



## **Comune di Gambolò**

Provincia di Pavia

Piazza Cavour, 3 – 27025 Gambolò PV

Tel. 0381 937211 – Fax 0381 937212

C.F. 85001890186 - P.IVA 00468460183

[www.comune.gambolo.pv.it](http://www.comune.gambolo.pv.it) - PEC: [comune.gambolo@pec.regione.lombardia.it](mailto:comune.gambolo@pec.regione.lombardia.it)

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PRESTAZIONALE E DESCRITTIVO**

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE RISTORAZIONE SCOLASTICA ED INCASSO DIRETTO DEI CORRISPETTIVI IN COMUNE DI GAMBOLO' PER ASILO NIDO, SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA, CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D. M. N. 65 DEL 10.03.2020  
PERIODO DAL 27.08.2024 AL 31.07.2029 - CIG B23C0C3AB4

## INDICE

- Art. 1 - Definizioni**
- Art. 2 - Oggetto della Concessione e valore della Concessione**
- Art. 3 - Locali ed attrezzature**
- Art. 4 - Durata dell'appalto.**
- Art. 5 - Standard minimi di qualità del servizio e Carta dei Servizi**
- Art. 6 - Specifiche tecniche**
- Art. 7 - Tipologia dell'utenza**
- Art. 8 - Dimensione presunta dell'utenza e ubicazione dei plessi scolastici**
- Art. 9 - Calendario per l'erogazione del servizio**
- Art. 10 - Sciopero e/o interruzione del servizio**
- Art. 11 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari**
- Art. 12 - Etichettatura delle derrate**
- Art. 13 - Garanzie di qualità**
- Art. 14 - Manipolazione e cottura**
- Art. 15 - Conservazione dei piatti freddi**
- Art. 16 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**
- Art. 17 - Pentolame per la cottura**
- Art. 18 - Condimenti**
- Art. 19 - Menù**
- Art. 20 - Struttura dei menù**
- Art. 21 - Diete speciali**
- Art. 22 - Variazione del menu**
- Art. 23 - Quantità degli ingredienti e grammature**
- Art. 24 - Contenitori**
- Art. 25 - Mezzi di trasporto**
- Art. 26 - Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti**
- Art. 27 - Prenotazione e consegna dei pasti**
- Art. 28 - Norme per la somministrazione**
- Art. 29 - Personale addetto alla distribuzione**
- Art. 30 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione**
- Art. 31 - Criteri generali**
- Art. 32 - Modalità di pulizia dei refettori e del centro cottura**
- Art. 33 - Materiali d'uso e attrezzature per la pulizia**
- Art. 34 - Divieti**
- Art. 35 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia**
- Art. 36 - Rifiuti**
- Art. 37 - Servizi igienici**
- Art. 38 - Igiene degli alimenti e della produzione**
- Art. 39 - Conservazione e distribuzione di alcune derrate**
- Art. 40 - Riciclo e contenimento dei consumi energetici e idrici**
- Art. 41 - Pagamenti**
- Art. 42 - Sistema informatico prenotazione e riscossione pasti**
- Art. 43 - Personale e organico**
- Art. 44 - Direzione del servizio**
- Art. 45 - Vestiario**
- Art. 46 - Idoneità sanitaria e igiene del personale**
- Art. 47 - Formazione e addestramento**
- Art. 48 - Rispetto delle normative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni**

**Art. 49 – Applicazioni contrattuali**  
**Art. 50 - Relazione sull'andamento del servizio**  
**Art. 51 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale. Organismi preposti al controllo**  
**Art. 52 - Diritto di verifica della Commissione Mensa**  
**Art. 53 - Tipologia dei controlli**  
**Art. 54 - Blocco delle derrate**  
**Art. 55 - Autocontrollo da parte dell'Impresa (Sistema HACCP)**  
**Art. 56 - Prevenzione infestazioni**  
**Art. 57 – Conservazione dei campioni**  
**Art. 58 – Contestazioni**  
**Art. 59 – Rilievi all'impresa aggiudicataria**  
**Art. 60- – Stipulazione del contratto**  
**Art. 61 – Consegna del servizio.**  
**Art. 62 – Spese inerenti al servizio e manutenzione ordinaria**  
**Art. 63 – Responsabilità**  
**Art. 64 – Recesso da parte della Stazione appaltante**  
**Art. 65 – Cauzione provvisoria e definitiva**  
**Art. 66 – Assicurazioni**  
**Art. 67 – Rinuncia all'aggiudicazione**  
**Art. 68 – Variazioni del numero e tipologia di utenti**  
**Art. 69 – Subappalto del servizio e cessione del contratto**  
**Art. 70 – Spese inerenti al servizio e al contratto**  
**Art. 71 – Attrezzature. Manutenzioni ordinarie e straordinarie**  
**Art. 72- Licenze e autorizzazioni.**  
**Art. 73 - Royalties**  
**Art. 74- Inadempienze e penalità**  
**Art. 75 - Risoluzione di diritto del contratto**  
**Art. 76 - Sospensione ed Ipotesi di risoluzione del contratto**  
**Art. 77 - Disdetta del contratto da parte dell'Impresa**  
**Art. 78 - Oneri a carico del Comune**  
**Art. 79 - Revisione prezzi**  
**Art. 80 - Protezione dati personali**  
**Art. 81 - Conformità a standard sociali minimi**  
**Art. 82 - Foro competente per le controversie**  
**Art. 83 - Esecuzione d'urgenza**  
**Art. 84 - Rispetto del Codice di comportamento dei dipendenti pubblici**  
**Art. 85 - Obblighi relativi alle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari, la trasparenza, l'anticorruzione e sull'incompatibilità e/o inconfiribilità dell'incarico pubblico**  
**Art. 86 - Rinvio**

## **TITOLO I - CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

### **Art. 1 Definizioni**

” Per “Concessionario ” si intende l’impresa alla quale viene concesso, dal Comune di Gambolò, il servizio di ristorazione scolastica (comprensiva di Centro Estivo e Asilo Nido) con riscossione diretta dei corrispettivi.

- Per “Stazione appaltante” o “A.C”. si intende l’Amministrazione Comunale di Gambolò che concede all’Impresa il Servizio in parola.

### **Art. 2 – Oggetto della Concessione e valore della concessione**

Oggetto della presente concessione è il servizio di gestione della ristorazione scolastica (comprensiva di Centro Estivo e Asilo nido), per il Comune di Gambolò, servizio che deve essere espletato dall’Impresa a proprio rischio, con propria autonomia e secondo quanto definito dal presente capitolato. ( CPV 55524000-9 Servizi di Refezione Scolastica)

La concessione è costituita da un unico lotto poiché costituente un lotto funzionale unitario non frazionabile o ulteriormente suddivisibile in termini fisici o prestazionali senza compromettere l’efficacia complessiva del servizio da espletare (impossibilità oggettiva).

Alla Concessione si applicheranno anche eventuali disposizioni normative e regolamentari, di fonte nazionale e regionale, destinate a disciplinare l’attività oggetto del rapporto in relazione al contenimento della diffusione del virus Covid-19 e relative varianti, nonché di eventuali situazioni pandemiche e/o di emergenza sanitaria che dovessero presentarsi nel corso del periodo concessorio.

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

Gli operatori economici interessati alla formulazione di un’offerta sono sin da ora espressamente resi edotti di tale circostanza, anche rispetto alla fase esecutiva dell’appalto, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato.

Il Comune e il Concessionario danno atto che la Concessione sarà disciplinata dal Capitolato, dal Disciplinare di gara, dalle disposizioni contenute nel Codice dei contratti pubblici e relativi provvedimenti attuativi vigenti al momento della pubblicazione del bando gara, del codice civile (per quanto non previsto dal Codice dei Contratti Pubblici) vigente anch’esso al momento della pubblicazione del bando.

Il concessionario espressamente dichiara di aver tenuto presente che i dati indicati negli atti di gara sono meramente indicativi, e che il Comune non assume alcuna obbligazione di risultato, né fornisce garanzia alcuna, essendo il rischio operativo in capo al concessionario stesso.

La corretta e continua esecuzione del presente contratto risponde all’esigenza di tutelare interessi costituzionalmente garantiti, la cui protezione non può essere sospesa. Per conseguenza, fermo il diritto alla tutela giudiziaria, il concessionario rinuncia alla tutela sinallagmatica e alla sospensione della esecuzione del contratto anche a mente dell’art. 1460 cod. civ., anche in ipotesi di inadempimento della amministrazione. Il concessionario potrà far valere i propri diritti giudizialmente solo se in regola con la esecuzione del contratto.

Il valore della concessione ai sensi dell’art. 179 del d.lgs. n. 36/2023 per il periodo di 5 anni, è stimato e arrotondato in €. 2.192.286,02 (I.V.A. esclusa) calcolato sul prezzo unitario/pasto posto a base di gara fissato in € 5,50 (cinque virgola cinquanta) esclusa IVA, di cui € 0,011 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso e costo della manodopera pari ad € 2,75.

Si precisa che numero totale presunto dei pasti nei 5 anni è di 398.525.

Il prezzo unitario/pasto soggetto a ribasso è pari a €. 5,49.

Ai sensi dell’art. 41 comma 14, del D. Lgs. n. 36/2023 l’importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato in euro 1.121.143,01 sulla base di una stima prudenziale dell’entità della manodopera necessaria e dei costi orari desunti dalla tabella, allegata al

D.D. 44/2019 Ministero Lavoro e Politiche Sociali, riferita alla contrattazione nazionale, relativa al costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo, a valere dai mesi di dicembre 2021.

Ai sensi dell'articolo 41 comma 14 del Codice i costi della manodopera innanzi indicati non sono ribassabili. Resta la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera.

Sempre relativamente ai "costi della manodopera" la stazione appaltante, prima della aggiudicazione, procederà a verificare il rispetto di quanto previsto all'art. 110, comma 5, lett. d) del Codice, e, cioè, che il costo del personale indicato dall'impresa aggiudicataria della concessione nella sua offerta non sia inferiore ai minimi salariali retributivi.

Affidamento di servizi analoghi di cui all'articolo 76, comma 6, del Codice: La stazione appaltante si riserva, altresì, la facoltà di affidare all'aggiudicatario nuovi servizi consistenti nella ripetizione dei seguenti servizi: servizi di fornitura pasti nei confronti di soggetti pubblici e/o privati quali pasti a domicilio per anziani e/o soggetti fragili, eventuali pasti a dipendenti comunali per un importo stimato complessivamente non superiore ad € 50.000, al netto di Iva, entro il termine che comunque non può superare il triennio successivo alla stipula del contratto originale.

Il valore così come definito non è vincolante nella totalità per la stazione appaltante trattandosi di servizio a domanda di possibile fluttuazione, ed oggetto di variazione sull'andamento dell'attività oggetto di concessione per la parte variabile.

Il valore globale stimato della concessione è pari ad €. 2.242.286,02 così determinato:

**Tabella 1**

n.	Descrizione servizi/beni/lavori	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1		CPV 55524000-9	P	
Importo a base d'asta				€. 2.187.902,25
Importo per la ripetizione dei servizi analoghi				€. 50.000,00
Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				€. 4.383,77
Importo globale				€. 2.242.286,02

L'affidamento avverrà con procedura aperta, ai sensi del combinato disposto di cui agli artt. 71 e 130 del D.Lgs. n. 36/2023, e con l'applicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 71 e 108 del D.Lgs. 36/2023.

Il valore stimato della concessione risulta essere un puro valore di riferimento per la gara e non costituisce garanzia effettiva di introito per il concessionario

Per ciò che concerne il prezzo del pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate ed ogni altro onere, espresso e non dal Capitolato Tecnico, inerente e conseguente al servizio affidato.

**L'emergenza sanitaria da COVID-19 ha comportato l'introduzione a livello sanitario di misure di profilassi e prassi igieniche che il intende recepire in maniera permanente e strutturale nel servizio, in caso di diffusione del virus Covid-19 e relative varianti, nonché di eventuali situazioni pandemiche e/o di emergenza sanitaria che dovessero presentarsi nel corso del periodo concessorio. L'offerta in gara si intende pertanto già formulata sulla base delle predette misure, e pertanto anche in caso di rinnovo delle predette misure non saranno riconosciuti maggiori o diversi compensi.**

**L'importo a base di gara è comprensivo di tutti i costi e gli oneri di produzione e di esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto nessuno escluso, nonché di spese generali ed utile di impresa.**

Di seguito si riporta il QUADRO ECONOMICO :

A- STIMA DEL SERVIZIO		
1	Importo servizi a base d'asta su cui applicare il ribasso offerto	2.187.902,25
2	Importo per la ripetizione dei servizi analoghi	50.000,00
3	Costi per la sicurezza derivanti da rischi per interferenze (non soggetti a ribasso)	4.383,77
	<b>TOTALE A Importo stimato a base di gara</b>	<b>2.242.286,02</b>
B) SOMME A DISPOSIZIONE DELL' AMMINISTRAZIONE		
4	Contributo Anac stazione appaltante	660,00
5	Somme da accantonare per Incentivo art. 45 D.Lgs. 36/2023 - ai sensi regolamento vigente massimo 2%	44.845,72
6	Spese per incarichi Collegio consultivo tecnico art. 215 D. Lgs. 36/2023	11.211,43
7	IVA sull'importo del servizio ( 4%)	87.516,09
8	IVA sull'importo dei costi della sicurezza non soggetti a ribasso (22%)	964,43
	<b>TOTALE B Somme a disposizione dell'amministrazione</b>	<b>145.197,67</b>
	<b>TOTALE IMPORTO DELL'INTERVENTO (A+B)</b>	<b>2.387.483,69</b>

**Il criterio di aggiudicazione avverrà in base a quanto previsto all'art. 108 comma 2 del D.lgs. 36/2023, e cioè a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa.**

**La tipologia del servizio a carico della Concessionaria prevede:**

- L' acquisto/approvvigionamento di derrate alimentari, il deposito/stoccaggio controllo e corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione dei pasti;
- La preparazione e la cottura presso la mensa comunale (Centro Cottura) ubicata nell'edificio della scuola dell'Infanzia del Capoluogo, il confezionamento, il trasporto, la distribuzione dei pasti e merende per nido e scuola dell'Infanzia, presso i refettori dell'Asilo Nido, della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria del Capoluogo;
- La preparazione di quanto necessario all'alimentazione degli utenti lattanti dell'Asilo Nido secondo le indicazioni del Piano Dietetico come indicato da <https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica>
- La distribuzione e il porzionamento dei pasti ai tavoli precedentemente puliti, sanificati e apparecchiati a cura del personale dell'Impresa;
- Veicolazione dei pasti destinati alle sedi di consumo con adeguati mezzi di trasporto e con idonei contenitori termici, franchi di ogni spesa;
- Ritiro dei contenitori e utensileria dalle sedi di consumo e la loro veicolazione al centro di produzione pasti;
- Sbucciatura e taglio della frutta nell'Asilo Nido e nella Scuola dell'Infanzia;
- Acquisto, fornitura, approvvigionamento e controllo dei materiali per la pulizia e la sanificazione compresi i detersivi per il lavaggio delle stoviglie a mano e a macchina;
- Lo sgombero dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie, la pulizia e la sanificazione presso le scuole ove viene effettuata la distribuzione dei pasti agli utenti a cura del personale dell'Impresa;
- La pulizia e la sanificazione del Centro Cottura Comunale nonché il ritiro, dai locali del consumo del pasto, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio;
- Gestione completa, per il Centro di cottura, mensa/refettori serviti, del sistema di autocontrollo

igienico previsto dal D. Lgs. 193/07 (HACCP);

- La fornitura di posate e stoviglie riutilizzabili, pentole, gastronomia, utensileria di cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;
- La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature della cucina centralizzata;
- La rilevazione e comunicazione del numero dei pasti mediante utilizzo di idoneo prospetto informatico;
- All'occorrenza la fornitura di stoviglie, posate, bicchieri a perdere per l'utenza;
- La fornitura e preparazione di diete speciali.
- Gli oneri e l'attività per la gestione informatizzata del rilevamento pasti e delle utenze del servizio di refezione, per il pagamento della licenza e della manutenzione del software utilizzato, per la gestione di eventuali punti di ricarica del credito, per la riscossione diretta dei corrispettivi da parte degli utenti. Ogni onere inerente il software gestionale è a carico della ditta aggiudicataria.
- Gli oneri per il verificarsi delle situazioni debitorie e il conseguente trattamento di queste ultime;
- La pulizia del centro di cottura e di tutte le sedi di refezione scolastica durante tutto il periodo di funzionamento degli stessi, la pulizia delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificato nel presente capitolato;

**Restano a carico del Comune la messa a disposizione dei locali citati, dell'energia elettrica, del riscaldamento, dell'acqua e del gas metano.**

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza delle tabelle dietetiche e dei menù approvati dal Dipartimento di Prevenzione-Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS di Pavia, nonché le linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia. Questo materiale documentale si trova all'url <https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica>

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

### **Art. 3 - Locali ed attrezzature**

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato il Comune mette a disposizione, a titolo di comodato d'uso gratuito, le seguenti sedi di mensa scolastica, attualmente utilizzati per il servizio di refezione scolastica come refettori, con gli arredi e le attrezzature esistenti:

- Mensa scolastica della Scuola Primaria di Gambolò
- Mensa Scolastica della Scuola dell'Infanzia
- Mensa Scolastica dell'Asilo Nido Comunale
- Centro di cottura presso la sede dell'Asilo Nido/Scuola Infanzia

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

Per locali si intendono i refettori e locali annessi ed il centro di cottura con locali annessi; per attrezzature si intendono tutte quelle pertinenti ai locali citati, necessarie per il corretto espletamento del servizio in oggetto e il rispetto della normativa vigente. Antecedentemente alla data di inizio del servizio oggetto della concessione verrà effettuata una ricognizione dello stato dei locali e delle attrezzature con verbali redatti a cura delle parti contraenti. Il relativo inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto e sottoscritto da entrambi i contraenti. I locali e le attrezzature di cui sopra verranno presi in consegna dalla Concessionaria all'inizio del contratto, in buono stato salvo il normale deterioramento d'uso. La Concessionaria si impegna altresì, alla scadenza naturale della concessione, a riconsegnare i locali con gli impianti e le attrezzature in buono stato e in perfetto funzionamento. Eventuali attrezzature acquistate dalla Concessionaria per l'espletamento del servizio resteranno di proprietà comunale. La Concessionaria si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, trasformazioni ai locali adibiti refettori, senza autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

I rischi di furto, perdite e danneggiamenti restano a totale carico dell'appaltatore.

**CENTRO PRODUZIONE PASTI ALTERNATIVO** Il concorrente, in sede di gara, dovrà, altresì, impegnarsi a garantire, per tutta la fase di esecuzione del contratto, la piena disponibilità di un Centro di Produzione pasti alternativo, con tempo di percorrenza dal centro di produzione pasti all'ultimo plesso scolastico raggiunto non superiore ai venti minuti, nel caso di impossibilità di utilizzo di quello principale per cause di forza maggiore, che dovrà essere in grado di rispettare le modalità di somministrazione, trasporto, ed i tempi di cui al presente capitolato. Per quest'ultimo, prima della sottoscrizione del contratto o dell'avvio del servizio sotto riserva di legge, l'Affidatario, dovrà produrre titolo idoneo di disponibilità dei locali, attraverso la consegna di uno dei seguenti atti:

- ❖ atto notarile attestante il possesso di un diritto reale sull'immobile, ovvero, contratto di locazione regolarmente registrato, ovvero, contratto di comodato regolarmente registrato;
- ❖ la documentazione comprovante l'idoneità dello stesso per lo svolgimento delle attività richieste (autorizzazioni e permessi, previsti ex lege per l'esercizio dell'attività di ristorazione) e il possesso degli spazi e delle attrezzature necessarie per garantire una capacità produttiva adeguata alla fornitura prevista nell'appalto. In caso di partecipazione alla gara, di Imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, nei modi e forme stabiliti dall'art. 68 del D. Lgs. 36/2023, l'impegno a garantire, per tutta la fase di esecuzione del contratto, la piena disponibilità del Centro di emergenza, può essere assicurata, anche da una delle mandanti.

#### **Art. 4 - Durata dell'appalto.**

La durata della concessione è di 5 anni dal 27.08.2024 al 31.07.2029, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto.

#### **Art.5 - Standard minimi di qualità del servizio e Carta dei Servizi**

Gli standard minimi di qualità e le relative specifiche tecniche sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari richiami alle caratteristiche merceologiche e nutrizionali che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Il Concessionario, presenta al Comune entro trenta giorni dalla stipula del contratto una bozza di Carta dei Servizi, redatta in conformità a quanto previsto dalla normativa nazionale e regionale vigente, che descriva i livelli qualitativi e quantitativi del servizio erogato, le caratteristiche organizzative e qualitative delle prestazioni, i diritti e i doveri degli utenti. La Carta dei Servizi dovrà essere approvata dal Concedente, il quale, tra l'altro, può richiedere integrazioni e modifiche entro i successivi trenta giorni. La Carta dei servizi, una volta approvata, dovrà essere pubblicata sul sito istituzionale del Concedente e sarà utilizzata quale strumento d'informazione degli utenti, ma anche per esplicitare gli impegni del gestore nei confronti degli utenti stessi.

#### **Art. 6 - Specifiche tecniche**

Per le specifiche tecniche relative a caratteristiche delle derrate, menù, grammature, proposte per le merende della scuola d'infanzia e asilo nido, si fa riferimento a quanto contenuto nel sito dell'ATS di Pavia <https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica>

Fermo restando quanto previsto dai CAM di cui al D.M. 10.03.2020 in particolare relativamente ai requisiti degli alimenti, il menù di riferimento (invernale ed estivo) dovrà essere elaborato e validato secondo le indicazioni dell'ATS

Per quanto riguarda il servizio di gestione informatizzata del rilevamento pasti e delle utenze del servizio di refezione, si rimanda agli articoli specifici del presente capitolato alla sezione "Gestione del rilevamento informatico dei pasti, prezzo del servizio, pagamenti delle utenze"

#### **Art. 7 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza è composta da alunni dell'asilo nido, delle scuole dell'infanzia, della scuola primaria nonché dal personale scolastico operante presso i suddetti plessi scolastici previsto da norme di legge. Per quanto riguarda l'asilo nido, l'impresa deve fornire quanto necessario ai pasti di bambini lattanti,

da svezzare e già svezzati.

### **Art. 8 - Dimensione presunta dell'utenza e ubicazione dei plessi scolastici**

La dimensione annua dell'utenza, secondo la media dei dati degli anni solari 2022 e 2023, è quella di seguito indicativamente così ripartita, su cinque giorni di funzionamento del servizio (dal lunedì al venerdì):

Descrizione	Numero pasti annui	Numero pasti 5 anni
Asilo Nido	4.177	20.885
Scuola Infanzia	22.650	113.250
Scuola Primaria	46.211	231.055
Insegnanti Nido	627	3.135
Insegnanti Infanzia	3.027	15.135
Insegnanti Primaria	3013	15.065
	79.705	398.525

Per la definizione del bacino di utenza potenziale dei prossimi anni, si fornisce i seguenti dati nello specifico:

N° Nati	Anno
72	2019
71	2020
50	2021
50	2022
45	2023

Elenco Iscritti Anno Scolastico 2023/2024:

Asilo Nido	39
Scuola Infanzia	194
Scuola Primaria	392

Bambini residenti di età compresa tra 0 e 10 anni al 31.12.2023: 747

La Stazione appaltante si riserva il diritto di apportare variazioni al suddetto elenco delle scuole dandone comunicazione all'Impresa almeno con cinque giorni di preavviso, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, rimanendo comunque nei limiti della capacità produttiva del Centro.

Il numero dei pasti indicati ha solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi derivanti dalla Stazione appaltante non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Laddove, per effetto di nuove normative, si modificassero le funzioni attribuite ai Comuni relativamente alla distribuzione pasti nei refettori, si procederà alla ricognizione dei servizi e a una ridefinizione dei rispettivi oneri in termini di costi e di ricavi. Tuttavia, ciò non potrà costituire motivo di recesso dal contratto da parte dell'Impresa.

La stazione appaltante non assume comunque alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che saranno effettivamente distribuiti; pertanto, il concessionario rinuncia a qualsiasi richiesta di

compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

#### **Art. 9 – Calendario per l'erogazione del servizio**

**L'erogazione del servizio alle singole scuole segue il calendario scolastico regionale che sarà anche comunicato a cura del competente Ufficio Servizi Sociali e Scolastici in tempo utile.**

I pasti devono essere erogati per tutto l'anno scolastico secondo il calendario di apertura e chiusura del servizio, tenendo conto delle sospensioni nei periodi di vacanza natalizia, pasquale ecc. che verranno stabiliti dalle autorità scolastiche. Indicativamente il periodo di riferimento è il seguente:

10 Settembre / 10 giugno – Scuola Primaria

05 settembre / 30 giugno – Scuola dell'Infanzia

01 settembre / 31 luglio – Asilo Nido;

10 giugno / 31 luglio - Centro ricreativo estivo diurno (scuola primaria e scuola dell'infanzia)

La Stazione appaltante si impegna a comunicare all'Impresa, con almeno cinque giorni consecutivi di preavviso, la data di inizio effettivo. La Stazione appaltante si riserva di anticipare o posticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole o delle proprie esigenze organizzative.

#### **Art. 10 – Sciopero e/o interruzione del servizio**

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e ss.mm.ii "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

La Concessionaria, pertanto, in caso di sciopero del proprio personale deve darne comunicazione scritta alla Committente con un preavviso non inferiore a 5 giorni

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative.

Nel caso in cui l'A.C. abbia provveduto a dare notizia all'Impresa della possibile sospensione totale o parziale delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, pur senza l'esatta indicazione delle adesioni, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti, purché la sospensione/interruzione dei servizi sia comunicata tempestivamente alla controparte. In tale ipotesi di forza maggiore, l'aggiudicataria si impegnerà comunque a definire con l'Amministrazione comunale soluzioni temporanee volte a limitare al minimo il disagio per gli utenti e ad adoperarsi - per quanto di sua competenza - per il tempestivo ripristino dei servizi.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza, previdenza e perizia richiesta dal presente capitolato.

## **TITOLO II CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

#### **Art. 11 – Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle informazioni reperibili sul sito dell'Ats di Pavia citato alla voce "Qualità materie prime ristorazione scolastica" <https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica>

In particolare è tassativamente vietato l'uso di alimenti, sotto forma di materie prime o derivate, sottoposti a trattamenti transgenici (OGM), tenendo, altresì, conto delle Linee Guida e delle altre

raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale vigente in materia.

#### **Art. 12 – Etichettatura delle derrate**

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

#### **Art. 13 – Garanzie di qualità**

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori di derrate e rendere disponibili all'A.C., la documentazione di cui al D.Lgs. n. 193/2007 e successive modifiche ed integrazioni e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle informazioni reperibili sul sito dell'Ats di Pavia già citato.

### **TITOLO III TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

#### **Art. 14 -Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato.

#### **Art. 15 - Conservazione dei piatti freddi**

La conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura conforme all'art. 31 del D.P.R. 26 Marzo 1980 n. 327 e successive modificazioni ed integrazioni.

#### **Art. 16 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, ad eccezione delle verdure, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o il giorno precedente il consumo;
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo; il penultimo lavaggio delle verdure da consumare crude dovrà essere effettuato con soluzione disinfettante;
- La sbucciatura ed il taglio della frutta deve essere effettuato al momento immediatamente antecedente al consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzate superfici distinte;
- Per gli arrostiti, brasati, roast beef ed in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a Kg. 2/2,5;
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di

contaminazioni incrociate;

- Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla A.T.S. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o l'eventuale sostituzione dei prodotti previsti dalla tabella dietetica.

#### **Art. 17 – Pentolame per la cottura**

Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasieri.

#### **Art. 18 - Condimenti**

La pasta o il riso verranno serviti già conditi. Il formaggio grana verrà servito a parte, mediante apposite vaschette separate.

Nelle scuole devono essere presenti sale, olio, aceto o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

### **TITOLO IV MENU'**

#### **Art. 19 - Menù**

Fermo restando quanto previsto dai CAM di cui al D.M. 10.03.2020 in particolare relativamente ai requisiti degli alimenti, i menù di riferimento stagionale, strutturato su 4 settimane a rotazione (invernale ed estivo) devono conformarsi agli schemi dietetici forniti dall'ATS di Pavia <https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica> e sottoposti successivamente all'approvazione di detta ATS.

E' consentita, in via temporanea, 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.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C.

#### **Art. 20– Struttura dei menù**

##### **Pranzo:**

Un primo piatto;

Un secondo piatto

Un contorno

Pane

Frutta

Acqua oligominerale naturale in confezione P.E.T. ovvero acqua microfiltrata fornita in apposite brocche dalla Concessionaria.

- Merenda e spuntino per nidi e la scuole dell'infanzia come da schema dietetico proposto dall'ATS di Pavia al sito citato, alla voce PROSPETTO MERENDE PER ASILI NIDO E SCUOLE DELL'INFANZIA.

Per quanto riguarda l'Asilo Nido, l'Impresa dovrà tenere conto dell'utenza della struttura, formata da bambini lattanti, in via di svezzamento e già svezzati.

Tutte le indicazioni su prospetto grammature, schemi dietetici, suggerimenti nutrizionali, prospetto merende, linee guida per la ristorazione scolastica nazionali e regionali a cui ci si dovrà attenere, sono consultabili all'indirizzo web, curato dal Dipartimento di Prevenzione- Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS di Pavia:

<https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica>

## **Art. 21 – Diete speciali**

La Concessionaria si impegna alla predisposizione e fornitura delle diete speciali per ragioni mediche, dietro presentazione di certificato medico dell'utenza. La Concessionaria, su presentazione di certificato medico o in altra forma stabilita dall'A.C., deve approntare diete speciali, redatte dai dietisti della Ditta e gestite nelle modalità stabilite da ATS.

Per la dieta vegetariana e la dieta per ragioni religiose è sufficiente una richiesta firmata da entrambi i genitori dell'alunno/a interessati.

La Dieta per indisposizione temporanea (dieta in bianco) viene effettuata su richiesta di uno dei due genitori, deve esserne fatta richiesta entro le 9.00 dello stesso giorno. Tale dieta conserva la medesima struttura del menu di cui al precedente articolo ed è costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate con l'A.C.

Per gli utenti vegetariani deve essere fornito il menu in sostituzione dei piatti a base di carne come da indicazioni impartite da dietista.

Le variazioni di cui al presente articolo potranno riguardare fino al 25% dei pasti forniti.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dalla classe, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine deve essere utilizzato il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).. Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero, garantire una alimentazione nutrizionalmente equilibrata e varia, pur nel rispetto delle esigenze cliniche di utenti con reazione avversa a taluni alimenti, in un'ottica di salvaguardia del rilevante ruolo socializzante ed educativo della condivisione del momento del consumo del pasto.

Il personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti speciali deve essere adeguatamente formato e svolgere l'attività con scrupolo e sensibilità

La fornitura di diete speciali non comporta per la ditta il riconoscimento ad un incremento economico del prezzo e rientra tra l'oggetto del servizio in affidamento.

## **Art. 22 – Variazione del menu**

Le variazioni del menu che esulano da quanto riportato agli articoli precedenti devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dall'A.C. entro il termine di 5 giorni lavorativi rispetto alla variazione stessa. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dalla Stazione appaltante.

Non è possibile prevedere cambi di menù rispetto ai giorni prestabiliti dallo stesso, in caso di settimane incomplete per festività o altro.

Di norma, la variazione del menu potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza valutata dalla Commissione Mensa.

La variazione deve essere inoltre approvata dall'Amministrazione Comunale ed i prodotti con i quali si intende effettuare le sostituzioni dovranno essere di pari valore economico e nutrizionale.

In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con l'A.C., purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

La Concessionaria si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza:

- diete per vegetariani, per esigenze etico-religiose e per motivi filosofici; in questo caso la Concessionaria dovrà predisporre, secondo stagionalità, un menù rotativo di 4 settimane.

- diete per disgusti individuali per le quali il genitore rivolge istanza scritta al competente Ufficio della Stazione appaltante rinnovandola all'inizio di ogni anno scolastico; nel caso di situazioni di disgusto individuale non superabile (espresso come rifiuto/idiosincrasia verso uno o due alimenti) e certificato da medico competente, dovranno essere garantite le alternative utili al superamento di tale problematica

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, l'Impresa deve proporre all'A.C. i prodotti con i quali intende effettuare la sostituzione, di pari valore economico e nutrizionale. Tale sostituzione deve essere necessariamente approvata dall'A.C.

La Dietista della Concessionaria dovrà tenere un costante rapporto di collaborazione e di comunicazione con l'ATS di Pavia

In occasione di ricorrenze speciali, inizio o fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, Halloween il Concessionario dovrà proporre menù particolari e migliorativi, comprensivi eventualmente anche di dolci da forno speciali (prodotto convenzionale: pandoro, colomba e frittelle), senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione

## **TITOLO V SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE**

### **Art. 23 - Quantità degli ingredienti e grammature**

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle vigenti disposizioni normative e dell'ufficio igiene e nutrizione dell'ATS di Pavia. Le grammature cui fare riferimento sono quelle indicate nel sito web indicato <https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica>

Nello stesso sito sono riportati altresì i dati relativi alle caratteristiche delle materie prime e ai metodi di cottura.

Nel caso la Regione Lombardia modificasse, nel periodo di riferimento dell'appalto, le proprie linee guida per la ristorazione scolastica, o venissero modificati i LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti), si intende che le modifiche debbano essere accolte senza necessità di un apposito provvedimento amministrativo.

Per l'utenza dell'Asilo Nido, gli alimenti da destinare a bambini lattanti, in via di svezzamento e già svezzati dovranno essere concordati con le operatrici socio-educative.

## **TITOLO VI NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

### **Art. 24 - Contenitori**

I contenitori da utilizzare per il trasporto devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocati i contenitori in acciaio inox del tipo gastronorm cm 25x37 circa, di varie altezze in relazione al prodotto da servire, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (D.P.R. 327/80 e s.m.).

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per i primi piatti, per le pietanze, per i contorni).

Inoltre i pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia di utenza.

I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quello indicato sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni

ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato. La pulizia, il lavaggio, la sanificazione di detti contenitori dovranno essere effettuati presso il Centro Cottura.

Per quanto riguarda il pane, sia in panini che a fette, deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta che potrà essere effettuato presso il Centro Cottura oppure presso i refettori dove la Ditta effettua la distribuzione. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.

#### **Art. 25- Mezzi di trasporto**

A bordo degli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti, deve essere sempre presente il menù approvato dall'ATS.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, di proprietà della Concessionaria, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 e s.m. ed al Reg. CE 852/2004

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme al DPR 327/80 e s.m. e al Reg. CE 852/2004

#### **Art. 26 - Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti**

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura della Concessionaria nei locali adibiti a refettorio. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere trasportati nei locali refettorio mediante l'uso di carrello.

Il tempo di percorrenza dal centro di produzione pasti all'ultimo plesso scolastico raggiunto non deve essere superiore ai venti minuti.

**La consegna dei pasti per l'asilo nido e per le scuole avverrà dal lunedì al venerdì dalle ore 11,00 alle ore 12,30, e/o secondo indicazione dei rispettivi coordinatori/dirigenti scolastici. Alla Scuola Primaria dovrà essere garantito un secondo turno nell'intervallo compreso tra le ore 12.30 e le ore 14.30, salvo modifiche e richieste dall'A.C. e concordate con il Concessionario.** Tale orario dovrà essere rispettato in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. In ogni caso i pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione.

Il progetto offerta deve comprendere le modalità di trasporto dei pasti in termini qualitativi e quantitativi, e di rispetto dei tempi di consegna.

Il personale addetto al trasporto dei pasti dovrà provvedere al caricamento e scaricamento dei contenitori e delle ceste senza pretendere alcun aiuto da parte del personale scolastico.

## **TITOLO VII SERVIZIO DISTRIBUZIONE PASTI**

#### **Art. 27- Prenotazione e consegna dei pasti**

Il numero dei pasti da fornire presso ciascun refettorio sarà acquisito dall'Impresa presso le singole scuole, usufruendo del software specifico per il rilevamento informatizzato delle presenze al servizio di mensa. Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze tra il numero di utenti e il numero di pasti distribuiti, la Concessionaria deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

#### **Art. 28 - Norme per la somministrazione**

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle vigenti disposizioni normative e dell'ufficio igiene e nutrizione dell'ATS di Pavia. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'A.C.

### **Art. 29 - Personale addetto alla distribuzione**

In relazione al servizio di ristorazione scolastica la distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo a cura del personale della Concessionaria dove previsto. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico e deve essere in grado di fornire le informazioni circa la preparazione gastronomica prevista dal menù.

L'Impresa deve mettere a disposizione per il servizio di refezione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Comunque deve almeno prevedere un'unità lavorativa per la distribuzione dei pasti almeno ogni 50 alunni presenti, con oscillazioni accettabili in più o in meno del 10%. Il rapporto deve essere calcolato sull'intero numero degli utenti e non sul singolo turno.

Per l'Asilo Nido, le operatrici socio-educative si occupano della somministrazione ai bimbi non autonomi, ma dovrà essere garantita la presenza di personale dell'impresa per la distribuzione delle vivande.

In caso di necessità l'A.C. potrà comunque ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. L'Impresa deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio delle stoviglie e di quanto utilizzato nel servizio.

Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio in collaborazione con gli uffici comunali interessati, il concessionario si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo, professionalmente qualificato, per la verifica delle operazioni di distribuzione.

### **Art. 30- Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione**

Per le operazioni di cui sopra, gli addetti devono rispettare le prescrizioni :

- I tavoli devono essere puliti e igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- L'apparecchiatura deve prevedere per ogni utente tovaglietta, tovagliolo, piatto fondo, piatto piano, cucchiaio, forchetta, coltello e bicchiere. Per l'apparecchiatura del refettorio del Nido e della Scuola dell'Infanzia si dovranno seguire le indicazioni fornite dalle educatrici di riferimento.
- Lavarsi accuratamente le mani e togliere anelli e ornamenti in genere;
- Indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa;
- All'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità di cibo;
- Nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.) il personale dell'Impresa è tenuto a sospendere la distribuzione, a richiedere la sostituzione delle pietanze al Centro di Cottura e contemporaneamente a segnalare l'accaduto agli uffici comunali;
- I contenitori termici, le ceste per il pane, quelle per la frutta, le ceste delle stoviglie e le scatole di materiale a perdere devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate ecc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato opportunamente lavato. Il materiale a perdere non utilizzato dovrà essere sempre rinchiuso nelle apposite confezioni e riposto negli armadi con il necessario ordine. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato come piano di appoggio;
- Le ceste del pane, della frutta delle stoviglie e di quanto necessario alla distribuzione dei pasti devono essere nuove e ben pulite a cura della Concessionaria;
- Al fine di evitare abbassamenti di temperatura dei cibi in distribuzione, questi devono essere serviti immediatamente agli utenti.
- Le verdure devono essere condite prima del consumo;
- La distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati;
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno

consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi devono essere preventivamente autorizzati dalla Stazione appaltante; i tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo;

- Una volta completata la distribuzione dei pasti, i contenitori eventualmente non utilizzati devono essere tutti aperti a disposizione degli utenti;

- Il cibo avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi di rifiuti ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati dagli alunni nelle classi previo accordo con i direttori del plesso scolastico. Fatto salvo quanto previsto all'art. "Riciclo e contenimento dei consumi energetici e idrici" del presente capitolato.

- Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali.

- Le operazioni di pulizia delle stoviglie, delle pentole e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti dovranno essere effettuate nell'apposito locale del Centro Cottura presso la scuola dell'infanzia di Gambolò.

#### **Nel caso di utilizzo di materiale per apparecchiatura a perdere:**

- PIATTI, BICCHIERI E POSATE DI PLASTICA: devono essere di materiale per alimenti, compostabile, secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti. Le posate devono essere realizzate in materiale resistente assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare. La fornitura deve essere costituita da 1 bicchiere; 1 piatto per il primo; 1 piatto per il secondo; 1 piatto per il contorno; 1 piatto per la frutta; 1 forchetta; 1 coltello; 1 cucchiaio; per ogni utente. Per le merende e/o colazioni, laddove previste, 1 bicchiere, 1 cucchiaio o cucchiaino.
- TOVAGLIOLI DI CARTA: Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, con materiale atossico. Dimensioni 33 x 33 cm. Peso medio 3,2 gr. La fornitura deve essere costituita da due tovagliolini per ogni utente.
- TOVAGLIETTA DI CARTA: Devono essere prodotte con ovatta di cellulosa assolutamente atossica. Dimensioni 60 x 40. Peso medio 8 gr. La fornitura deve essere costituita da una tovaglietta per ogni utente. Le stoviglie e/o tovagliato monouso devono essere conformi alla normativa di legge. Le tovagliette monoposto e i tovaglioli monouso in carta tessuto in particolare devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

## **TITOLO VIII - IGIENE E PULIZIA**

### **Art. 31 – Criteri generali**

Le presenti indicazioni recepiscono le indicazioni testuali dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020 per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e per quanto applicabile al servizio rivolto alla fascia di età delle scuole interessate dal presente appalto.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso

di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

La Ditta è tenuta ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene, in orari tali da non interferire con nessuna altra attività scolastica.

Di tutti i prodotti di pulizia che la Ditta intende utilizzare devono essere allegate le schede tecniche di sicurezza.

I prodotti utilizzati non devono essere classificati come tossici e altamente tossici, non devono risultare tossici per la vita acquatica e tutti i composti organici devono essere facilmente biodegradabili (secondo test standard).

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

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

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

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

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

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

### **Art. 32 - Modalità di pulizia dei refettori e del centro cottura**

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori degli utenti dell'Asilo Nido, della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria consistono in: ricambi d'aria, pulizia e sanificazione dei tavoli prima e dopo il pasto, sgombero, lavaggio dei tavoli e sedie, pulizia e disinfezione degli utensili, scaldavivande, carrelli, banchi, vassoi e quant'altro utilizzato per la distribuzione, pulizia degli arredi e dei pavimenti, caloriferi, porte, finestre, vetri e vetrate, davanzali, pareti e soffitti e qualsiasi altra superficie.

Le operazioni di pulizia da eseguire presso il centro cottura consistono in: ricambi d'aria, pulizia, lavaggio e sanificazione dei tavoli, armadi, dispense, piani cottura, lavelli, forni, frigoriferi, congelatori, stoviglie e tutte le attrezzature utilizzate, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi e dei pavimenti, caloriferi, porte, finestre, vetrate, davanzali, pareti e soffitti e qualsiasi altra superficie.

Pulizia e sanificazione dei servizi igienici e locali annessi ad uso esclusivo o promiscuo destinati agli operatori e agli utenti dei refettori.

Sono inoltre a carico della Concessionaria la pulizia delle aree esterne di pertinenza del Centro di cottura.

### **Art. 33 - Materiali d'uso e attrezzature per la pulizia**

I vari trattamenti previsti devono basarsi sulla meccanizzazione e sull'adozione di tecniche e di prodotti di alta qualità e resa. L'impresa dovrà predisporre l'uso e l'impiego di macchine ed attrezzature nel modo più razionale, tenendo presente la possibilità ed i limiti che vi sono nella meccanizzazione dei lavori di pulizia. L'impiego degli attrezzi e delle macchine, la loro scelta e le

caratteristiche tecniche, devono essere perfettamente compatibili con l'attività prevista, tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato di pulizia e funzionamento. Tutte le macchine per la pulizia devono essere conformi alle prestazioni antinfortunistiche vigenti in Italia e nelle U.E. e devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute degli operatori e di terzi.

Per quanto riguarda la sicurezza elettrica le macchine per la pulizia dovranno essere adeguate sia come alimentazione sia per il tipo di ambiente in cui verranno utilizzate (es. ambienti umidi, ecc.). Il livello di rumore generato dalle macchine dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

Il Concessionario dovrà impiegare per l'esecuzione delle prestazioni richieste una gamma di macchinari di tipo industriale (aspiraliquidi, lavasciuga, monospazzola per manutenzione pavimenti, lucidatrici, ecc.), conformi alla normativa vigente in materia.

Saranno addebitati al Concessionario eventuali danni arrecati per incuria, negligenza o uso scorretto delle dotazioni.

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

Le eventuali riparazioni delle attrezzature dovranno intervenire entro e non oltre 3 giorni lavorativi, pena l'applicazione di penalità.

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

La Ditta deve presentare un elenco comprensivo di numero e caratteristiche tecniche delle attrezzature e macchine che intende adoperare all'interno della struttura ed un elenco che specifichi la loro distribuzione per area di utilizzo. Tale elenco potrà essere fornito in copia agli uffici comunali per le verifiche necessarie.

Tutte le macchine e le attrezzature di proprietà della Ditta devono essere contraddistinte da targhetta indicante la propria ragione sociale.

Nel caso in cui siano utilizzati ulteriori macchinari, attrezzature e prodotti, la ditta aggiudicataria dovrà integrare le schede tecniche ed ottenere l'autorizzazione dal Comune.

Ogni operatore dovrà disporre di carrello combinato per lavaggio, munito di attrezzi e di materiali omologati a norma di legge, diversificati per ogni uso specifico.

I prodotti occorrenti per il servizio di pulizia dei locali, il cui acquisto è totalmente a carico della ditta aggiudicataria, quali disinfettanti, detersivi, cere, ecc., devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia, devono risultare atossici, biodegradabili al 90%, testati e differenziati per le diverse operazioni, rispondenti alla normativa vigente per quanto riguarda etichettatura, dosaggi, pericolosità, biodegradabilità, ecc.

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

Il Concessionario dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica, ecc.).

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

Il Concessionario è responsabile della custodia dei macchinari ed attrezzature di cui ai precedenti commi, dei materiali che dovranno essere riposti in appositi locali adibiti a quest'uso e dovranno inoltre essere ben conservati (taniche chiuse non sottoposte a diluizione). Il Concessionario è

responsabile dei danni causati dall'utilizzo degli stessi al Comune o a terzi, in conseguenza del servizio conferito.

L'Amministrazione Comunale non sarà responsabile in caso di danni o furti.

Non devono essere presenti bottiglie o barattoli o fustini anonimi, privi delle necessarie indicazioni e diciture.

E' vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi.

In nessun caso, per pavimenti, zoccoli, battiscopa pareti e loro rivestimenti infissi, ecc. vanno utilizzati prodotti o mezzi che possono produrre sugli stessi, aggressioni chimiche o fisiche.

#### **Art. 34 – Divieti**

I detersivi e gli altri prodotti da sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

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

#### **Art. 35 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia**

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia e lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

#### **Art. 36 – Rifiuti.**

Le presenti indicazioni recepiscono le indicazioni testuali dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020 per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e per quanto applicabile al servizio rivolto alla fascia di età delle scuole interessate dal presente appalto.

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

L'Impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Gambolò in materia di raccolta differenziata per le seguenti tipologie di rifiuti:

- Carta e cartone;
- Vetro e plastica
- Frazione organica (scarti di preparazione dei cibi nella cucina e avanzi organici dei pasti serviti) I rifiuti solidi urbani provenienti dal Centro di cottura e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta a cura della Concessionaria.

Le sostanze grasse verranno trattate come rifiuti non pericolosi ai sensi del D. Lgs. n. 152/2006 e successive modifiche, oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti e il loro smaltimento deve essere effettuato dall'Impresa tramite Ditta specializzata. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.), qualora si verificassero otturazioni negli scarichi, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino saranno totalmente a carico del concessionario. Le spese per la fornitura dei sacchetti di raccolta sono a carico dell'Impresa.

### **Art. 37 – Servizi igienici**

I servizi igienici annessi al Centro di Cottura devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti forniti dall'Impresa stessa. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e salviettine a perdere.

### **Art. 38– Igiene degli alimenti e della produzione**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dalla normativa della Regione Lombardia. Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni incrociate.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi e alla confezione dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

### **Art. 39 – Conservazione e distribuzione di alcune derrate**

- I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.

- Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto.

- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e successive modifiche ed integrazioni.

- I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro e acciaio inox.

- I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

- E' tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio.

- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni originali chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio. Il sale utilizzato dovrà essere di tipo iodato in confezioni da 1 Kg.

- Gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.

- Per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna.

- La frutta deve essere fornita in una gamma e nei calibri indicati dal menu.

- Le fragole devono essere condite con zucchero e succo di limone

- Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria prescrivessero particolari interventi inerenti l'igiene del personale dipendente della Concessionaria o le operazioni di pulizia, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie o di natura igienico sanitaria, l'Impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per la Stazione appaltante.

### **Art. 40- Riciclo e contenimento dei consumi energetici e idrici**

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari Le presenti indicazioni recepiscono le indicazioni testuali dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020 per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e per quanto applicabile al servizio rivolto alla fascia di età delle scuole interessate dal presente appalto.

*Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte). Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla Stazione Appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la Stazione Appaltante. - Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali: - attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto; - collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.*

*A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la Stazione Appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.*

*Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.*

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie le eccedenze alimentari (derrate non consumate), così come consentito dalla L.155/2003, detta del "Buon Samaritano", nonché dal combinato disposto attuativo della L. 166/2016 e DGR Regione Lombardia 6973/2017, potranno essere destinate a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti. Pertanto potranno essere ritirate dalle Associazioni Onlus che ne facciano richiesta all'Amministrazione Comunale.

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto

dal D.Lgs. n. 152/2006. Sarà cura dell'A.C. informare l'Impresa su eventuali iniziative al riguardo. Le azioni rivenienti saranno ad esclusivo carico dell'Impresa.

Infine, occorre adottare alcune misure per porre attenzione ai consumi energetici ed idrici:

- Monitorare i consumi al fine di individuare tempestivamente eventuali anomalie, conoscere le principali fonti di consumo (bisogna tener conto che l'elevato utilizzo di acqua calda richiede energia per riscaldare)
- Limitare la temperatura degli alimenti in cui sono posizionati i refrigeratori e i congelatori e assicurare un'adeguata ventilazione,
- Massimizzare l'uso a pieno carico delle lavastoviglie,
- Monitorare i trasporti effettuati,
- Ottimizzare la logistica e in particolare il trasporto degli alimenti e dei pasti, minimizzare i viaggi di automezzi carichi solo parzialmente,
- Utilizzare qualsiasi apparecchiatura elettrica e automezzi a basso impatto ambientale, nel rispetto della normativa vigente.

## **TITOLO IX**

### **GESTIONE DEL RILEVAMENTO INFORMATICO DEI PASTI, PREZZO DEL SERVIZIO, PAGAMENTI DELLE UTENZE**

#### **Art. 41 – Pagamenti**

La Ditta è tenuta alla riscossione diretta del corrispettivo dai singoli utenti del servizio sulla base delle tariffe determinate annualmente dall'A.C.

Gli importi relativi al servizio verranno liquidati dalla stazione appaltante alla Ditta concessionaria in base ai pasti effettivamente prodotti soltanto nella misura eventualmente determinata dalla differenza tra la quota pasto offerta in sede di aggiudicazione del servizio e la tariffa posta a carico degli utenti, così come di volta in volta determinata dall'Amministrazione comunale e direttamente incassata dalla Concessionaria. Il prezzo di aggiudicazione è vincolante.

Tale compensazione verrà effettuata dal Comune, in seguito ad emissione di apposita fattura elettronica da parte della Concessionaria, debitamente documentata e distinta per tipologia d'utenza.

**La Concessionaria è tenuta a farsi interamente carico del recupero delle somme eventualmente non corrisposte dagli utenti tenendo indenne l'AC da ogni contenzioso in merito. A tal fine nessun compenso, rimborso o indennizzo potrà essere richiesto all'AC ad eccezione delle situazioni di rilevanza sociale segnalate dai competenti uffici all'AC stessa, nella quale ipotesi si potranno definire consensualmente forme di ristoro e recupero delle pendenze.**

**Per quanto riguarda i pasti degli insegnanti delle Scuole Statali dell'Infanzia e Primaria, il Comune, trasferirà alla Concessionaria, entro 30 giorni dal loro ricevimento, i fondi erogati dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, appositamente destinati alla copertura della spesa mensa docenti, dietro presentazione di apposita fattura, che verrà emessa contestualmente alla liquidazione e il cui importo sarà pari, Iva compresa, a quello del contributo erogato dal Ministero. La Concessionaria è tenuta a fornire i pasti gratuiti agli insegnanti senza altro onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale oltre al versamento dei contributi statali.**

**Si riportano di seguito, a titolo conoscitivo, gli importi erogati negli ultimi due anni:**

- Anno 2022 Trasferimento di € 27.297,39
- Anno 2023 Trasferimento di € 28.757,95

**Gli importi relativi alla fornitura dei pasti per gli insegnanti dell'Asilo Nido Comunale/ studenti aventi diritto al pasto gratuito, saranno oggetto di fatturazione mensile.**

Con i corrispettivi suindicati si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le

provviste, le prestazioni, le spese ecc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere, espresso e no, dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il pagamento delle fatture avverrà entro **30 giorni** dall'attestazione della conformità dei servizi svolti alle previsioni contrattuali attestate dal Responsabile del Procedimento e previo esito positivo Durc.

Il Concessionario è tenuto in ogni caso a predisporre ed allegare ad ogni singola fatturazione il rendiconto analitico di quanto fornito nel periodo di riferimento,

L'elenco degli utenti debitori dovrà essere trasmesso mensilmente.

In caso di presentazione di fattura irregolare da parte dell'appaltatore, il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte dell'Amministrazione.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti (non conformità prestazioni, carenza documentazione da allegare e Durc)

Il Concessionario non potrà opporre eccezione all'Amministrazione né avrà diritto al risarcimento del danno né ad alcuna pretesa.

Nel caso in cui, nel corso dell'appalto in essere, subentrassero esigenze richiedenti l'ampliamento del servizio, la Ditta appaltatrice si impegna ad applicare le medesime condizioni economiche.

#### **Art.42 – Sistema informatico prenotazione e riscossione pasti**

La ditta concessionaria dovrà provvedere all'utilizzo di un sistema informatico adeguato finalizzato alla gestione della prenotazione dei pasti, della rilevazione delle presenze e alla riscossione del costo pasto con modalità di pagamento anticipato, il tutto pienamente tracciabile. La ditta concessionaria dovrà garantire la transizione di tutti i dati già memorizzati facendosi carico delle spese da sostenere. Gli oneri per il pagamento della licenza e della manutenzione, nonché per l'inserimento e la gestione delle anagrafiche restano in carico alla ditta concessionaria.

Nel caso l'Amministrazione ritenesse opportuno, per migliorare l'efficienza del servizio, modificare o sostituire il software utilizzato, la scelta dello stesso avverrà d'intesa con la ditta concessionaria, che comunque si farà carico degli oneri per l'acquisto e il mantenimento della licenza d'uso.

La ditta concessionaria dovrà utilizzare e gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" così come novellato dal D.Lgs. 101/18 e del Reg.UE 2016/679 (GDPR) e con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento, economici.

La Concessionaria dovrà essere in grado di gestire il sistema informatico in tempo utile a gestire le prenotazioni e riscossioni per l'inizio dell'anno scolastico.

La concessionaria si farà carico di:

- a) il pagamento per la licenza e la manutenzione del software di rilevamento presenze e gestione dei crediti degli utenti;
- b) messa a disposizione di hardware e software presso il centro cottura, idonei al recepimento dei dati e alla loro stampa al fine della produzione, confezionamento e spedizione dei pasti
- c) l'inserimento e la gestione delle anagrafiche degli utenti
- d) all'occorrenza il reperimento e la remunerazione di eventuali punti di ricarica del pre-pagato all'interno del territorio comunale che dovranno assicurare le seguenti fasce orarie: dal lunedì al sabato, dalle ore 7.30 alle ore 13.30, dalle ore 15.00 alle ore 19.30;
- e) la gestione delle comunicazioni cartacee e via sms/via mail con i genitori è a carico della Concessionaria.
- f) eventuali adeguamenti di ulteriori e diversi sistemi di pagamento elettronico ( es. pagoPA)
- g) fornire agli utenti tutte le informazioni necessarie sul servizio

L'A.C. dovrà essere messa nelle condizioni di consultare in qualunque momento il software gestionale del servizio.

Alla scadenza del contratto o in caso di risoluzione anticipata del contratto l'Impresa appaltatrice dovrà trasferire all' A.C. o a chi per essa indicata dall'A.C., senza alcun onere o costo aggiuntivo i dati raccolti e le anagrafiche degli utenti inserite. L'A.C. deve essere messa in grado di poter

conoscere la situazione di morosità degli utenti in qualunque momento dell'appalto.

Del sistema sopradescritto **restano in carico all'Amministrazione** comunale solo le seguenti attività:

- La definizione delle tariffe annuali del servizio ristorazione a carico degli utenti;
- Eventuali agevolazioni/riduzioni/esoneri previsti per casi sociali, secondo i vigenti regolamenti e criteri;
- La comunicazione al Concessionario di eventuali agevolazioni concesse.
- La modifica in ogni momento, a suo insindacabile giudizio e/o in base ad adeguamenti imposti dalla normativa di settore, dei criteri applicativi delle rette dei servizi educativi e scolastici, nonché dei criteri per l'applicazione delle riduzioni delle rette stesse.

La Concessionaria garantirà inoltre a proprie spese un'adeguata campagna informativa delle modalità di pagamento del servizio presso utenti e cittadini, con ogni mezzo e scopo atto a diffondere la comunicazione presso tutti i cittadini, secondo le modalità stabilite in accordo con l'Amministrazione Comunale.

La Concessionaria provvederà alla riscossione delle tariffe dovute dagli utenti garantendo i seguenti elementi di trasparenza:

- La tariffa stabilita dall'Amministrazione Comunale è onnicomprensiva e non sussiste la possibilità per la Concessionaria di prevedere ulteriori introiti da parte degli utenti;
- La tariffa è da corrispondere sulla base delle effettive presenze registrate, con le modalità più comuni di pagamento, come definite nell'ambito del progetto tecnico.

Per tutti i servizi di ristorazione scolastica previsti nel presente capitolato il Comune non corrisponderà alcun costo aggiuntivo, se non le quote dovute ad integrazione del costo dei buoni introitato dalla concessionaria direttamente dagli utenti del servizio.

**GESTIONE SOLLECITI E INSOLUTI** Con il contratto del servizio, il Comune trasferisce al Concessionario le prerogative proprie della Pubblica Amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta al Concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva, per il recupero delle somme dovutegli, senza pregiudizio alcuno per l'amministrazione comunale. Il Concessionario è tenuto ad effettuare almeno n. 2 (due) solleciti formalmente notificati all'utente insolvente.

Le insolvenze che il Comune non riconoscerà come onere sociale proprio saranno rimosse coattivamente dal Concessionario.

L'A.C. delega la Ditta Concessionaria alla sospensione di eventuali utenti morosi secondo le regolamentazioni comunali vigenti.

**RIMBORSO AGLI UTENTI** Le somme anticipate dagli utenti e non utilizzate entro la fine di ciascun anno scolastico, saranno utilizzate per l'anno scolastico successivo. Qualora l'utente non sia più iscritto al servizio, dette somme verranno rimborsate dal concessionario. In ogni caso il Concessionario dovrà provvedere, alla scadenza della concessione e in caso di risoluzione anticipata del contratto, al rimborso agli utenti delle somme anticipate e non utilizzate.

## **TITOLO X PERSONALE**

### **Art. 43 – Personale e organico**

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il contratto collettivo applicabile è CCNL "per i dipendenti delle aziende dei settori pubblici esercizi,

ristorazione collettiva e commerciale e turismo” (codice H05Y).

**Clausola sociale:** Ai sensi dell’art. 57 comma 1 del D. Lgs. 36/2023, in caso di aggiudicazione, l’Impresa si impegna, in via prioritaria, ad assumere e utilizzare per l’espletamento del servizio, qualora disponibile, il personale precedentemente adibito al servizio dal precedente aggiudicatario in Comune di Gambolo’, ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, al fine di garantire i livelli occupazionali e la continuità del servizio, fondamentale per i servizi oggetto di gara e nel rispetto dei principi dell’Unione Europea.

Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, l’aggiudicatario si impegna ad assicurare una quota pari al 25% delle assunzioni necessarie di occupazione giovanile e/o femminile e/o con disabilità.

La Concessionaria si impegna a mantenere il personale in forza, riservandosi variazioni in difetto nell’organico soltanto in relazione ad una diminuzione del numero degli utenti che lo giustifichi previa comunicazione e approvazione dell’Amministrazione. Tutti gli oneri diretti o indiretti relativi al personale si intendono ad esclusivo carico della Concessionaria, essendo il Comune sollevato da ogni tipo di responsabilità

L’Impresa, nella figura del suo legale rappresentante, è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il Centro di cottura sia presso i refettori, e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale, quello comunale e quello scolastico per ragioni legate al servizio di refezione.

L’A.C. si riserva il diritto di chiedere all’Impresa la sostituzione del personale addetto alla preparazione e alla distribuzione dei pasti ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso l’Impresa provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di otto giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

La consistenza numerica dell’organico deve permettere l’espletamento del servizio in modo efficiente ed adeguato per tutta la durata del contratto, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato o i menù richiederanno prestazioni superiori. Qualora l’Amministrazione Comunale rilevasse, previa verifica da parte degli uffici comunali, che l’organico presso il Centro Cottura non risponde a criteri di efficienza necessari per il servizio richiesto, l’organico deve essere modificato e rafforzato.

Comunque deve almeno prevedere un’unità lavorativa per la distribuzione dei pasti almeno ogni **50** alunni presenti, con oscillazioni accettabili in più o in meno del 15%

Il rapporto di presenza indicato potrà essere modificato previo accordo con l’Amministrazione Comunale a fronte di oggettivi condizionamenti logistici e organizzativi.

L’organico deve prevedere, per tutta la durata dell’appalto, n. 1 dietista con il compito di sovrintendere alla preparazione delle diete comuni e speciali per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali e igienico sanitari.

In caso di assenze, l’Impresa deve prontamente provvedere al reintegro del personale mancante, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all’A.C. per l’approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione l’Impresa non può procedere ad alcuna variazione.

L’impresa dovrà indicare con specifica tabella il numero di addetti, le relative mansioni, il livello e il monte ore giornaliero e settimanale, gli orari di servizio esplicitando la ripartizione ore/tipo di attività svolta (es. preparazione pasti, distribuzione, lavaggio stoviglie e attrezzature, ecc...),

### **Norme Antipedofilia**

L’Impresa si obbliga a rispettare quanto stabilito dal D.Lgs. 4 marzo 2014 n. 39, che ha inserito il seguente articolo 25-bis rubricato “*Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di*

lavoro” al D.P.R. 14 novembre 2002 n. 313. Tale norma dispone: «Il certificato penale del casellario giudiziale di cui all'articolo 25 deve essere richiesto dal soggetto che intenda impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600- bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori».

L'Impresa dovrà tenere, per ciascun dipendente, il certificato penale di data non anteriore a sei mesi, che consegnerà, se richiesto, al Comune. L'eventuale violazione degli obblighi previsti dalla normativa citata configura una grave violazione del contratto in essere con il Comune, che comporterà la risoluzione del medesimo.

Il Concessionario dovrà inoltre :

- presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio ;
- comunicare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale e comunque annualmente, a mezzo lettera raccomandata, o PEC la consistenza numerica e la qualifica del personale;
- fornire, su richiesta dell'Amministrazione comunale, copia della denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione e del modello contributivo del servizio sanitario nazionale del personale in servizio

L'organico attualmente impiegato per il servizio di ristorazione scolastica è il seguente:

Qualifica	Ore p.t.	Data assunzione	Durata rapporto	Codice Livello	N. Scatti maturati	Data fine rapporto TD
DIRETTORE DEL SERVIZIO	20	07/03/2022	T.IND		2	0
ADDETTA SERV.MENSA	20	27/08/2018	T.IND	6S		6
ADDETTA SERV.MENSA	22,5	27/08/2018	T.IND	6S		6
SECONDO CUOCO MENSA	30	27/08/2018	T.IND		5	6
ADDETTA SERV.MENSA	20	27/08/2018	T.IND	6S		5
ADDETTA SERV.MENSA	18	27/08/2018	T.IND	6S		5
AUTISTA	30	27/08/2018	T.IND		5	6
ADDETTA SERV.MENSA dedicata all'attuale servizio nido	18	27/08/2018	T.IND	6S		6
CUOCO	40	15/10/2018	T.IND		4	1
ADDETTA SERV.MENSA	15	27/09/2021	T.IND	6S		0
ADDETTA SERV.MENSA	15	01/12/2023	T.DET.		6	0 31/05/2024
ADDETTA SERV.MENSA	20	28/02/2024	T.DET.		6	0 31/05/2024

CCNL SETTORE PUBBLICI  
ESERCIZI, RISTORAZIONE  
COLLETTIVA E  
COMMERCIALE E TURISMO

Nessun operatore riportato in elenco gode di indennità e di esoneri contributivi

#### Art. 44 – Direzione del servizio

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza nella posizione di direttore di un servizio nel settore ristorazione di dimensione almeno pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'A.C. al controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del direttore la Concessionaria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro

direttore di adeguata professionalità.

#### **Art. 45 – Vestiario**

L'Impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

La Concessionaria deve altresì fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la Commissione Mensa effettuerà presso il Centro di cottura.

#### **Art. 46 – Idoneità sanitaria e igiene del personale**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione degli alimenti, deve essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalle normative vigenti in materia, che devono essere disponibili presso il Centro produzione pasti o nelle altre sedi di lavoro ove il personale sia impegnato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

#### **Art. 47 – Formazione e addestramento**

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'A.C.

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti dovrà trattare dei seguenti temi:

- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione (D.Lgs. n. 193/2007);
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza del lavoro;
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (insegnanti, collaboratori scolastici, ecc.);
- metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto e controlli igienico-sanitari ex D.Lgs. n. 193/2007;
- D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii.;
- Pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
- Comunicazione con l'utenza.

L'impresa è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale Piano.

L'Impresa potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito, potrà prevedere momenti di aggiornamento per le altre figure impegnate nello svolgimento dei servizi di cui al presente appalto (addetti al trasporto pasti, dietisti, ecc.)

Le presenti indicazioni recepiscono le indicazioni dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020 per l'affidamento del Servizio

di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e per quanto applicabile al servizio rivolto alla fascia di età delle scuole interessate dal presente appalto.

#### **Art. 48 – Rispetto delle normative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni**

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

E' fatto obbligo alla Concessionaria, al fine di garantire la sicurezza dei luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

Dovranno essere valutati i rischi da interferenza (DUVRI) da parte della Ditta aggiudicataria e dell'Istituto Comprensivo "G.Robecchi" e dell'Asilo Nido "Arcobaleno-Bazzano", come da documento apposito allegato alla documentazione di gara.

#### **Art. 49 – Applicazioni contrattuali**

Ai sensi dell'art. 11 c. 2 del D.Lgs. 36/2023, il contratto collettivo applicabile al personale dipendente impiegato nell'appalto e il CCNL "per i dipendenti delle aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" (codice H05Y).

Il contratto collettivo che risulta attualmente applicato dal concessionario uscente è il seguente: CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione collettiva e commerciale e Turismo.

Il personale tutto, nessuno escluso deve essere iscritto nel libro paga della Concessionaria.

L'Impresa deve inoltre 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 del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria applicabile nella provincia di Pavia. L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne l'A.C. da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando l'A.C. estranea al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso Concessionario e i suoi dipendenti.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dalla Committente o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione della inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per quanto previsto nel precedente comma, la Concessionaria non potrà opporre eccezioni alla Committente nè avrà titolo al risarcimento dei danni.

### **TITOLO XI**

#### **CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

#### **Art. 50 - Relazione sull'andamento del servizio**

Entro il termine di ogni anno scolastico e comunque a richiesta dell'A.C., l'Impresa trasmetterà alla Stazione appaltante una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'Concessionario del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con la Stazione appaltante, agli aspetti antinfortunistici e dei dispositivi di protezione individuale, ai sondaggi di gradimento del servizio ed ai report delle visite presso i plessi della

Dietista dell'Impresa.

**Art. 51 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale. Organismi preposti al controllo**

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali e di legge.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione, dei refettori, dei locali dell'asilo nido, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica Territoriale della A.T.S., l'ufficio "Servizi alla persona" dell'A.C., nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C.

**Art. 52 - Diritto di verifica della Commissione Mensa**

E' diritto dei componenti della Commissione Mensa procedere alla verifica del servizio nel rispetto del vigente Regolamento della Commissione Mensa. E' fatto assoluto divieto alla Commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze della Concessionaria.

**Art. 53 - Tipologia dei controlli**

I controlli saranno articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate 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 dei campioni prelevati.

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

**Art. 54 - Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". Il personale incaricato dall'A.C. provvederanno a far custodire il campione di alimento bloccato in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro due giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi. Nessun onere potrà essere addebitato all'A.C. per le derrate bloccate.

**Art. 55 - Autocontrollo da parte dell'Impresa (Sistema HACCP)**

L'Impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'A.C. per i controlli di conformità il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata, che si impegna a rispettare in ogni struttura e per ogni tipo di servizio erogato, ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Il sistema di autocontrollo adottato dovrà essere specificatamente riferito al magazzino, al Centro di Cottura ed ai refettori gestiti e dovrà tenere conto anche della normativa adottata a livello regionale. L'Impresa deve, altresì prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare alla A.C. ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati.

**Art. 56 - Prevenzione infestazioni**

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dalla Concessionaria e che dovranno essere tenute presenti nella redazione

del Manuale di autocontrollo:

- Le derrate alimentari devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. La Concessionaria dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate stoccate e immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi;
- Il personale che lavora nel settore della preparazione e confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
- L'Concessionariodella Concessionaria è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino e stoccaggio, lavorazione, confezionamento ecc. degli alimenti, del mantenimento delle condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori e altri animali nocivi;
- Il responsabile della Concessionaria avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata all'A.C. dopo l'aggiudicazione del servizio;
- Il responsabile della disinfezione della Concessionaria dovrà curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzioni dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne ecc.
- La Stazione appaltante potrà richiedere alla Concessionaria, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

#### **Art. 57 – Conservazione dei campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno grammi 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovranno essere riportati il luogo, la data e l'ora del prelievo.

#### **Art. 58 – Contestazioni**

L'A.C. farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 5 giorni lavorativi, con possibilità entro tale termine di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'A.C., in relazione alle contestazioni mosse.

#### **Art. 59 – Rilievi all'impresa aggiudicataria**

L'A.C. farà pervenire all'Impresa, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 5 giorni lavorativi dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente contratto.

## **TITOLO XII GARANZIE INERENTI AL SERVIZIO**

#### **Art. 60 – Stipulazione del contratto**

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto, in forma pubblica amministrativa 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. Il contratto farà riferimento anche a quanto concerne gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Nel caso in cui l'Impresa 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 scisso con semplice comunicazione scritta dell'A.C. che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo. Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Gambolò.

#### **Art. 61 – Consegna del servizio.**

La consegna del servizio e l'inizio del medesimo avverrà nella data indicata dall'A.C..

#### **Art. 62 – Spese inerenti al servizio e manutenzione ordinaria**

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio richiesto, sono interamente a carico dell'Impresa, ad eccezione delle utenze di gas, luce, acqua. La manutenzione ordinaria dei locali della cucina e dei refettori, e locali pertinenti restano a carico dell'Impresa, così come definita dal Testo Unico dell'Edilizia (d.p.r. 380/01), quali ad esempio la tinteggiatura/ripristino intonaci dei locali, la riparazione/sostituzione delle zanzariere, la manutenzione/sostituzione delle griglie per gli scarichi a pavimento, la sostituzione delle lampadine e la pulizia/sostituzione periodica dei filtri dei rubinetti utilizzati, la pulizia e manutenzione periodica dei condizionatori d'aria eventualmente installati nei locali

#### **Art. 63 – Responsabilità**

L' Impresa si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla Stazione appaltante e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

#### **Art. 64 – Recesso da parte della Stazione appaltante**

Ai sensi dell'art. 123 del D. Lgs. 36/2003 la Stazione appaltante può recedere dal contratto in qualunque momento, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Impresa dalle spese sostenute e del mancato guadagno.

Ai sensi della L. 7 agosto 2012, n. 135, nel caso le convenzioni e accordi quadro messi a disposizione da Consip S.p.A. e dalle centrali di committenza regionali prevedano corrispettivi inferiori rispetto a quelli stipulati nel contratto, la Stazione Appaltante esercita il diritto di recesso qualora la ditta aggiudicataria non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare i parametri previsti da Consip. Tale diritto di recesso va esercitato secondo l'art. 1 comma 13 della legge 135/2012.

#### **Art. 65 – Cauzione provvisoria e definitiva**

A pena di esclusione dalla gara le ditte concorrenti dovranno presentare una cauzione provvisoria pari al 2% del valore presunto dell'appalto, come previsto dall'art. 105 del D. Lgs. 36/2003.

Detta cauzione se prodotta mediante fidejussione bancaria o assicurativa deve essere presentata da soggetti in possesso dei requisiti di cui al comma 3 dell'art. 106 soprarichiamato.

Inoltre come prescritto dai commi 4,5 e 6 dello stesso articolo 106 deve prevedere espressamente la rinuncia della preventiva esclusione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'A.C. ed avere validità per almeno 180 giorni dalla presentazione dell'offerta.

Detta cauzione copre la mancata aggiudicazione dopo la proposta di aggiudicazione e la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario o conseguenti all'adozione di informazione antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al D.Lgs. 06/09/ 2011, n. 159

La Concessionaria resterà vincolata all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi alla concessione.

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario dovrà prestare una cauzione definitiva in ragione del 10% dell'importo complessivo contrattuale netto, avente le caratteristiche di cui all'art. 117 del D.Lgs. 36/2023, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penalità eventualmente comminate.

Le deduzioni eseguite sulla cauzione devono essere immediatamente integrate dalla Concessionaria in modo tale che l'importo complessivo della cauzione rimanga inalterato per tutta la durata della concessione.

La cauzione rimarrà vincolata sino alla scadenza dell'intero periodo di durata della concessione e sarà restituito al termine sempre che non risultino a carico della Concessionaria inadempienze, comminatorie di penalità o comunque cause che siano di impedimento alla restituzione

#### **Art. 66 – Assicurazioni**

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale prevista dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. L'entrata in vigore del contratto avrà luogo solo dopo la consegna all'A.C., nei modi indicati nella lettera d'invito, delle polizze assicurative RCT/RCO nelle quali deve essere esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata "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 della Concessionaria. 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 dalla Concessionaria.

L'assicurazione RCT dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a €5.000.000,00 (cinquemilioni).

La polizza RCO dovrà avere massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni).La Stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

#### **Art. 67 – Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico l'A.C. richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione.

#### **Art. 68 – Variazioni del numero e tipologia di utenti**

L'Impresa è tenuta all'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso di modifiche alla tipologia e numero di utenza.

#### **Art. 69 – Subappalto del servizio e cessione del contratto**

A pena di nullità, è vietato al concessionario cedere il contratto ex art. 119 c. 1, D. Lgs. 36/2023. Non può essere affidata a terzi la prevalente esecuzione del contratto, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera.

Dovranno essere eseguite direttamente a cura del concessionario tutti i servizi inerenti alle prestazioni principali di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti;

Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante per le prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Pertanto, le prestazioni per le quali è consentito il subappalto, stante la specificità principale o accessoria da dichiarare in sede di gara (ma non oggetto di ulteriore sub appalto ex art. 119, comma 17 del codice) sono:

- la manutenzione ordinaria della struttura gestita;
- la manutenzione ordinaria delle attrezzature e delle aree verdi esterne, ivi compreso il parco giochi
- il servizio di lavanderia e le pulizie che per essere effettuate richiedano macchinari, presidi, strutture o personale specifici.
- analisi chimiche, fisiche e microbiologiche;
- formazione del personale;
- monitoraggio animali infestanti, derattizzazione e disinfestazione.

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

La Committente resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità, esclusi i casi di cui all'art 120 comma 1) lettera d. 2) del Codice

#### **Art. 70 – Spese inerenti al servizio e al contratto**

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, per la realizzazione del servizio come previsto dal presente capitolato speciale sono a carico dell'Impresa.

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico della Concessionaria.

Restano a carico dell'Impresa aggiudicataria tutte le spese di appalto e di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra agli stessi accessoria e conseguente.

L' A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Per il regime IVA si rinvia alle norme vigenti in materia.

Il Concessionario alla stipula del contratto si assumerà altresì l'obbligo di fornire tutti i dati ( se non forniti in sede di gara a mezzo fac-simile allegato al disciplinare) necessitanti alla stazione appaltante per l'ottenimento del DURC, la messa in disponibilità di apposito conto dedicato e l'impegno alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136, pena la nullità assoluta del contratto. Nel caso in cui si richiedano transazioni senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane, si provvederà alla risoluzione del contratto con incameramento della cauzione.

#### **Art. 71 – Attrezzature, Manutenzioni ordinarie e straordinarie**

All'inizio del servizio verrà redatto, in contraddittorio tra la Concessionaria e l'AC., apposito verbale relativo alle attrezzature presenti presso il centro cottura, i singoli refettori e la lavanderia. La manutenzione ordinaria e straordinaria di tali attrezzature è a carico completo dell'Impresa. Per manutenzione straordinaria si intende anche la sostituzione degli apparecchi e delle macchine utili per la mensa, la lavanderia, il servizio di pulizia.

Qualora per qualsiasi motivo il materiale in dotazione non fosse in numero sufficiente per garantire il corretto e rapido svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti, dovrà essere integrato dalla Concessionaria senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante. Relativamente al materiale indicato in detti inventari, la Stazione appaltante resta sollevata da qualsiasi onere inerente le manutenzioni ordinarie.

La stazione appaltante si riserva in qualunque momento il diritto di verificare l'esistente e lo stato di conservazione di quanto consegnato. In caso di eventuali mancanze la ditta si impegna a provvedere al reintegro.

Restano a carico della Stazione appaltante tutte le spese relative alle manutenzioni straordinarie dei locali adibiti a mensa, refettori, asilo nido. Al termine del periodo di appalto, tutte le attrezzature, i materiali, le stoviglie, pentole e utensili restano acquisiti gratuitamente al patrimonio

dell'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 72- Licenze e autorizzazioni**

Tutte le autorizzazioni, licenze ed altri documenti necessari all'esercizio delle attività di cui al presente capitolato speciale descrittivo prestazionale devono essere intestati anche al gestore al quale fanno carico le eventuali imposte e tasse relative. L'impresa Aggiudicataria deve pertanto provvedere a tutti gli adempimenti relativi al rilascio o rinnovo delle stesse all'inizio e al termine del rapporto contrattuale anche nei confronti dell'impresa subentrante. Copia delle autorizzazioni, licenze ed altri atti devono essere esposti nei locali adibiti a mensa. Sono a carico dell'Concessionario tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla volturazione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

#### **Art. 73 - Royalties**

Il Concessionario potrà preparare pasti da destinarsi ad altri Enti pubblici e/o privati, solo su approvazione scritta del Committente e garantendo, anche con eventuali dotazioni ad integrazione di personale /attrezzature, la congruità di quanto richiesto con lo svolgimento del servizio oggetto principale del presente capitolato nonché nel dichiarato rispetto di quanto previsto dalle norme e dalle indicazioni delle autorità competenti per la capacità operativa dei /del Centro Cottura. Per la produzione di tali pasti, il Concessionario riconoscerà una royalty al Committente, pari al 15% del prezzo corrente relativo al pasto per la refezione scolastica del Comune di Gambolo'.

### **TITOLO XIII INADEMPIENZE E PENALITÀ**

#### **Art. 74- Inadempienze e penalità**

Ove si verificano inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

€ 350,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menu;

€ 350,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su venti porzioni della stessa preparazione;

€ 350,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;

€ 350,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione, con un'ulteriore penale di € 1.000,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione.

€ 300,00 Per ogni ritardo nella consegna dei pasti, per ogni scuola, oltre a 10 minuti dell'orario previsto;

€ 250,00 Per ogni mancato rispetto degli intervalli di tempo previsti per la distribuzione dei primi piatti, dei secondi piatti e dei contorni;

€ 500,00 Per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli previsti dalle disposizioni vigenti, se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di € 200,00 se riferite ai pasti di una singola scuola;

€ 350,00 Per ogni mancato rispetto nel Centro Cottura del piano di sanificazione e pulizia, ed € 500,00 nel refettorio o asilo nido;

€ 1.000,00 Per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione e preparazione delle derrate e dei pasti, le modalità di distribuzione o di trasporto o quanto altro previsto dalle leggi vigenti in materia;

€ 1.000,00 Per mancata effettuazione dei controlli analitici inerenti la messa in atto del sistema HACCP;

€ 1.000,00 Per il mancato utilizzo, non preventivamente autorizzato dall'A.C. dei prodotti certificati richiesti dal presente capitolato o dichiarati in sede di gara;

€ 500,00 Non conformità operative rispetto a quanto previsto dal Manuale di autocontrollo igienico nel Centro Cottura, € 200,00 nel refettorio;

€ 350,00 Per ogni mancato rispetto del monte ore previsto in sede di offerta;

€ 500,00 Per irregolarità nello smaltimento dei rifiuti (per ogni scuola e per il Centro Cottura).

Nel caso di mancata consegna anche parziale del numero di pasti richiesti dal singolo plesso scolastico, sarà contestata una penale da € 150,00 a € 1.000,00 in relazione ai pasti mancanti o consegnati dopo la fine del servizio, oltre al mancato pagamento dei pasti non consegnati.

Qualora le deficienze, di qualsiasi natura, fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali, calcolate come indicato al paragrafo precedente, saranno raddoppiate riservandosi l'A.C. di richiedere un piatto freddo alternativo.

Per ogni caso di mancata o errata consegna del pasto dietetico, anche parziale, sarà applicata, a giudizio dell'A.C. una penale da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 1.200,00.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 1.000,00 per ciascuna violazione.

Qualora le inadempienze causa delle penali si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti per più di tre volte, l'A.C., fatto salvo quanto previsto nelle ipotesi di risoluzione del contratto, potrà proseguire nell'applicazione di penali raddoppiate rispetto a quanto sopra indicato.

Nel caso in cui l'impresa violi le clausole contrattuali contenute nella dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi dovrà versare una penale di € 500,00

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

#### **Art. 75– Risoluzione di diritto del contratto**

Quando nel corso del contratto la Stazione appaltante accertasse che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione appaltante può fissare un congruo termine entro la quale la ditta aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dalla Concessionaria aggiudicataria.

#### **Art. 76 – Sospensione ed ipotesi di risoluzione del contratto**

Il contratto può essere sospeso qualora ricorrano le circostanze speciali di cui all'art. 121 del D.Lgs. 36/2023. La risoluzione del contratto sarà disposta nei casi e secondo le modalità di cui all'art.122 del D.Lgs 36/2023

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa 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'Impresa e salva l'applicazione delle penali previste.

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:

- a) messa in liquidazione o, in altri casi di cessione dell'attività della Concessionaria;
- b) impiego di personale irregolarmente assunto da parte della Concessionaria;
- c) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro Cottura affidato all'Impresa;
- d) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- e) caso di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) subappalto del servizio;
- i) cessione del contratto a terzi;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) inadempienza della Concessionaria dopo la comminazione di n. 3 (tre) penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico che l'A.C. giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- l) destinazione dei locali affidati alla Concessionaria ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- m) mancato rispetto degli standard di personale o/e rilievi sulla insufficiente dotazione del Centro Cottura;
- n) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità.

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. 77 – Disdetta del contratto da parte dell’Impresa**

Qualora l’Impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione appaltante si riserva di trattenere senz’altro, 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’Impresa per gli investimenti messi in atto per l’attivazione del contratto.

#### **Art. 78 – Oneri a carico del Comune**

Al Comune di Gambolò, oltre a quanto specificato in altri articoli, fa carico quanto segue:

- pagamento delle fatture mensili presentate per il servizio fornito secondo le norme previste dal presente capitolato
- la fornitura degli arredi dei refettori
- le utenze di gas, luce ed acqua.

#### **Art. 79 - Revisione prezzi**

Ai sensi degli artt. 189, comma 1 e 60 del d.lgs. 36/2023 qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo dei lavori superiore al cinque per cento, dell’importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell’ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano gli indici indicati all’articolo 60, comma 3, lettera a) con riguardo ai contratti di lavori, gli indici sintetici di costo di costruzione.

#### **Art. 80 - Protezione dati personali**

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, si informa che i dati raccolti nel corso del procedimento di gara e di stipulazione del contratto saranno trattati ai soli fini della normativa di settore, della normativa in materia di semplificazione amministrativa ovvero in caso di richiesta di accesso agli atti o di ricorso all’autorità giudiziaria. Per quanto concerne i trattamenti di dati personali e sensibili effettuati dalla concessionaria del servizio di ristorazione di cui al presente appalto, la Ditta aggiudicataria assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati. Nella sua qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, la concessionaria si impegna ad osservare e mettere in atto tutto quanto previsto dalla normativa in materia, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari ed etico-religiosi ed a quelli amministrativi e contabili.

L'informativa sul trattamento dei dati personali ex artt. 13-14 Reg.to UE 2016/679 per i soggetti interessati ai Servizi alla Persona potrà essere visionata in ogni momento collegandosi all'indirizzo internet:

<https://www.privacylab.it/archive.php?id=2630356&idDoc=51&idTarget=430320&output=html>

#### **Art. 81– Conformità a standard sociali minimi**

I beni oggetto del presente appalto devono essere prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

#### **Art. 82- Foro competente per le controversie**

Le eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'impresa ed il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali e che non si siano potute risolvere con l'accordo diretto tra i contraenti, ai sensi rispettivamente degli articoli 212 e 211 del D.Lgs. 36/2013, sarà dalle parti devoluta al Tribunale che ha giurisdizione sul Comune (Foro di Pavia) a cui è comunque 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. 83 – Esecuzione d'urgenza**

L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, in casi d'urgenza la stazione appaltante ne chieda l'esecuzione anticipata, nei modi e alle condizioni previste dall'art.17 del D. Lgs. 36/2013

#### **Art. 84 – Rispetto del Codice di comportamento dei dipendenti pubblici**

Ai sensi dell'art. 2 del Decreto del Presidente della Repubblica N. 62 del 16/04/2013, nonché del novellato "Codice Disciplinare del personale non Dirigente aggiornato al C.C.N.L. Funzioni Locali del 21.05.2018 – (Art. da 57 a 63 del C.C.N.L. 2018 e Art. 54 e seguenti del D. LGS. 165/2001 ) è causa di risoluzione del presente contratto d'appalto il mancato rispetto degli obblighi derivanti dal Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici, emanato con il medesimo D.P.R. 62/2013.

#### **Art. 85 - Obblighi relativi alle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari, la trasparenza, l'anticorruzione e sull'incompatibilità e/o inconfiribilità dell'incarico pubblico**

Ai fini dell'eventuale liquidazione di somme che il Comune di Gambolò dovesse erogare a qualsiasi titolo a favore dell'affidatario, quest'ultimo assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n.136. In ottemperanza alla predetta norma, il soggetto aggiudicatario dovrà comunicare, prima della sottoscrizione del contratto, il riferimento bancario/postale (codice IBAN) per i pagamenti, nonché il nominativo e il codice fiscale dei soggetti autorizzati ad effettuare operazioni sul predetto conto.

I pagamenti effettuati senza avvalersi dello strumento del bonifico in favore del conto corrente indicato dall'affidatario, causeranno immediata nullità assoluta del contratto, con conseguente risoluzione immediata di fatto e di diritto. Dell'eventuale risoluzione dovrà essere informata la competente Prefettura – U.T.G.

L'operatore economico che risulterà aggiudicatario dovrà dichiarare, altresì, l'insussistenza di conflitti di interesse e altre cause di inconfiribilità e/o di incompatibilità all'assunzione del servizio in oggetto, ai sensi di quanto previsto dal D. Lgs. 8 aprile 2013 n. 39.

Ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001 e s. m. e i., l'aggiudicatario dovrà, altresì, attestare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti del Comune di Gambolò, che abbiano esercitato poteri

autoritativi o negoziali per conto del Comune medesimo nei loro confronti, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto

**Art. 86 - Rinvio**

L'appalto dovrà essere eseguito con l'osservanza di tutto quanto previsto nel contratto, dalle specifiche contenute nel Capitolato e nel Disciplinare di Gara, dalle disposizioni del Codice Civile, dal D.Lgs. n. 36/2023 e delle eventuali altre normative nazionali o locali relative al servizio affidato. Tutta la normativa vigente in materia di alimenti e bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.