentrare nei contratti intestati alla Ditta gestore del servizio di ristorazione collettiva. La presente condizione è motivata dall'opportunità di responsabilizzare l'appaltatore nelle scelte che incidono sui costi di produzione e nell'uso ottimale delle materie prime energetiche;
- per le pratiche amministrative necessarie, connesse alla gestione del servizio;
- gli adempimenti relativi all'HACCP;
- attività, adeguamenti, comunicazioni, tutti gli adempimenti per osservanza CAM vigenti di riferimento per la gestione dell'appalto;
- le spese per il reintegro delle stoviglie, della posateria e di quanto altro necessario per la somministrazione dei pasti agli utenti e per i controlli dell'integrità e conformità degli stessi sotto il profilo della sicurezza per la salute;
- le spese per il reintegro dei contenitori per confezionamento e trasporto dei pasti;
- gli oneri di manutenzioni ordinarie e straordinari come previste all'art.29 del capitolato;
- spese TARI e ogni adempimento e attività necessaria alla gestione dei rifiuti, nonché per l'attuazione di quanto presentato nell'offerta di gara;
- le spese per gli adempimenti previsti dal comma n.461 della Legge n.244 del 24.12.2007 e s.m.i. , concernente l'obbligo per il soggetto gestore di emanare e aggiornare una "carta della qualità dei servizi",

ART.10 - CAUZIONE 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 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 quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. L'Appaltatore 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.11 - ASSICURAZIONI

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivatele ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. L'entrata in vigore del contratto avrà luogo solo dopo la consegna alla Stazione appaltante, delle polizze assicurative RCT/RCO nelle quali deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante è da considerarsi "terzi" a tutti gli effetti.
Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Appaltatore. 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'Appaltatore.
La polizza dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) senza sottolimite per danni a persone e/o cose.
L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) per ogni sinistro e per anno assicurativo.
La Stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. L'Appaltatore deve stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) per ogni sinistro e per anno assicurativo.
Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

ART.12 – OBBLIGHI NORMATIVI

L'Appaltatore deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.
L'Appaltatore deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

ART.13 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

L'Appaltatore deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'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 e dalla normativa di riferimento.

Si precisa che a conclusione del contratto, nel caso in cui l'Appaltatore abbia erogato il servizio anche per utenti convenzionati diversi dalla refezione scolastica, il personale che passerà alle dipendenze della gestione entrante, sarà solamente quello dedicato ai servizi oggetto dell'appalto.

A tal fine, prima dell'inizio del servizio, nel corso dell'appalto e a richiesta della stazione appaltante (in vista dell'indizione nuova gara), l'Appaltatore deve comunicare alla Stazione appaltante l'elenco del personale indicando il livello, il rapporto di lavoro (a tempo determinato, indeterminato, ecc.), il profilo e il monte ore settimanale di ciascun addetto, il CCNL applicato, gli scatti anzianità, la data di assunzione, il numero settimane di effettivo servizio, la qualifica, il luogo/sede di lavoro.

L'Appaltatore 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.

ART.14 –PERSONALE.

1.Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'Aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'Aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 57 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di pubblici esercizi, ristorazione e turismo codice contratto H05Y, ai sensi dell'art.11 del Codice dei contratti, nel rispetto dell'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

L'Appaltatore nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, è obbligato ad assorbire il personale addetto in forza alla gestione uscente, ove coerente con l'organizzazione dell'impresa, ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva.

A tal fine vengono forniti tutti i dati relativi alle unità di personale impiegate, come trasmesse dall'attuale gestore del servizio in allegato al disciplinare di gara.

2.L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Appaltatore, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti.

Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante.

In mancanza di tale approvazione formale l'Appaltatore non potrà effettuare alcuna variazione.

L'Appaltatore nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta o in sede di avvio del servizio dovesse risultare insufficiente è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

3.La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza semestrale a mezzo pec o aggiornata in caso di modifiche intervenute nel corso della gestione per motivi diversi.
4.Per quanto attiene al reintegro del personale l'Appaltatore, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da assicurare la continuità del servizio.
5.La Stazione appaltante si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso, l'Appaltatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione appaltante.
6. L'Appaltatore per l'effettuazione del servizio di ristorazione scolastica e per le altre utenze impiega personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.
7. L'Appaltatore per l'effettuazione del servizio di trasporto e consegna dei pasti a domicilio, nonché il ritiro dei contenitori, impiega un numero di automezzi idoneo. Sono richiesti n.2 automezzi elettrici messi a disposizione dall'appaltatore secondo le modalità indicate in offerta di gara e personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.
8. L'Appaltatore per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti per la refezione scolastica deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, tenuto conto in particolare che la gestione del servizio presso la scuola dell'infanzia avviene nelle aule. Il numero di personale impiegato deve essere idoneo alle modalità di somministrazione richieste dalla Stazione appaltante e rispetto al numero di utenti.

ART. 15 - RAPPORTO DI LAVORO

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'Appaltatore.
In caso di subappalto dei servizi accessori, l'Appaltatore deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.
L'Appaltatore 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'Appaltatore 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'Appaltatore 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'Appaltatore delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'Appaltatore deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Appaltatore si è posta in regola.

ART.16 – DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO

L'Appaltatore deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, a cui affidare la direzione nel suo complesso, inviando il curriculum alla stazione appaltante prima dell'avvio dell'appalto.
Il Direttore Tecnico del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'Appaltatore.
Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di idonea esperienza professionale e competenza maturata nella gestione di servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto.
Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità e dovrà essere presente sul territorio nella misura minima dichiarata in offerta tecnica.
Il Direttore Tecnico provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione con la Stazione appaltante.
In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.
L'Appaltatore deve comunicare tempestivamente le sostituzioni eventuali del Direttore Tecnico del Servizio fornendo alla stazione appaltante il curriculum e i relativi contatti.

ART. 17- PIANO FORMATIVO PERSONALE.

1.L'Appaltatore é tenuto ad attuare il piano formativo proposto in offerta tecnica e secondo le indicazioni previste dalla normativa in materia, affinché il personale impiegato nel corso dell'appalto abbia tutti gli strumenti di conoscenza necessari allo svolgimento dei propri compiti secondo Legge.
2.L'appaltatore comunica periodicamente, in genere ogni sei mei, i corsi di formazione assolti dal personale con i dettagli dei corsi eseguiti da ciascun operatore e monte ore di formazione assolto da ciascun operatore.

ART.18 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:
-svolgere il servizio mantenendo un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
-osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'Amministrazione Contraente e dei luoghi pubblici ove si svolge il servizio di somministrazione;
- osservare le norme sulla Privacy;
-osservare il codice di comportamento adottato dalla Città di Casorate Primo per i dipendenti pubblici con deliberazione di G.C. n.11 del 21/01/2014 e s.m.i., ai sensi del D.P.R.62/2013 e ss.mm.ii.
La Stazione appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'Appaltatore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Art. 19 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE, MENU', DIETE SPECIALI.

1.L'appaltatore deve rispettare le disposizioni contenute nel Decreto Ministeriale 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" pubblicato nella G.U. n.90 del 04/04/2020 e nei successivi aggiornamenti, oltre a disposizioni normative vigenti che disciplinano la materia.
L'appaltatore garantisce di eseguire il servizio nel rispetto di quanto offerto in gara.

L'Appaltatore osserva le linee Guida della ristorazione collettiva approvate da ATS Pavia e da Regione Lombardia, le direttive di ATS sulle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, sui metodi di cottura, sulle grammature, sullo schema dei menù, allegati al presente capitolato.
2.Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti, certificati o prodotti locali, offerti dall'Appaltatore, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'Appaltatore ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente alla Stazione appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. In tal caso L'Appaltatore avrà cura di comunicare i giorni nei quali saranno eseguite le forniture previste affinché nel corso dell'esecuzione dell'appalto sia garantita l'esecuzione del servizio secondo il piano dell forniture offerte in sede di gara.

3. Menù.

L'Appaltatore nella formulazione dei menù si ispira alle indicazioni della Dieta Mediterranea riconosciuta come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO nel 2010.
I menù sono proposti nell'offerta tecnica di gara ed eventualmente rivisti secondo le indicazioni dei CAM vigenti (Decreto 10 marzo 2020). L'articolazione dei menù deve essere formulata su quattro settimane e in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 31/03. Il menù estivo inizia indicativamente dall'1/04 e termina il 13/10.
Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti devono garantire il livello qualitativo per tipologia di prodotti offerti in gara.
Le modifiche ai menù presentati in gara potranno essere formulate nel corso dell'appalto nel rispetto delle direttive nazionali, regionali e locali, linee guida ATS, CAM, tenendo conto dell'offerta tecnica presentata in gara con riguardo alla fornitura delle derrate.
Obiettivo del servizio è ridurre lo scarto e/o le eccedenze dei pasti prodotti, nel rispetto dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

4.Composizione del pasto, degli spuntini, delle merende e dei cestini.

- La struttura del menu giornaliero per gli Asili Nido, secondo lo Schema Dietetico approvato da ATS Pavia (allegato al capitolato d'appalto) per la stesura di un menu quadrisettimanale per ASILI NIDO è la seguente:

Spuntino frutta, pane o prodotti da forno
Merenda d'intesa con i responsabili della struttura, alternare gli alimenti
Pranzo completo comprensiva di acqua minerale

N.B. = In termini economici lo spuntino e la merenda costituiscono parte integrante del pranzo.

- La struttura del menu giornaliero per tutte le utenze scolastiche, centri estivi, ecc. compreso il menu per gli insegnanti/educatori e i pasti a domicilio è composto da un:

un primo
un secondo
un contorno
una frutta/dessert
pane

Esclusivamente per gli alunni e gli insegnanti utenti del servizio mensa presso la Scuola dell'Infanzia e Primaria per gli iscritti del centro estivo svolto presso la Scuola dell'Infanzia, viene servita acqua attinta dai rubinetti del Centro Cottura e nel locale di ricevimento pasti ubicato nella scuola primaria ai quali è applicato un dispositivo di filtraggio.
È obbligo dell'appaltatore mantenere attraverso periodica manutenzione la funzionalità e l'efficienza igienico sanitaria dei filtri, dandone esito dei controlli eseguiti all'Ufficio istruzione del Comune.
Si precisa che per il servizio mensa destinato agli utenti del centro estivo (bambini 6-13 anni), con sede presso la Scuola Secondaria di primo grado e per i ragazzi iscritti ai servizi

extrascolastici (11/13 anni) fruitori del servizio mensa, è svolto presso il refettorio della scuola primaria.

- **Le merende sono composte da una bevanda, da un prodotto da forno, secondo l'offerta tecnica.**
- Il cestino è composto secondo le indicazioni delle linee guida della ristorazione scolastica in vigore.

In generale sono richieste per:
Infanzia ed Primarie
2 panini con prosciutto o formaggio
1 succo di frutta
1 una frutta
1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro
Secondarie 1° grado e adulti
3 panini con prosciutto o formaggio
1 succo di frutta
1 una frutta
1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro
I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

5. Variazioni Menù

La variazione del menù potrà avvenire in caso di mancato gradimento dei piatti da parte degli utenti e per ridurre lo scarto, sentita la Commissione Mensa.
In tal caso, l'Appaltatore adotta la variazione concordata con la Stazione appaltante purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.
È consentita inoltre una variazione dei menù nei seguenti casi:
-guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
-interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
-avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
-allerta alimentare;
-cause indipendenti dall'appaltatore e riferibili a terzi.
Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione appaltante, dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite.

6. Diete speciali e Diete Leggere.

L'Appaltatore si attiene alle Linee Guida approvate da ATS Pavia per la fornitura di diete nella ristorazione scolastica (allegato al presente capitolato).
L'Appaltatore, su presentazione di certificato medico specialista, elabora e fornisce le diete speciali per gli utenti affetti da patologie (a titolo di esempio: allergie alimentari, patologie con disabilità che limitano le competenze, ecc.), anche per i pasti a domicilio.
In particolare:
- nel caso di utenti affetti da patologie croniche (es. diabete, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, etc.) o portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio, in corso di validità.
La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una dietista che ha anche il compito di ricevere direttamente dai genitori la richiesta di dieta speciale corredata da certificati medici. La dietista potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno.
Tale menù conserva la medesima struttura del menù normale e segue le indicazioni di ATS Pavia sulle diete leggere.
Nei casi di diete a carattere etico (vegetariani) e religioso, l'Appaltatore deve fornire menù alternativi, la cui composizione deve rispettare le Linee Guida approvate da ATS Pavia (allegato n.3 del capitolato d'appalto).
La predisposizione delle diete a carattere etico e religioso deve avvenire mediante supervisione di dietista.
I pasti devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.
La stazione appaltante potrà anche richiedere la fornitura di cestini alimentari che devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

7.Modalità di conservazione delle diete.

Le diete dovranno essere confezionate in contenitori monoporzione di polietilene e dovranno recare indicazione dell'utente destinatario.
Spetta all'Appaltatore integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni sul prezzo di aggiudicazione.
Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

8. Integrazione del menù in occasione Festività

Per tutti gli alunni delle scuola e utenti diversi (pasti a domicilio, CRDD, ecc.), in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Carnevale, Santa Pasqua potranno essere richiesti all'Appaltatore e quest'ultima si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, panettone/pandoro/colombina/uova pasqua, confezionate in monoporzioni cartonati, oppure torte o frittelle o dolcetti, da concordare preventivamente con gli uffici preposti della Stazione appaltante.
In occasione delle feste di fine anno scolastico potranno essere richiesti torta o pizza e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.
Per festa dello sport e per feste scolastiche/anno, la stazione appaltante richiede sino a cinque forniture senza oneri aggiuntivi: acqua in bottigliette da ½ lt. e merende.

9. Quantità degli ingredienti necessari per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti devono rispettare le indicazioni contenute nelle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica di ATS Pavia.
I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti all'eventuale scongelamento.

ART. 20 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE IN MATERIA DI SICUREZZA DEI PRODOTTI, CICLO DI VITA DEL SERVIZIO, APPLICAZIONE HACCP.

1.L'Appaltatore deve redigere e applicare, presso il Centro Cottura, presso i refettori, il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dai Regolamenti vigenti concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.
Pertanto, l'Appaltatore deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.
L'Appaltatore, a richiesta della Stazione appaltante, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi

del Regolamenti vigenti. L'appaltatore attua tutte le misure descritte nell'offerta tecnica e ne dà resoconto periodico all'Ufficio Istruzione.
2.Presso la cucina e presso i luoghi di ricevimento dei pasti l'Appaltatore, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione, che devono essere forniti nel rispetto del Decreto Ministeriale 10 marzo 2020.
Per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.
I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.
3. Disposizioni igienico sanitarie.
L'Appaltatore nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici di legge.
L'Appaltatore deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.
L'Appaltatore deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./*Good Manifacturing Practice*) e con il Piano di Autocontrollo Igienico.
4. Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti
L'Appaltatore deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti di Legge.
5.Indumenti di lavoro.
L'Appaltatore deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del Servizio di ristorazione, indumenti di lavoro da indossare durante le ore di Servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.
Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'Appaltatore ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore.
Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.
6. Igiene del personale
Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) nonché le norme stabiliste nel manuale di autocontrollo.
Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.
7. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.
L'Appaltatore al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.
I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.
Detti campioni sono da ritenersi a disposizione dell'Amministrazione e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.
8.Riciclo
L'Appaltatore deve garantire di effettuare il riciclo secondo le direttive CAM e ogni altra disposizione di legge vigente. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.
9. Manipolazione e cottura.

Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto dalle norme.
L'Appaltatore deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.
I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura.
Le paste asciutte dovranno essere cotte in forma espressa, così come i prodotti alla piastra.
Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.
10. Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi.
L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.
11. Preparazioni gastronomiche cotte e refrigerate.
È ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.
L'Appaltatore deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.
Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast-beef, lessi, brasati o altre preparazioni autorizzate.
È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.
12. Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.
Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.
Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche devono rispettare, con riferimento al menù proposto, il valore economico dei menù presentati nell'offerta tecnica di gara.
13. Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto.
L'Appaltatore, 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. L'organizzazione del trasporto deve essere effettuata con attenzione e diligenze per garantire la sicurezza igienico alimentare e la corretta distribuzione nei plessi e nelle aule dove viene effettuato il servizio.
L'appaltatore si assume la responsabilità del servizio anche in caso di subappalto di parti del servizio di ristorazione scolastica o verso le altre utenze come ad esempio del trasporto pasti dal centro cottura alla scuola primaria o dei pasti a domicilio.
14. Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione.
Per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione, l'Appaltatore deve provvedere a fornire idonei contenitori e bacinelle gastronorm, contenitori monoporzione per il servizio destinato agli utenti con pasti a domicilio, in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato.
Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti/deteriorati/guasti, l'Appaltatore è obbligato a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante.

Per effettuare il servizio sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso.
I contenitori da utilizzare devono avere le caratteristiche previste dalla normativa vigente ed essere in condizioni idonee per il mantenimento del legame caldo/freddo.
15. 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, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.
È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.
16. Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo
L'Appaltatore deve effettuare la consegna dei pasti, franchi di ogni spesa, presso i luoghi di consumo entro un tempo massimo di 30 minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo luogo di consumo.
L'Appaltatore deve effettuare tale attività utilizzando un numero di mezzi sufficienti a rispettare tale tempistica. Sono considerati necessari almeno due mezzi.
In caso di errore nella consegna dei pasti l'Appaltatore deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.
17. Orari di consegna dei pasti presso i luoghi di consumo.
Gli orari di consegna dei pasti presso i luoghi di consumo sono indicativamente i seguenti:

- Asilo Nido	11,10
- Scuole dell'Infanzia	tra le ore 11,30 e le ore 11,40
- Scuole primarie	tra le ore 12,15 e le ore 12,20
- Scuole secondarie di 1° grado (iscritti a spazi compiti)	tra le ore 13,25 e le ore 13,35
- Anziani a domicilio	tra le ore 11,00 e le ore 11,45
- Centri estivi infanzia	tra le ore 11,30 e le ore 11,40

Nessun ritardo è ammesso rispetto l'orario previsto.
I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti rispetto all'orario di somministrazione.
Per i pasti consegnati presso i plessi scolastici, l'Appaltatore deve ammettere documento di t4rasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e orario di consegna.
18. Norme per la somministrazione.
L'Appaltatore deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione.
L'Appaltatore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.
In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione appaltante.
L'Appaltatore deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei locali (aule/refettori) utilizzati per il servizio di refezione scolastica, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di consumo, l'Appaltatore deve concordare con la Stazione appaltante le modalità provvisorie di somministrazione i cui oneri restano totalmente a carico dell'Appaltatore.

19. Orari di somministrazione de pasti agli utenti

La somministrazione dei pasti per le diverse utenze deve essere effettuata negli orari definiti dall'organizzazione scolastica ed indicativamente risultano i seguenti:

- asilo nido (eseguito da personale educativo del nido) ore 11,15 (indicativo)
- Scuole dell'Infanzia ore 11,45
- Scuole Primarie ore 12,30
- Scuole secondarie di 1° grado ore 13,45
- Centri estivi infanzia ore 11.45
-centri estivi (6/13 anni) ore 12.15

20.Gli interventi di pulizia e sanificazione.

Gli interventi di pulizia e sanificazione devono essere eseguiti presso le cucine e presso i locali di consumo devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Piano di autocontrollo.

L'Appaltatore deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso la cucina, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

In particolare l'Appaltatore deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

21. Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso la Cucina dovranno essere deterse e disinfettate come previsto dal Piano HACCP adottato.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

22. Pulizia delle aule e/o del refettorio, dei locali annessi e dei servizi igienici annessi

L'Appaltatore deve provvedere affinché il refettorio della scuola Primaria, le aule della scuola dell'Infanzia, i tavoli e gli arredi siano mantenuti costantemente puliti durante le ore di consumazione del pasto e puliti al termine del servizio.

Le operazioni di pulizia di tutti i locali interessati dal servizio di refezione scolastica sono a carico dell'Appaltatore.

Le attività da eseguire presso le aule/refettorio al termine del servizio consistono in:
sparecchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzamento e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa, degli spogliatoi e dei servizi igienici; pulitura dei vetri interni e esterni del locale refettorio, spazzatura dei pavimenti delle aule e lavaggio dei pavimenti delle aule (scuola dell'Infanzia) se necessario.

23.Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'Appaltatore deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.
I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.
L'appaltatore fornisce i prodotti offerti in gara.
In caso di diverse forniture, ne dà tempestiva informazione alla stazione appaltante ed invia le schede tecniche dei nuovi prodotti, garantendo specifiche tecniche e qualitative di valore almeno analogo al prodotto offerto in gara, rispondenti ai CAM vigenti.

24. Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali della mensa, devono essere raccolti, a cura e spese dell'Appaltatore, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta.
L'Appaltatore ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata secondo le vigenti disposizioni di Legge.
Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente alle vigenti disposizioni di legge, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), raccolte in appositi contenitori forniti dall'ente gestore incaricato della raccolta e smaltimento rifiuti (Consorzio dei Comuni dei Navigli) e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.
I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente ai Regolamenti.
Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico dell'Appaltatore.
Pertanto, la Stazione appaltante resta completamente sollevata da detti obblighi.

25. Interventi di disinfestazione e di derattizzazione

L'Appaltatore deve effettuare presso il Centro Cottura Comunale e presso i locali di consumo dei pasti nonché presso i locali di pertinenza del servizio, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio del servizio e con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo.
Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

26.Lavaggio e pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

27. Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti

L'Appaltatore deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza il Centro Cottura Comunale, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta.

ART. 21- NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

1. Disposizioni generali in materia di sicurezza

L'Appaltatore entro trenta giorni dall'inizio delle attività deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D. Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni.
Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).
L'Appaltatore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

2.Misure per eliminare i rischi interferenti

L'Appaltatore, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi.
Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'Appaltatore dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

3. Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Appaltatore deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Appaltatore.

4. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Appaltatore presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione, deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART.22- DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

1. Capitolato Speciale d'Appalto e Specifiche Tecniche

L'Appaltatore deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche ad esso allegate presso il Centro Cottura.

2. Manuale della Qualità

L'Appaltatore deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso il Centro Cottura, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione agli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

3.Manuale di Autocontrollo

L'Appaltatore dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

4.Documento di valutazione dei rischi

L'Appaltatore dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs 81/2008.
Tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

5.Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza

L'Appaltatore dovrà mantenere aggiornato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza in conformità alla legge; tale documento dovrà essere messo a disposizione agli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

6. Certificazioni

L'appaltatore informare la Stazione appaltante in merito al permanere delle certificazioni presentate in offerta nel corso dell'appalto.

ART.23- CONTROLLI DI CONFORMITÀ DEL SERVIZIO

1. Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, l'Appaltatore attua le misure e i controlli contenuti nell'offerta tecnica di gara.
L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.

2. Controlli da parte della Stazione appaltante

facoltà della Stazione appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore 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'Appaltatore non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

3. Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante

La Stazione appaltante per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni privati.
I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante., dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso le cucine e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo.
Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Appaltatore. Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

4. 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.
Gli organismi incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.
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'Appaltatore 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.

5. Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".
La Stazione appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore; qualora i referti diano esito positivo, all'Appaltatore verranno addebitate le spese di analisi.

6. Contestazioni all'Appaltatore a seguito dei controlli da parte della Stazione appaltante

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'Appaltatore eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.
L'Appaltatore è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.
Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'Appaltatore non avrà esibito nessuna contro deduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

7. Commissione Mensa

La Stazione appaltante al fine di rendere il servizio di ristorazione scolastica sempre più rispondente alle esigenze della comunità istituisce un organismo denominato Commissione Mensa con i seguenti compiti:
-monitoraggio e controllo della qualità del servizio soprattutto per quanto riguarda l'accettabilità del pasto e delle caratteristiche del servizio, anche mediante la compilazione di opportune schede di valutazione;
-vigilanza e controllo sulle quantità e qualità dei pasti somministrati nei refettori scolastici in riferimento al presente Capitolato, al menù e alle tabelle dietetiche in vigore;
-consultivo in merito alle variazioni del menù scolastico.
La Stazione appaltante provvederà a comunicare all'Appaltatore i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di consumo nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare.
I componenti della Commissione Mensa, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di consumo, apposito camice bianco e copricapo monouso fornito dall'Appaltatore.
È fatto assoluto divieto ai componenti della Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Appaltatore. Le osservazioni sull'andamento del servizio devono essere comunicate esclusivamente agli uffici preposti della Stazione appaltante.

Art.24 - PENALITÀ PER INADEMPIENZE

1. Ove si verifichino inadempienze dell'Appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.
La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale l'Appaltatore avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata tramite pec.
Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.
La Stazione appaltante può altresì procedere nei confronti dell'Appaltatore alla determinazione dei danni sofferti agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.
L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.
Sono pertanto definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.
2.Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:
- 1° livello *(inadempienza lieve): Euro 100,00*
Per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero per la gestione del servizio;
Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature/quantità;
Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente.

- 2° livello *(inadempienza media): Euro 250,00*
Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle attrezzature o di mancato reintegro delle stoviglie;
Per irreperibilità del direttore del servizio o del suo sostituto;
Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione appaltante*;*
Per ogni derrata non conforme rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;

Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme;
Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato e dalla normativa;
Per ogni caso di mancato rispetto delle operazioni di pulizia ordinaria dei locali;
Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti;
Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata.
Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato.
Per la mancata presenza di idonea documentazione presso il centro cottura.
Per la mancata compilazione e aggiornamento della documentazione prevista dalla Legge.

- 3° livello *(inadempienza grave): Euro 500,00*
Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle macchine presso il centro cottura e il locale di servizio presso la scuola primaria;
Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle attrezzature;
Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle macchine presso i locali di consumo;
Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP);
Per ogni verifica microbiologica non conforme, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.

- 4° livello *(inadempienza molto grave): Euro 1500,00*
Nel caso di destinazione dei locali affidati all'Appaltatore ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato*;*
Nel caso in cui l'Appaltatore eroghi pasti ad altri utenti senza preventiva autorizzazione della Stazione appaltante.
La penale si applica, anche retroattivamente, per ciascun giorno di servizio effettuato senza autorizzazione.
Per ogni verifica microbiologica non conforme, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni.
Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori azioni sanzionatorie nei confronti dell'Appaltatore.

Art.25 - PREZZO DEL PASTO E CORRISPETTIVI

1.Prezzo del pasto

I prezzi unitari del pasto per ciascuna categoria di utenti sono quelli risultanti dalla gara e specificati nel contratto sottoscritto dall'Appaltatore a seguito dell'aggiudicazione.
Nel prezzo unitario del pasto si intendono interamente compensati all'Appaltatore tutti i servizi, le prestazioni del personale ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di ristorazione.
Nel caso in cui il numero di utenti dovesse aumentare o diminuire, per qualsivoglia motivo, resta fermo il prezzo unitario offerto in gara e l'Appaltatore non potrà avanzare alcuna pretesa.

Nel periodo di durata contrattuale dell'appalto, verranno liquidati soltanto i pasti effettivamente erogati e somministrati, precisando che una quota rimarrà a carico di ciascun utente (secondo la tariffa applicata) e una quota dei pasti verrà pagata direttamente dalla Stazione appaltante.
a) Pagamenti da parte degli utenti minori Asili nido, Alunni scuole dell'infanzia, Primaria, utenti dei Centri Ricreativi estivi, pasti a domicilio, altra utenza (alunni secondaria di primo grado iscritti al servizio educativo 11/13 ex Spazio Compiti, ecc.):
Gli utenti pagheranno i pasti direttamente all'Appaltatore nella misura indicata dalla tariffa prefissata dalla Stazione appaltante, nel rispetto delle modalità previste dal Sistema Pagopa secondo le modalità definite nell'offerta tecnica di gara.
L'Appaltatore deve attenersi nella gestione della riscossione delle tariffe a carico degli utenti al sistema PagoPa e ad ogni altra eventuale successiva disposizione normativa vigente che interverrà nel corso dell'appalto, senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante.
Il prezzo del pasto offerto in gara dall'Aggiudicatario comprende tutti gli oneri a carico dell'appaltatore per la gestione delle tariffe dell'utenza.
Il pagamento della quota a carico degli utenti avverrà anticipatamente alla consumazione del pasto.
b) Pagamenti da parte della Stazione appaltante
La Stazione appaltante corrisponderà all'Appaltatore la differenza tra il prezzo del pasto risultato in sede di gara detratta la quota addebitata a ciascun utente.
c) per gli educatori che assistono al servizio mensa di utenti minori (Asilo nido, centri estivi comunali, servizio educativo 11/13 anni ex spazio compiti), disabili (per il CRDD): il costo del pasto è a carico dell'appaltatore che gestisce il servizio comunale previa convenzione tra O.E.

2.Modalità di pagamento

a) pagamento delle tariffe a carico degli utenti.
Il pagamento dei pasti da parte degli utenti avviene in modalità prepagata, con importo preferibilmente libero nella modalità del sistema PagoPa e indicativamente sulla base di minimo 10 pasti.
Gli anziani/fruitori del pasto a domicilio pagano la propria quota direttamente all'Appaltatore.
b) pagamento fatture.
Per quanto riguarda la quota parte a carico della Stazione appaltante, i pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuate, relativamente alla propria quota parte, in favore dell'Appaltatore a presentazione fatture inviate tramite il SDI (sistema di interscambio) al Comune di Casorate Primo. Codice univoco fatturazione: **8WMJHK**.
Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture mensili che saranno emesse dall'Appaltatore pari alla differenza tra il costo totale del numero dei pasti effettivamente consegnati e distribuiti agli utenti e quanto emesso a carico dell'utenza, in ragione del sistema tariffario in vigore ed opportunamente comunicato dalla Stazione appaltante, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente.
Le fatture dovranno essere complete delle note riportanti i dati dei pasti giornalmente consegnati alle singole scuole e dei pasti a domicilio, meno gli incassi ottenuti secondo la tariffa ISEE applicata, indicando separatamente, per ogni ordine di scuola, i pasti per gli insegnanti cui è riconosciuta la gratuità.
Il pasto per gli insegnanti cui è riconosciuta la gratuità del pasto viene pagato dalla Stazione appaltante.
Si stabilisce sin d'ora che la Stazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Appaltatore, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Le fatture saranno pagate previa emissione di apposito mandato entro 30 giorni dalla data di ricezione.
Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.
La Stazione appaltante non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Art. 26- MANCATO PAGAMENTO TARIFFE DA PARTE DEGLI UTENTI

L'Appaltatore deve farsi parte attiva per la riscossione delle tariffe a carico degli utenti.
Nel caso in cui si verificassero ritardi nei pagamenti da parte degli utenti, l'Appaltatore dovrà intervenire con adeguati strumenti di sollecito:
- comunicazione email e telefonate di sollecito all'utente entro cinque giorni dall'evidenza di debito;
- prima raccomandata di sollecito con R/R. decorsi infruttuosamente 15 giorni dal mancato assolvimento del debito in seguito all'email di sollecito;
- seconda ed ultima raccomandata con R/R, in permanenza del debito, da spedire all'utente, a partire dal 30° giorno ed entro il 45° giorno dall'avvenuta ricezione della ricevuta di ritorno della prima raccomandata.

Nel caso in cui l'utente non provveda al pagamento entro il termine di 15 giorni dopo la seconda raccomandata con ricevuta di ritorno, l'Appaltatore invia tutta la documentazione alla Stazione appaltante (incluse le cartoline delle raccomandate inviate agli utenti) per gli adempimenti conseguenti di competenza della stazione appaltante per il recupero coattivo del debito.
Il servizio mensa non viene sospeso nei confronti dell'utente minore, salvo espressa disposizione della stazione appaltante.
Qualora, l'Appaltatore avesse messo in atto tutti i necessari solleciti senza esito positivo e a seguito della consultazione con la stazione appaltante, si stabilisca la prosecuzione della fornitura del pasto all'utente insolvente, i pasti erogati successivamente ai primi 60 giorni saranno addebitati al Comune.
In ogni caso, rimarranno a carico dell'Appaltatore le pendenze relative ai primi 60 giorni di morosità.
L'Appaltatore con riferimento a ciascun anno scolastico invia entro il mese di ottobre il riepilogo dei debiti riscossi a seguito dei solleciti ed evidenzia eventuali oneri a carico del comune per pasti fruiti oltre i primi 60 gg di morosità.
L'appaltatore al momento delle iscrizioni al nuovo anno scolastico richiede ad eventuali debitori il pagamento delle somme dovute dal genitore quale condizione per l'ammissione al servizio.

ART. 27- ADEGUAMENTO 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 il 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 verso 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 dell'aggiudicazione.
I valori ed indici sono reperibili sul sito di ISTAT https://esploradati.istat.it/ o http://dati.istat.it/

La richiesta di revisione dei prezzi da parte dell'Appaltatore non potrà essere in alcun caso retroattiva.
L'Amministrazione Comunale, dopo aver verificato la richiesta di adeguamento Istat sulla base della documentazione prodotta dall'Appaltatore, in seguito all'adozione dei necessari atti di impegno spesa, darà comunicazione all'Appaltatore che solo successivamente potrà procedere all'applicazione della revisione prezzi in fattura.
L'adeguamento Istat verrà pagato o interamente dall'Amministrazione Comunale o in alternativa, attraverso l'adeguamento delle tariffe, che potranno essere rideterminate per assicurare la copertura totale o parziale degli importi dovuti.

ART. 28 - SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEI PASTI E LA RISCOSSIONE DELLE RETTE

1. - Rete informatizzata per la gestione dei pasti e delle rette

Prima dell'inizio delle attività l'Appaltatore dovrà fornire e installare, a proprie cure e spese, un sistema informatico di gestione delle prenotazioni e degli addebiti i cui requisiti minimi e obiettivi sono di seguito indicati.
Il sistema fornito dovrà essere disponibile a tutti gli uffici interessati. La banca dati dovrà inoltre essere accessibile all'utenza esterna ed al Centro Cottura tramite internet (attivato a carico dell'appaltatore) con opportune credenziali di accesso.
Il sistema fornito potrà essere di due tipologie di architettura:
Architettura client/server installata presso le sedi del Comune di Casorate Primo;
Architettura in modalità ASP: l'accesso a tutti i servizi richiesti verrà garantito attraverso internet mediante login a pagine WEB dedicate.

2-Prestazione minime:

Il sistema fornito dovrà avere le seguenti prestazione minime:
-consentire la gestione del sistema di prenotazione pasti per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica con le funzionalità offerte dall'Appaltatore, anche attraverso l'impiego di POS con

lettore di codici a barre. Il sistema potrà provvedere automaticamente all'invio della prenotazione ufficiale in termini di numero, tipologia e luogo di destinazione alla cucina;
-garantire la creazione di liste utili alla preparazione di un numero di pasti commisurato alla effettiva presenza degli utenti nel rispetto delle esigenze dietetiche degli stessi prevedendo anche la gestione di diete temporanee;
-prevedere il pagamento del servizio in modalità anticipata mediante il sistema di pagamento offerto in gara;
- offrire un servizio utile ed efficiente agli utenti attraverso la semplificazione delle procedure, la riduzione delle possibilità di errore e l'agevolazione delle operazioni di pagamento;
-ottimizzare la gestione amministrativo-contabile, in particolare garantendo tempi brevi per le operazioni di pagamento e la registrazione degli incassi;
-garantire l'elaborazione di stampe e statistiche funzionali all'attività della stazione appaltante;
- gestire, oltre che con documenti cartacei, anche mediante un sistema interamente WEB based. Tale sistema dovrà:
- essere accessibile grazie ad un link presente sul sito della Stazione appaltante e consentire alle famiglie di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password rilasciate dall'Appaltatore;
- emettere i certificati dei pagamenti effettuati dal genitore ai fini fiscali (dichiarazione dei redditi, ecc.);
-garantire il rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs. 196/2003 e s.m.i.).
L'Appaltatore dovrà dare indicazioni in caso di servizio in modalità ASP rispetto a:
il Responsabile del Trattamento, il luogo del trattamento delle informazioni (server farm che custodisce i server contenenti le banche dati del sistema di gestione), le misure di sicurezza adottate per la salvaguardia delle banche dati gestite dal sistema (continuità di servizio, back-up dei dati, protezione dalle intrusioni logiche e fisiche, etc.).

3- Messa a disposizione dei dati.

L'informatizzazione del servizio non dovrà comportare alcun onere per la Stazione appaltante e deve essere effettuata conformemente al progetto presentato in sede di offerta.
Alla scadenza del contratto, l'Appaltatore dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, le licenze d'uso del software alla Stazione appaltante, oltre alla piena proprietà di qualsiasi altro tipo di hardware o strumentazione utilizzata per la gestione del sistema.
Dovrà inoltre consegnare la banca dati in chiaro su archivi con tracciati leggibili da programmi di gestione databases di pubblico dominio (es. microsoft access, microsoft excel, etc.), completa e documentata.
Prima dell'inizio del servizio l'Appaltatore dovrà organizzare un incontro con i referenti della stazione appaltante, per illustrare il sistema informatico e formare il personale incaricato dalla stazione appaltante relativamente all'accesso alla banca dati.

4- Gestione delle iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica.

L'Appaltatore deve provvedere, annualmente e prima dell'inizio dell'anno scolastico, alla iscrizione degli utenti del servizio mensa scolastica, senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante.
Il periodo in cui devono essere effettuate le iscrizioni sarà annualmente indicato dalla Stazione appaltante e secondo diverse modalità: a distanza e in presenza per due settimane, fatta salva la presenza dell'operatore dell'appaltatore nel corso dell'anno secondo quanto offerto in gara.

5 - Competenze della Stazione appaltante

Del sistema sopradescritto restano in carico della Stazione appaltante le seguenti determinazioni:

- eventuali esenzioni (su segnalazione del Servizio Sociale e specifico provvedimento determinativo);
- rateizzazioni (su autorizzazione del Responsabile dell'Ufficio);

- eventuale applicazione tariffa agevolata per ISEE tardivamente trasmessi a causa di gravi impedimenti valutati dal servizio sociale.

6- Competenze dell'Appaltatore.

L'Appaltatore del servizio deve provvedere:
-alla creazione, modifica e gestione dell'Anagrafica dell'utenza autorizzata all'utilizzo del servizio di ristorazione scolastica sul sistema informatico utilizzato, previa predisposizione e messa a disposizione dello strumento informatico che ne permetta l'inserimento nel sistema;
-al calcolo della tariffa agevolata sulla base della dichiarazione ISEE presentata dall'utente;
-alla manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;
-alla messa a disposizione di un PC presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo.
- alla messa a disposizione della connessione internet;
-ad indicare un indirizzo email chiaramente riconducibile al servizio mensa di Casorate Primo per l'invio di comunicazioni da parte della stazione appaltante e dell'utenza.
Il PC dovrà essere dotato della relativa connessione ad Internet di tipo ADSL per poter permettere un agevole utilizzo dell'applicativo.
Tale PC dovrà inoltre essere dotato di un programma di posta elettronica che consenta scambi di comunicazione con l'utenza e con la Stazione Appaltante.
L'Appaltatore deve provvedere:
- alla gestione e all'aggiornamento della banca dati, all'effettuazione delle "promozioni" ossia del passaggio alla classe successiva degli alunni ogni inizio anno scolastico;
- alla stampa dei report fogli presenze;
- allo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
-la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
-la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
-l'invio delle lettere di sollecito, mezzo R/R, in caso di mancato pagamento del pasto.
L'Appaltatore dovrà emettere fattura sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato.
In caso di guasti e/o malfunzionamenti sia degli apparecchi, sia del software del PC, l'Appaltatore è tenuto a dare tempestiva comunicazione alla Stazione appaltante e a far eseguire celermente gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

ART.29 - BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO, MANUTENZIONI STRAORDINARIE ED ORDINARIE.

1. Verbale di consegna dei locali e inventario

La Stazione appaltante allega l'inventario dei beni (attrezzature, arredi, ecc.), allegato n.2, al presente capitolato d'appalto.
Per i beni che risultano attualmente conservati presso un deposito esterno (descritti anche all'art.3 comma 3 del presente capitolato), l'appaltatore provvede a sue spese al trasferimento dei beni in un proprio deposito e, sempre a spese dell'appaltatore, al loro successivo trasloco per il ripristino delle attrezzature e degli arredi presso il nuovo locale lavaggio stoviglie dell'asilo nido o, in accordo con la Stazione Appaltante, in altre sedi.
La Stazione appaltante dà in consegna all'Appaltatore, a titolo di comodato gratuito, il Centro Cottura Comunale.
L'inventario viene verificato in contraddittorio tra le Parti e farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.
Durante il periodo di gestione, l'Appaltatore si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

2.Acquisti.

La Stazione appaltante chiede l'acquisto di armadietti a doppio scomparto con chiusura a chiave per la sostituzione (con smaltimento) di n.3 armadietti presenti presso il Centro Cottura adibiti alla conservazione dei prodotti di pulizie.

3. Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dalla Stazione appaltante all'Appaltatore devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione.
L'Appaltatore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

4. Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza dell'Appaltatore

Sono a carico dell'Appaltatore la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate delle attrezzature, delle macchine, degli arredi, dell'utensileria, delle stoviglie e della tegameria presenti presso il Centro Cottura, presso il locale di ricevimento dei pasti presso la scuola primaria e il refettorio, nonché quelle presenti nel deposito esterno (destinate al locale di servizio presso l'asilo nido), con obbligo di reintegro, in caso di rottura.
Le manutenzioni devono essere effettuate secondo quanto definito nel capitolato, precisando che il piano delle manutenzioni è da eseguire in tutto il periodo di esecuzione dell'appalto ed anche durante la proroga tecnica.
Rientrano nelle manutenzioni ordinarie, a titolo d'esempio: ripristino parti murarie, rivestimenti, pavimenti, serramenti, interni ed esterni, imbiancature, apparecchi d'illuminazione, comprendendo tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative-igienico sanitarie previste dalle autorizzazioni.
Per le manutenzioni straordinarie sugli impianti elettrici ed idrici, nonché dei locali, in caso di ritardo nell'esecuzione degli interventi necessari a carico del Comune, motivo di rischio della continuità del servizio, l'Appaltatore è chiamato ad inviare preventivi di spesa al fine di acquisire l'autorizzazione a procedere tempestivamente a garanzia del servizio fatto salvo il rimborso a carico del Comune per gli interventi eseguiti.
L'appaltatore dovrà al termine di ogni anno di servizio provvedere all'imbiancatura degli spazi relativi al servizio di ristorazione.
La Stazione Appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti e gli interventi di manutenzione eseguiti e riportati sul registro di manutenzione.
Gli interventi di manutenzione dovranno essere conformi alle normative di riferimento e annotate in un registro apposito dove l'operatore economico aggiudicatario annota gli interventi eseguiti.
L'Appaltatore deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo.
Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione appaltante prima che inizi il servizio ed ogni qualvolta sia necessario.

La Stazione appaltante deve inoltre essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui l'Appaltatore intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

5.Verifica periodica dei locali di produzione

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'Appaltatore, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Appaltatore sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Appaltatore, la Stazione Appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Appaltatore e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

6. Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli in inventario, desunti dei beni alienati e integrati dei nuovi beni acquistati. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Appaltatore.

ART.30 - DURATA DEL CONTRATTO

1.Il contratto avrà durata di 36 mesi, presuntivamente dal 01.09.2025 sino al 31.08.2028, fermo restando la possibilità di rinnovo per ulteriori 23 mesi sino al 31.07.2030, oltre ad eventuale proroga tecnica per l'esperimento della nuova gara d'appalto.

2.Si applicano le disposizioni vigenti per eventuali interruzioni del servizio dovute a causa di forza maggiore, ai sensi dell'art. 121 del Codice dei contratti e per le sospensioni dovute alla situazioni imprevedibili al momento della stipula del contratto e qualsivoglia sospensione per cause imprevedibili e non dipendenti dall'Appaltatore e dalla stazione appaltante.

3. È ammessa la decorrenza anticipata del servizio affidato nelle more della stipula del contratto.

ART. 31 – SPESE CONTRATTUALI

L'Appaltatore si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui l'Appaltatore non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta della Stazione appaltante, che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa, presso la sede del Comune di Casorate Primo.

ART.32 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

1.Quando nel corso del contratto la Stazione appaltante accertasse che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione appaltante può fissare un congruo termine entro il quale l'Appaltatore si deve conformare a tali condizioni.
Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.
2.La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Appaltatore, ai sensi dell'art.122 del Codice dei Contratti.
3.Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Appaltatore in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Appaltatore e salva l'applicazione delle penali prescritte.
Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:
-apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Appaltatore;
-messa in liquidazione o, in altri casi di cessione dell'attività dell'Appaltatore;
-inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro Cottura affidato all'Appaltatore;
-utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme igienicosanitarie;
-casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Appaltatore;
-inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
-interruzione non motivata del servizio;
-subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
-cessione del contratto a terzi;
-violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
-inadempienze reiterate dell'Appaltatore dopo la comminazione di n° 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico che la Stazione appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
-destinazione dei locali affidati all'Appaltatore ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
-reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
-gravi difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

ART.33 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'APPALTATORE

1.Qualora l'Appaltatore intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione appaltante si riserva di trattenere senz'altra comunicazione, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.
In questo caso nulla è dovuto all'Appaltatore per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

ART. 34 - STIMA DEGLI AMMORTAMENTI NON REALIZZATI IN CASO DI RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Nel caso in cui, per volontà della Stazione appaltante, il contratto venisse rescisso prima della sua scadenza naturale, senza che l'Appaltatore abbia commesso gravi errori nell'esecuzione del servizio, l'Appaltatore avrà diritto al rimborso, da parte della Stazione appaltante, delle spese sostenute, documentate al netto dell'I.V.A., per l'acquisto dei beni strumentali e la loro

installazione, in proporzione al tempo di anticipata rescissione del contratto stesso, in rapporto al termine di scadenza e tenendo conto dei pasti forniti.

ART.35 - SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Il subappalto è ammesso ai sensi dell'art.119 del Codice dei Contratti, nei modi e nei limiti di legge.
L'Appaltatore deve specificare all'atto dell'offerta le parti di servizio che intende concedere in subappalto.
Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

ART. 36 - CONTROVERSIE

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Pavia ed è esclusa la competenza arbitrale.
L'Organo che decide sulla controversia decide anche in ordine all'entità delle spese di giudizio e alla loro imputazione alle parti, in relazione agli importi accertati, al numero e alla complessità delle questioni.

ART.37 - ADEMPIMENTI FUNZIONALI ALLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

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

- i dati anagrafici del titolare o legale rappresentante, di tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dei loro conviventi;
- le garanzie definitive;
- polizza assicurativa

Il Coordinatore della mensa avrà il ruolo di referente per l'Amministrazione e per gli aspetti operativi anche verso le scuole, con il compito di coordinamento generale del servizio e dovrà rappresentare l'Impresa qualora si renda necessario notificare qualunque disposizione verbale ed urgente.
Nel caso in cui l'Appaltatore non adempia nel termine predetto o produca incompleta o inadeguata documentazione, la Stazione Appaltante assegna un ulteriore termine, non superiore a 10 giorni. In caso di ulteriore inadempienza, senza giustificato motivo, la Stazione Appaltante incamera la garanzia provvisoria ed ha la facoltà di interpellare il soggetto che segue nella graduatoria formatasi in sede di gara. Il tutto fatto salvo la eventuale segnalazione alle Autorità Competenti.
La sottoscrizione del contratto deve essere effettuata nel termine previsto dall'art. 55 del D.Lgs 36/2023. Ai sensi dell'art. 18 comma 5 del D.Lgs 36/2023 qualora la stipulazione del contratto non avvenga nei termini sopra indicati, l'Appaltatore può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato alla Stazione Appaltante. In tal caso l'Appaltatore ha diritto unicamente al rimborso delle spese contrattuali documentate per addivenire alla stipula del contratto, allo svincolo della garanzia provvisoria eventualmente rilasciata, con esclusione di ogni altro compenso o indennizzo.
In caso di mancata stipula del contratto per causa imputabile all'Appaltatore, la Stazione Appaltante procede all'escussione della garanzia provvisoria, se prevista; in tal caso l'Esecutore non ha diritto al rimborso delle spese sostenute per addivenire alla stipulazione del contratto.
Prima della stipula del Contratto, la Stazione Appaltante ha diritto ad avviare il contratto ai sensi dell'art. 50, comma 6, e dell'art. 17, commi 8 e 9, del D.Lgs 36/2023.

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

ART.38 - DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle Leggi e Regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

Appendice "*DEFINIZIONI"*

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

Stazione appaltante: L'Amministrazione Comunale di Casorate Primo, quale amministrazione aggiudicatrice ai sensi del comma 1, lettera a), art. 3 del Codice dei Contratti, la quale affida all'Appaltatore il servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;

Appaltatore: il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;

Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione per gli alunni delle locali scuole ed altre utenze del Comune di Casorate Primo, reso mediante la produzione dei pasti presso il Centro Cottura Comunale;

Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati;

Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Appaltatore deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante;

Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la Stazione appaltante concede in uso all'Appaltatore il Centro Cottura Comunale, i beni e le attrezzature ivi presenti, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito;

Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'Appaltatore, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;

Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;

Menù mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;

Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta) o cotto;

Prodotto locale: prodotto (compresi gli ingredienti principali e caratterizzanti) proveniente da un ambito territoriale di prossimità al centro di produzione;

Filiera corta: Insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore (singolo o associato) che accorcia il numero degli intermediari;

GPP: *(Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione)*: Integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione; è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo;

Preparazione gastronomica: la pietanza composta da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);

Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;

Dieta speciale: pasto per utenti affetti da patologie di tipo cronico, portatori di allergie alimentari o diete etniche-religiose;

Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti;

Trasporto dei pasti: il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali di consumo;
Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Appaltatore per la somministrazione dei pasti agli utenti;
Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc);
Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) presenti negli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
Rischi interferenti: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI.

IL RUP
Responsabile del Settore
Servizi Socio Educativi Culturali
(firmato digitalmente)