

Allegato A

COMUNE DI SANTA MARIA DELLA VERSA

(PROVINCIA DI PAVIA)

**CAPITOLATO D'ONERI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA
SCUOLA PRIMARIA E DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI SANTA MARIA DELLA
VERSA**

Anni scolastici: 2026/27 - 2027/28 - 2028/29 – 2029/30 – 2030/31

**Il Responsabile del Servizio
Dott. Nicola Maini**

COMUNE DI SANTA MARIA DELLA VERSA(PV)

CAPITOLATO D'ONERI PER LA FORNITURA DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI SANTA MARIA DELLA VERSA.

ART. 1 – OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto la preparazione e somministrazione dei pasti per le Scuole dell'infanzia e la scuola primaria del Comune di Santa Maria Della Versa per cinque anni scolastici: 2026/27, 2027/28, 2028/29, 2029/30, 2030/31 (a decorrere dal 01.09.2026 e sino al 30.06.2031) per un totale complessivo presunto di pasti pari a n. 57.500. L'importo complessivo dell'appalto compresi gli oneri di sicurezza derivanti da rischi di interferenze è pari ad € 345.000,00 i.v.a esclusa. L'importo suddetto è stato così calcolato:

- prezzo unitario del pasto a base di gara € 6,00 al netto di i.v.a 4% soggetto a ribasso d'asta per il numero presunto di n. 57.500 pasti.

La stazione appaltante potrà recedere dal contratto in qualunque momento ai sensi dell'art. 123, o risolvere il contratto ai sensi dell'art. 122 del Dlgs. n. 36/2023 e s.m.i..

ART. 2 – NUMERO DEI PASTI

Il numero dei pasti annui da fornire è presumibilmente di n. 11.500 di cui circa 6.000 per la scuola materna e circa 5.500 per la scuola primaria.

Tale numero è presumibilmente determinato in base all'esperienza degli anni precedenti e potrà subire delle variazioni in aumento o in diminuzione sia in relazione alle adesioni giornaliere al servizio da parte degli alunni sia in relazione all'ampliamento/diminuzione dei giorni di rientro pomeridiano secondo i moduli organizzati dalla scuola. Saranno in ogni caso pagati i pasti effettivamente forniti alle scuole. La ditta affidataria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

ART. 3 – MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGENICO (HACCP)

L'Impresa deve produrre e conservare all'interno delle strutture produttive il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico, predisposto per la specifica realtà in questione, che si impegna a rispettare in ogni centro di produzione e distribuzione dei pasti e per ogni tipo di servizio erogato, ai sensi della normativa europea e nazionale vigente in materia di igiene di prodotti alimentari. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere comunicato al Comune. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile.

ART. 4 - MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO E TRASPORTI

Le dispense, i magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Il carico e scarico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. Le derrate e i contenitori non devono occupare spazi non propri, vie di passaggio e interdire le aperture delle porte.

Gli imballi ed i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai esser appoggiati a terra e devono essere tenuti al di fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti alimentari sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Gli alimenti conservati in contenitori metallici, se non completamente utilizzati, devono essere travasati in altro contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale per uso alimentare, opportunamente sigillato ed etichettato, riportando la data di apertura e l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti.

I prodotti a lunga conservazione, come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

Per la preparazione giornaliera dei pasti la ditta aggiudicataria utilizzerà la struttura debitamente attrezzata della scuola dell'infanzia sita in Via Moravia n. 2. Nella fattispecie, la ditta affidataria dovrà provvedere direttamente al capitale circolante (viveri e quant'altro necessario compreso il materiale monouso a perdere ovvero tovaglioli e tovagliette) nonché al personale occorrente, a mezzo di propri operatori adeguatamente preparati, per i quali garantirà l'adempimento di tutti gli obblighi derivanti dalle leggi di previdenza e assistenza.

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina della scuola dell'infanzia della cui attrezzatura (mobili, elettrodomestici, stoviglie, ecc.) si farà direttamente carico il Comune, mentre sarà di competenza dell'appaltatore il riordino della cucina e dei locali adibiti a mensa della scuola dell'infanzia in Via Moravia
La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

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

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo Igienico.

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

- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate. Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente al consumo e opportunamente refrigerate tra 0 e 2 ° C.;
- la carne trita, direttamente tritata presso i Centri Cottura, deve essere macinata nella giornata di consumazione;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali non devono essere effettuate e ogni cottura, analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette ecc.);
- tutte le vivande devono essere, di norma, cotte in giornata;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno due ricambi d'acqua;
- la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. I piatti freddi e deperibili vanno conservati e trasportati a una temperatura massima di +10°C (o +4°C per farciture e salse) in conformità al Regolamento CE 852/2004 (Pacchetto Igiene);
- devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.
- è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati e avanzati nei giorni antecedenti al consumo.

Il personale dovrà garantire il corretto uso delle attrezzature e mantenerle in buono e costante stato di manutenzione.

Il servizio sarà articolato nel seguente modo:

a) Per gli alunni della scuola dell'infanzia il servizio comprende:

1. Preparazione e distribuzione e scodellamento dei pasti nei locali appositamente destinati in Via Moravia n. 2
2. Riordino e pulizia dei locali destinati a mensa scolastica;
3. Lavaggio delle stoviglie presso centro cottura della scuola dell'infanzia

- b) Per gli alunni frequentanti la scuola primaria il servizio comprende:
1. preparazione pasti presso il centro cottura della scuola dell'infanzia
 2. Trasporto dei pasti dal centro cottura alla scuola primaria sita in via Moravia n. 7. Il trasporto dovrà essere effettuato con personale, mezzi ed attrezzature adeguate e nel rispetto di tutte le norme igienico – sanitarie previste dalle vigenti norme e dalle prescrizioni che possono essere richieste dai competenti organi dell'ATS Pavia;
 3. Distribuzione e scodellamento dei pasti con l'impiego di personale proprio;
 4. Preparazione locali adibiti a mensa scolastica e successivo riordino e pulizia dopo la consumazione del pasto.
 5. Trasporto delle stoviglie utilizzate per il pasto al centro cottura della scuola dell'infanzia
 6. Lavaggio delle stoviglie presso centro cottura della scuola dell'infanzia
 7. Per la preparazione dei pasti la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle indicazioni fornite dal Servizio S.I.A.N. – Ufficio Nutrizione dell'ATS Pavia, in particolare relativamente alle diete alimentari.
 8. I prodotti alimentari forniti dalla ditta dovranno garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite etichettatura o altro documento che accompagni il prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi del Regolamento CE del 22 settembre 2003 n. 1829 e del successivo Regolamento attuativo del 06 aprile 2004 n. 641.
 9. Le modalità per usufruire del servizio mensa verranno stabilite dall'Amministrazione Comunale.

ART. 5 - COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il pasto giornaliero dovrà essere aderente al menù previsto ed ai relativi quantitativi, che dovranno essere rigorosamente conformi ai modelli indicati da ATS Pavia (<https://www.atspavia.it/ristorazione-scolastica>) ed eventualmente visti dalla Commissione mensa.

Il pasto dovrà prevedere:

- Un primo piatto, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- Un secondo piatto, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- Un contorno adeguato al secondo piatto, crudo o cotto, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- Frutta fresca di stagione, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- Pane non addizionato di grassi (strutto, oli vegetali, burro), con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- ¼ di Acqua minerale naturale.

Il menù degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia deve comprendere anche la merenda pomeridiana secondo le prescrizioni dietologiche dell'ASL Servizio Unità di Nutrizione.

La fornitura del materiale monouso, ovvero tovagliolo e tovaglietta di carta è a carico dell'aggiudicatario, è invece a carico del Comune la fornitura delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, ecc.)

La ditta provvederà ad acquistare autonomamente le materie prime occorrenti per la preparazione dei pasti, i quali dovranno essere conformi al **PIANO DIETETICO BASE** (allegato 1) vigente stabilito dal S.I.A.N. – Ufficio Nutrizione dell'ATS di Pavia.

Il menu giornaliero dovrà essere esposto e ben visibile presso la sala mensa e la bacheca scolastica.

Le modalità di cottura dovranno essere quelle indicate da piano dietetico di base dell'ATS di Pavia.

Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo; in ogni caso la temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere a quanto previsto Regolamento CE 852/2004 (Pacchetto Igiene) e dai manuali di corretta prassi igienica.

Amnesso solo l'uso di olio extravergine di oliva.

La ditta affidataria deve acquistare dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche.

Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti.

ART. 6 – DIETE SPECIALI

La ditta affidataria si impegna a garantire, su presentazione di certificato medico, la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari. La ditta affidataria, avvalendosi di un **Dietista** professionalmente qualificato, dovrà provvedere alla elaborazione della tabella dietetica personalizzata per ogni singolo utente. Il dietista potrà inoltre essere consultato dai genitori degli alunni interessati.

Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico o intollerante e verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare l'etichetta di identificazione con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore. La ditta affidataria si impegna a proceduralizzare le fasi di preparazione e di distribuzione delle diete speciali, dandone comunicazione scritta al Comune.

La ditta affidataria si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etnico - religiosi – ideologici. Le famiglie interessate presenteranno specifica richiesta al Responsabile del Servizio Istruzione all'inizio dell'anno scolastico con l'indicazione degli alimenti da escludere dalla dieta.

La ditta affidataria, per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione dovrà attenersi a quanto previsto dal G.D.P.R. 679/2016 e dalla normativa nazionale vigente.

Diete in bianco e menù alternativi

La ditta affidataria si impegna alla predisposizione di diete di transizione o “diete in bianco” qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano i cinque giorni, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine, carni magre (pollo, tacchino, vitello lessati o ai ferri), pesce magro, o altro, così come verrà concordato tra le parti, da un contorno, pane e frutta.

Limiti di tolleranza sulle grammature

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

ART. 7 - CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME

La qualità del pasto, servito nell'ambito della ristorazione scolastica, dipende dalla qualità delle materie prime utilizzate che dovranno essere di qualità superiore o di prima qualità. A tal proposito si raccomanda nuovamente il rispetto di quanto previsto da tutti i documenti indicati da Ats Pavia (<https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica>)

Per qualità si intende la “qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica”.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- rispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri e senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato: confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.;
- rispondenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento in quanto ad aspetto, colore, odore, consistenza;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza a un Consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento oppure presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo della qualità, oppure altro)

- impegno al ritiro gratuito e smaltimento di materiali alterati, scaduti, avariati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- modalità di conservazione o di deposito presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- fornitura regolare, a peso netto.

La ditta è comunque tenuta ad osservare il principio di non discriminazione tra fornitori ed a comunicare al Comune, dietro specifica richiesta, i nominativi dei fornitori nonché altre informazioni agli stessi riferibili. Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato è vietato l'utilizzo di prodotti transgenici. Come indicato dai **nuovi Cam di cui al D.M. n. 65 del 10/03/2020, pubblicati sulla Guri del n. 90 del 4/04/2020**, è raccomandato l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy.

E obbligatorio il rispetto dei Cam nei criteri minimi previsti.

ART. 8 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Per quanto riguarda le “Procedure di gestione delle materie prime” e le “Caratteristiche merceologiche delle materie prime” si dovrà fare esplicito riferimento al Documento denominato “Qualità Materie prime per la ristorazione scolastica” elaborato dall’Agenzia di Tutela della salute 5 di Pavia (Allegato 3) nonché ai criteri indicati nel presente capitolato, in quanto non incompatibili con quanto indicato nel suddetto documento.

Le caratteristiche di seguito evidenziate rappresentano un vincolo - base nella scelta delle materie prime, a tutela della sicurezza igienico - nutrizionale del pasto.

Nella stesura del presente atto si è evitato di dettagliare espressamente i parametri attribuiti quando già impliciti nella legislazione di settore e nella classificazione merceologica. Si è scelto invece di integrare il livello della normativa con alcune regole e protocolli atti a sviluppare livelli crescenti di rispetto e controllo di qualità.

In questa prospettiva si inseriscono le seguenti clausole:

- obbligo di certificazione della categoria merceologica ad ogni consegna e messa a disposizione della certificazione stessa, su richiesta degli organi di controllo;
- esclusione dal ciclo produttivo di alimenti per cui, al momento della somministrazione, manchi meno di una settimana alla data di scadenza o al termine minimo di conservazione
- razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime non deperibili in modo tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 30 giorni
- un referto analitico di laboratorio comprovante la rispondenza del prodotto alle caratteristiche microbiologiche e chimiche richieste nelle tabelle merceologiche
- divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati, nonché divieto di congelare altre materie prime acquistate fresche, in assenza di specifiche autorizzazioni da parte dell'ATS.

Nell'obbligo di attivazione di un Sistema HACCP conforme al Regolamento CE 852/2004 (Pacchetto Igiene) e di un Sistema di Qualità conforme alle norme ISO, afferisce in ogni caso la definizione di standard

qualitativi merceologici, bromatologici, chimici e microbiologici e di protocolli operativi, atti ad assicurare in ogni fase, anche attraverso opportuni campionamenti, il controllo della qualità delle materie prime. Si richiede quindi l'invio dei risultati delle analisi effettuate sulla base del protocollo previsto.

Ferma restando la completa autonomia della ditta appaltatrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria, ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali.

La ditta appaltatrice deve essere dotata di servizi controllo-qualità per i generi alimentari e per l'occorrenza dovrà dimostrare l'intervento del controllo sanitario per carni e pesce. Tutti i prodotti utilizzati dalla ditta appaltatrice dovranno, comunque, essere di ottima qualità e di prima scelta.

ART. 9 – LA PORZIONE DEL PIATTO

Il concetto di “porzione” è elemento portante nella qualità totale del pasto, sia in termini di conformità ai reali fabbisogni giornalieri di ogni utente, sia in termini di aspettative e di immagine percepita del piatto. Il gestore dovrà rispettare le grammature fornite dalla stazione appaltante (Allegato 2 – Elaborato ATS) e le stesse non dovranno essere mai inferiori ai valori indicati; la stazione appaltante avrà il diritto di verificare anche attraverso pesature dei prodotti presso il centro cottura che tale requisito sia rispettato.

Considerato inoltre che sulla quantità del prodotto finito incidono la qualità delle materie prime impiegate e le modalità di lavorazione del prodotto, si richiede la massima attenzione in tutte le fasi di lavorazione affinché la porzione “a cotto” risulti adeguata.

ART. 10 - COMMISSIONE MENSA

La commissione Mensa nominata dal Comune secondo le vigenti disposizioni avrà il compito di verificare la qualità del servizio e di formulare eventuali osservazioni e proposte. Potrà effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, senza preavviso, presso il centro di produzione pasti e le sedi di consumo.

ART. 11 - PERSONALE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla gestione dei servizi sopra descritti attraverso propri operatori qualificati e/o con comprovata esperienza nel settore, nonché in numero sufficiente a garantire un servizio ottimale. Il gestore si impegna comunque a garantire le prestazioni anche in caso di assenza temporanea di uno degli operatori, sostituendoli con altri di eguale livello di professionalità e facendosi altresì carico delle sostituzioni per ferie, congedi straordinari, ecc. Il gestore si obbliga ad applicare nei confronti del personale dipendente tutte quelle norme contenute nei contratti collettivi di lavoro di categoria, nonché ad osservare le disposizioni di legge vigenti in tema di assicurazioni obbligatorie e lavorative sollevando il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità verso gli istituti previdenziali. Il gestore sarà altresì responsabile per ogni danno a persona o cose provocato nello svolgimento o in dipendenza del servizio, esonerando da ogni responsabilità l'Amministrazione comunale.

La ditta dovrà altresì individuare un responsabile dei servizi per gli aspetti gestionali ed organizzativi degli stessi. Tutti i costi di organico e di personale sono a carico della ditta affidataria. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della ditta affidataria. La stessa, ancorchè non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, e, se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelli risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto. La ditta affidataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

La ditta affidataria dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

La ditta affidataria si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti dal proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del c.c.

ART. 12 – ADEMPIMENTI CONNESSI ALLA SICUREZZA

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicatrice, al fine di garantire l'igiene e la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia. La ditta deve assicurare l'applicazione delle norme relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni, nonché dei consigli igienico-sanitari eventualmente impartiti dall'ATS, dotando il personale degli indumenti/accessori appositi, di tutti i presidi di autotutela da rischi professionali/dispositivi di sicurezza previsti dal D.Lgs. n.81/2008 e s.m.i., atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre:

- formare ed informare tutto il personale sui rischi specifici dell'attività secondo quanto disposto dal D.Lgs. n.81/2008 per lavoratori preposti;
- formare il personale addetto alla gestione dell'emergenza in materia di primo soccorso (rif. D.M. 388/2003) e prevenzioni incendi (rif. Decreti Ministeriali di settembre 2021 (D.M. 1°, 2 e 3 settembre 2021). L'impresa aggiudicataria è tenuta all'osservazione delle disposizioni del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

L'impresa dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile della sicurezza. Resta inteso che l'appaltatrice, nel redigere l'offerta, terrà conto degli obblighi connessi alle

disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro. Secondo quanto stabilito dal D.Lgs. 81/2008, art. 26 comma 8, il personale occupato dalla ditta, dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, conservata all'interno della sede di servizio in bustina visibile e ben identificata.

ART. 13 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune avrà ampia facoltà di controllo per il tramite dei propri responsabili a tutela del rispetto degli estremi contrattuali e del buon andamento dei servizi.

Il Comune ha la facoltà di risolvere il contratto nei casi previsti dalla legislazione vigente, nei casi previsti dal codice civile, nonché nei seguenti casi:

- Ripetute e gravi inosservanze di norme legislative e regolamentari in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Gravi e reiterate violazioni delle clausole contrattuali che compromettano la regolarità della fornitura;
- Grave negligenza. La Ditta sarà considerata gravemente negligente qualora cumulasse, nel corso della durata del contratto rilievi sulla qualità del servizio, ai quali non faccia seguito tempestivamente un miglioramento qualitativo del servizio.

La durata dell'appalto è fissata in cinque anni scolastici e partire dell'anno scolastico 2026/2027 (con inizio 01.09.2026), fatta salva la possibilità di recesso da ambo le parti per gravi inadempienze contrattuali da comunicare a mezzo PEC. L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a. per motivi di pubblico interesse, in qualsiasi momento;
- b. cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto non dichiarato in sede di gara o comunque non autorizzato;
- c. grave intossicazione alimentare;
- d. gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- e. nel caso di frode, grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- f. mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- g. reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
- h. mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;

- i. mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- j. perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
- k. accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- l. fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- m. ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, tramite PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

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

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione Comunale, di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi dell'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

Alla ditta affidataria verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta affidataria, nonchè sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

ART. 14 - INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice civile la Stazione Appaltante può recedere dal contratto, anche se è iniziata la prestazione, purchè tenga indenne la ditta affidataria delle spese sostenute, dei lavori eseguiti e del mancato guadagno.

Qualora l'impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'Amministrazione Comunale si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dalla assegnazione dei servizi ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nulla è dovuto alla ditta affidataria per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

ART.15 - FATTURAZIONE

La fattura mensile dovrà esporre il numero dei pasti effettivamente consumati distinti per utenti delle varie scuole.

Il pagamento delle forniture avverrà a 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture in formato elettronico. Il prezzo indicato nell'offerta si intende comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non del presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

Il prezzo contrattuale negli anni successivi potrà variare secondo gli indici ISTAT in base ad apposita richiesta inoltrata all'Amministrazione comunale da parte dell'appaltatore. Le fatture dovranno essere accompagnate da documentazione comprovante secondo le vigenti disposizioni di legge, la regolarità contributiva dell'impresa.

ART.16 – REVISIONE DEI PREZZI

Ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 36/2023, come modificato dal D.lgs. 209/2024, è riconosciuta, decorso il primo anno di vigenza contrattuale, la revisione dei prezzi qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo la revisione opera nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni ancora da eseguire. Nell'ipotesi di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione nelle ipotesi di cui all'articolo 1, commi 3,4,5 dell'Allegato I.3 al codice, il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione, come individuato dall'articolo 1, commi 1 e 2 del predetto Allegato.

La revisione in aumento è disposta anche su istanza motivata dell'Appaltatore. In tal caso è onere dell'appaltatore, a pena di decadenza, inoltrare entro 15 giorni dal verificarsi delle circostanze di cui all'art. 60 comma 2 del Codice una dettagliata relazione corredata da tutti i documenti necessari. In particolare, l'istanza di revisione deve indicare in termini percentuali, la variazione richiesta, dare evidenza dei fattori produttivi interessati dagli incrementi di costo con relativa quantificazione ed essere corredata da documentazione idonea a dimostrare gli aumenti sopravvenuti. La revisione dei prezzi avrà efficacia, previa adozione del provvedimento da parte stazione appaltante, a decorrere dalla data di formale presentazione dell'istanza di cui al periodo precedente corredata di tutta la documentazione necessaria alla valutazione, e in nessun caso potrà avere effetto sulle prestazioni eseguite prima di tale data.

L'eventuale revisione in diminuzione, nei limiti indicati, è disposta dall'amministrazione previa relazione del Direttore dell'esecuzione del contratto che dovrà darne tempestiva comunicazione al RUP che curerà la relativa istruttoria. L'avvio di tale procedimento è comunicato all'appaltatore.

Le modalità di attuazione delle clausole di revisione dei prezzi di cui all'articolo 60 del D.Lgs. n. 36/2023 sono disciplinate dall'Allegato II.2-Bis del medesimo Codice.

Ai sensi dell'art 11 dell'Allegato II.2-Bis questa Amministrazione ha indicato, sulla base dell'attività oggetto dell'appalto, la relativa descrizione secondo il sistema unico europeo di classificazione (CPV): nello specifico 55524000-9 (Servizi di ristorazione scolastica). Rientrando tale codice CPV nell'elenco della Tabella D.3 di cui al suddetto Allegato, è individuato il sistema di ponderazione degli indici, indicati nella medesima Tabella, ossia:

- indice PC NIC 01 prodotti alimentari e bevande analcoliche;
- indice PC NIC 00ST indice generale senza tabacchi;
- indice IR 562 Fornitura di pasto preparati (catering) e altri servizi di ristorazione.

Nei casi elencati nella Tabella D3, al fine di calcolare la variazione del relativo indice composto, sarà utilizzata la seguente formula generale:

$$Vt = w1 \times Vt(1) + w2 \times Vt(2) + \dots + wi \times Vt(i)$$

dove $Vt(1)$, $Vt(2)$, ..., $Vt(i)$ sono le variazioni degli indici individuati e $w1$, $w2$, wi i rispettivi pesi.

I pesi attribuiti sono i seguenti:

indice PC NIC 01 prodotti alimentari e bevande analcoliche 35,84%

indice PC NIC00ST indice generale senza tabacchi 16,37%

indice IR 562 Fornitura di pasto preparati (catering) e altri servizi di ristorazione 47,79%

In caso di eccessiva onerosità sopravvenuta per il verificarsi di avvenimenti straordinari ed imprevedibili l'Operatore economico aggiudicatario potrà richiedere la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1467 del Codice civile. La risoluzione non può essere richiesta se la sopravvenuta onerosità rientra nell'alea normale del contratto così come definita dalle norme civilistiche in materia. L'Operatore economico aggiudicatario qualora richieda la risoluzione del contratto per eccessiva onerosità sopravvenuta deve dimostrare tale situazione alla stazione appaltante con dati inconfutabili. La stazione appaltante si riserva la facoltà di accettare la richiesta di risoluzione del contratto o di offrire modifiche eque alle condizioni del contratto

ART.17 – ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta affidataria assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati. liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia.

La ditta affidataria risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare la ditta affidataria si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, la ditta affidataria esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

La ditta affidataria dovrà stipulare con primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

- R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)

Euro 3.000.000,00 = per sinistro

Euro 2.000.000,00 = per persona

Euro 2.000.000,00= per danni a cose e animali

- R.C.O.(Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

Euro 2.000.000,00= per sinistro

Euro 2.000.000,00= per persona

L'esistenza di tali polizze non libera la ditta affidataria dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla Ditta affidataria all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto ovvero prima dell'inizio del servizio. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Su specifica richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale, la ditta affidataria deve assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche del numero e/o della tipologia di utenti previsti. La ditta affidataria è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

L'appaltatore è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:

1. svolgere il servizio nei modi indicati dal presente capitolato;
2. assicurare personale, qualificato (con corsi di formazione sia di cucina che per le attività ausiliarie e tutti i corsi previsti dalle normative igieniche in vigore), in numero idoneo tale da garantire il servizio nella sua completezza.
3. acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti con obbligo di immagazzinaggio in appositi locali assumendosi la responsabilità della loro conservazione; la frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e una corretta conservazione igienica.
4. fornire il materiale accessorio (tovaglie e tovaglioli etc.) necessario alla preparazione, distribuzione e al consumo del pasto;
5. presentare a questa Amministrazione, prima dell'inizio del servizio, i manuali e tutta la documentazione relativa all'autocontrollo igienico da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, preparazione del pasto, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione, disinfestazione) ai sensi della vigente normativa; tale documentazione,

completa di schede relative alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovrà essere conservata sul luogo; dovrà inoltre essere fornito il nominativo (o i nominativi) del responsabile delle varie fasi dell'autocontrollo.

6. assicurare ai propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio.

8. adempiere a tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali;

9. dotarsi delle autorizzazioni sanitarie per svolgere la refezione scolastica;

10. produrre in fase di procedura di affidamento del servizio l'elenco con la descrizione dettagliata delle materie prime utilizzate per il servizio presso questa Amministrazione comunale.

11. presentare mensilmente la fattura, distinta per servizio e/o scuola, con l'indicazione del numero dei pasti serviti corredata dalla documentazione di controllo richiesta dal servizio Scuola del Comune.

12. Ad adempiere gli obblighi di cui alla legge n.68/99 e successive modificazioni ed integrazioni;

13. la ditta dovrà impegnarsi a collaborare con i progetti di educazione sanitaria organizzati da ATS o degli organismi scolastici, con eventuali iniziative promozionali di abitudini corrette (giornata delle verdure, giornata del pesce, etc.)

14. prima dell'inizio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà presentare al competente Servizio Comunale gli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali del personale addetto al servizio;

15. sono a carico dell'appaltatore tutte le spese di contratto, dei bolli, di diritti e di segreteria, tutte le imposte, tasse generali e speciali, che colpiscono, o potranno colpire, in qualsiasi momento, l'assuntore per l'impianto o per l'esercizio dei servizi in oggetto dell'appalto. Per quanto concerne l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia; La ditta dovrà nominare un responsabile della gestione del servizio, cui notificare ogni osservazione e/o reclamo.

ART.18 - PENALI

La ditta affidataria, in esecuzione del presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge vigenti ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi. Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'Amministrazione comunale procederà, con provvedimento assunto dal Responsabile dell'Ufficio Istruzione, all'applicazione delle seguenti penalità pecuniarie, in rapporto alla gravità dell'inadempienza :

- € 250,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù
- € 250,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- € 400,00 per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica
- € 400,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato sui venti pesate della stessa preparazione
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale dipendente dal gestore;

- € 250,00 per ogni ritardo superiore a 15 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle temperature

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile comunale di servizio, e dall' esame delle controdeduzioni presentate dalla ditta affidataria, che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla notifica del provvedimento.

L'Amministrazione Comunale provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.

ART. 19 - SERVIZIO PUBBLICO

Il servizio, oggetto del seguente Capitolato, è considerato ad ogni effetto “Servizio Pubblico“ e, non potrà essere sospeso o abbandonato per nessuna ragione, fatta eccezione per le sospensioni debitamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale per causa di forza maggiore.

ART. 20 – DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente citato e previsto nel presente capitolato, è fatto rinvio al Codice Civile, nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'affidamento. La ditta affidataria è pertanto tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria competenza che verranno emanate nel periodo di validità del contratto.