

**COMUNE DI GERENZAGO**

Provincia di Pavia

**CAPITOLATO SPECIALE**

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
DELLA SCUOLE DELL'INFANZIA PARITARIA, SCUOLA PRIMARIA E MICRO NIDO  
COMUNALE UBICATI NEL COMUNE DI GERENZAGO  
PERIODO 01.09.2020 – 31.07.2025 codice Cig. 8378053C0A**

## INDICE

### **TITOLO I – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO - DURATA - VALORE PRESUNTO**

Art. 1	Oggetto dell’affidamento	pag. 5
Art. 2	Carattere del servizio	pag. 8
Art. 3	Durata dell’affidamento	pag. 8
Art. 4	Importo presunto a base dell’affidamento	pag. 8

### **TITOLO II – MODALITÀ DI ESPLICAZIONE DEL SERVIZIO**

Art. 5	Composizione dell’utenza, calendario di servizio e pasti presunti	pag. 9
Art. 6	Modalità di esecuzione del servizio	pag. 10

### **TITOLO III – SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

Art. 7	Alimenti	pag. 11
Art. 8	Menù	pag. 13
Art. 9	Diete speciali	pag. 14

### **TITOLO IV – MODALITÀ OPERATIVE**

Art. 10	Acquisto di materie prime e materiali di consumo	pag. 15
Art. 11	Preparazione dei pasti	pag. 16
Art. 12	Confezionamento e trasporto dei pasti	pag. 18
Art. 13	Somministrazione	pag. 19
Art. 14	Sanificazione attrezzature, ambienti e disinfestazione	pag. 19
Art. 15	Raccolta e gestione dei rifiuti	pag. 19
Art. 16	Fornitura gratuita di pasti giornalieri	pag. 20

## **TITOLO V – PERSONALE**

Art. 17	Rispetto della normativa vigente	pag. 20
Art. 18	Osservanza dei contratti collettivi	pag. 21
Art. 19	Responsabile del servizio	pag. 21
Art. 20	Disposizioni igienico sanitarie	pag. 22
Art. 21	Norme comportamentali	pag. 23
Art. 22	Formazione ed aggiornamento professionale	pag. 23
Art. 23	Responsabilità	pag. 23
Art. 24	Trattamento dei dati	pag. 24

## **TITOLO VI – CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE DEL SERVIZIO**

Art. 25	Sistema di qualità aziendale	pag. 25
Art. 26	Controllo della qualità	pag. 25
Art. 27	Indicazioni minime per il controllo	pag. 26
Art. 28	Ulteriore attività di controllo dell'amministrazione comunale	pag. 26
Art. 29	Commissione Mensa	pag. 27
Art. 30	Conservazione dei campioni dei pasti	pag. 27
Art. 31	Blocco delle derrate	pag. 28
Art. 32	Rifiuto della fornitura	pag. 28

## **TITOLO VII – STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE**

Art. 33	Consegna locali, impianti, attrezzature, utensili e arredi	pag. 28
Art. 34	Manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei mezzi di trasporto e degli immobili, arredi e impianti	pag. 30
Art. 35	Manutenzione straordinaria delle strutture, degli arredi e impianti	pag. 30
Art. 36	Sopralluogo obbligatorio	pag. 31

## **TITOLO VIII – RESPONSABILITÀ ED ONERI DELLA DITTA CONCESSIONARIA, GESTIONE DELLE EMERGENZE**

Art. 37	Responsabilità della ditta concessionaria	pag. 31
Art. 38	Obblighi e oneri della ditta concessionaria	pag. 33

Art. 39	Gestione delle emergenze e sospensione del servizio	pag. 35
---------	---	---------

#### **TITOLO IX – NORME CONTRATTUALI**

Art. 40	Corrispettivi	pag. 35
Art. 41	Subappalto – cessione del contratto	pag. 36
Art. 42	Garanzia definitiva	pag. 36
Art. 43	Relazione sull'andamento del servizio	pag. 38

#### **TITOLO X – SANZIONI E PENALITÀ**

Art. 44	Penalità	pag. 38
Art. 45	Recesso	pag. 39
Art. 46	Risoluzione contratto – disciplina DURC	pag. 40
Art. 47	tracciabilità flussi finanziari	pag. 41
Art. 48	Esecuzione del servizio in pendenza di stipula del contratto	pag. 42
Art. 49	Spese contrattuali e fiscali	pag. 42
Art. 50	Controversie	pag. 42
Art. 51	Rinvio	pag. 43

## TITOLO I

### OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO – DURATA – VALORE PRESUNTO

#### Art. 1

#### Oggetto dell’affidamento

1. Il presente appalto ha per oggetto l’affidamento in concessione del Servizio di Refezione scolastica con preparazione dei pasti presso il centro di cottura sito nel complesso scolastico di Via A. De Gasperi n. 28, per gli alunni della scuola primaria, la scuola dell’Infanzia parrocchiale e il micro nido comunale. L’affidamento in oggetto comprende i seguenti servizi:

<b>DESCRIZIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>Scuola d’Infanzia</b> Via De Gasperi, n. 28,	<b>Micro nido</b> Via De Gasperi, n. 28,	<b>Scuola Primaria</b> Via Roma n. 17
Fornitura, deposito delle derrate alimentari e preparazione dei pasti in loco presso il centro di cottura comunale di Via De Gasperi n. 28	<b>X</b>	<b>X</b>	
Trasporto dei pasti giornalieri preparati nei refettori distaccati			<b>X</b>
Fornitura delle stoviglie da tavola (piatti, bicchieri, posate, ecc.) e di tutti gli articoli che siano di complemento al servizio;	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
Allestimento dei tavoli dei refettori e/o locali in cui viene consumato il pasto	<b>X</b>		<b>X</b>
Somministrazione dei pasti agli utenti del			

servizio tramite consegna al tavolo	<b>X</b>		<b>X</b>
Pulizia sanificazione e riordino dei locali cucina, dei locali refettorio e relativi arredi e attrezzature (incluso ogni materiale di pulizia e consumo a tal fine necessario)	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
Gestione delle presenze, produzione e vendita buoni pasti direttamente presso l'utenza	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>

La fornitura avrà le seguenti caratteristiche:

**Scuola infanzia Parrocchiale** (Via A. De Gasperi, n. 28)

Numero utenti presunti n. 40  
 Pasti annui presunti n. 8.000  
 Giorni di erogazione lun - ven  
 Orario distribuzione pasti 11,30 -12,30

**Scuola Primaria** (Via Roma n. 17)

Numero utenti presunti n. 30  
 Pasti annui presunti n. 4.350  
 Giorni di erogazione lun-mart-giov-ven  
 Orario distribuzione pasti 12:30 -13:30

**Micro nido** (Via A. De Gasperi, n. 28)

Numero utenti presunti n. 10  
 Pasti annui presunti n. 2.200  
 Giorni di erogazione lun-ven  
 Orario distribuzione pasti 11,30 -12,30

Il servizio più nello specifico prevede a carico dell'impresa:

1. l'acquisto, la fornitura, deposito e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menu indicati dall'Amministrazione Comunale, come specificato nel presente capitolato nonché dei prodotti specifici per diete speciali e per motivi etico religiosi;

**2. Micro nido e Scuola d'Infanzia di Via De Gasperi n. 28:**

- ✓ preparazione e cottura dei pasti presso il centro di cottura Comunale sito in loco;
- ✓ somministrazione dei pasti mediante servizio al tavolo presso l'apposito locale refettorio (quest'ultima solo per Scuola d'Infanzia in quanto per l'asilo nido alla somministrazione provvede direttamente il concessionario del relativo servizio),
- ✓ riassetto, pulizia e sanificazione locali cucina e refettorio (ivi compresa la fornitura del materiale e delle attrezzature necessarie per le pulizie dei locali stessi);
- ✓ fornitura dei tovaglioli, piatti, stoviglie e bicchieri a ridotto impatto ambientale privilegiando materiali riutilizzabili (piatti in ceramica e posate in metallo) o, in subordine, preferendo stoviglie riciclabili in cellulosa ad alta biodegradabilità ( n. 2 piatti, n. 1 bicchiere, n. 3 posate in mono confezione, n. 2 tovaglioli), olio extravergine di oliva, aceto e sale in misura e quantità corrispondenti al numero dei pasti forniti.
- ✓ la fornitura di brocche in numero sufficiente, per servizio acqua ai tavoli;
- ✓ la fornitura di depuratori d'acqua di idonea capacità e in numero sufficiente;
- ✓ la fornitura di tutte le attrezzature necessarie alla erogazione del servizio che si rendessero indispensabili durante la gestione;
- ✓ organizzazione e gestione delle fasi di: raccolta e gestione delle iscrizioni al servizio; registrazione quotidiana delle presenze e prenotazione giornaliera dei pasti; riscossione dei pagamenti presso l'utenza.

**3. Scuola primaria di Via Roma n. 17 (pasto veicolato):**

- ✓ suddivisione in pluriporzione dei pasti preparati presso il centro di cottura comunale e veicolazione degli stessi presso il refettorio distaccato di Via Roma n. 17, con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori messi a disposizione dalla ditta;
- ✓ somministrazione mediante servizio al tavolo e distribuzione dei pasti presso il locale refettorio;
- ✓ la fornitura di brocche in numero sufficiente, per servizio acqua ai tavoli;
- ✓ la fornitura di depuratori d'acqua di idonea capacità e in numero sufficiente;
- ✓ pulizia e sanificazione del refettorio (ivi compresa la fornitura del materiale e delle attrezzature necessarie per le pulizie dei locali stessi);

- ✓ il ritiro dei contenitori dalle sedi di consumo;
- ✓ organizzazione e gestione delle fasi di: raccolta e gestione delle iscrizioni al servizio; registrazione quotidiana delle presenze e prenotazione giornaliera dei pasti; riscossione dei pagamenti presso l'utenza.

## **Art. 2**

### **Carattere del servizio**

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 per causa di forza maggiore.

## **Art. 3**

### **Durata dell'affidamento**

L'affidamento avrà durata di 5 (cinque) anni scolastici a decorrere dalla data di inizio dell'a.s. 2020/2021 sino al termine dell'a.s. 2024/2025 per ciascuna categoria di utenti.

Alla scadenza del termine contrattuale il Comune di Gerenzago si riserva la facoltà di prorogare il contratto per il periodo strettamente necessario ad addivenire ad una nuova aggiudicazione e comunque per un massimo di mesi sei; in tal caso la Ditta concessionaria si impegna ad accettare l'eventuale proroga alle medesime condizioni contrattuali. L'impresa dovrà essere in grado di attivare i servizi di refezione previsti dal presente capitolato entro l'inizio dell'anno scolastico 2020/2021, anche nelle more della stipula del contratto di servizio ai sensi dell'art. 32, comma 8 del D.LGS 50/2016.

## **Art. 4**

### **Importo presunto a base dell'affidamento**

L'importo complessivo presunto dell'affidamento del servizio IVA esclusa, è quantificato in € 293.105,00 (duecentonovantatremilacentocinque euro/00) di cui Euro 2.287,00 (duemilaottocentoottantasette euro/ 00) di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, oltre iva. Tale importo risulta determinato quale prodotto dei “prezzi pasto” posti a base d'asta secondo tariffe differenziate a seconda della composizione dell'utenza, moltiplicati per il numero dei pasti presunti



stimati nel periodo considerato. Complessivamente sono previsti 72.750 pasti da somministrare per i cinque anni scolastici del contratto (dato indicativo).

In particolare, l'importo a base d'asta, i.v.a. esclusa, è fissato in:

Euro 3,40 (tre/40) + € 0,03 oneri sicurezza non soggetti a ribasso per pasto per gli utenti del Micro nido Comunale; n. 10 utenti, pasti annui presunti n. 2.200;

Euro 4,00 (quattro/00) + € 0,03 oneri sicurezza non soggetti a ribasso per pasto per gli utenti della Scuola dell'Infanzia, n. 40 utenti, pasti annui presunti n. 8.000;

Euro 4,30 (quattro/30) + € 0,03 oneri sicurezza non soggetti a ribasso per pasto per gli utenti della Scuola Primaria; + 0,03 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso, per pasto, n. 35 utenti, pasti annui presunti n. 4350.

In sede di offerta dovrà essere indicata una percentuale di ribasso unitaria che verrà applicata su tutti gli importi a base d'asta.

I valori sopra indicati sono puramente presunti e pertanto suscettibili di variazioni in aumento o in diminuzione in relazione al numero effettivo degli alunni frequentanti e fruitori del servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso dell'anno scolastico oggetto dell'affidamento, anche in dipendenza dell'emanazione di nuove normative riguardanti l'ordinamento scolastico. Nessun credito potrà vantare l'appaltatore nei confronti del Comune di Gerenzago nel caso in cui il numero dei pasti risulti essere inferiore. Il Comune non assume alcuna responsabilità né presta alcuna garanzia per le somme dovute dagli utenti al concessionario.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, D.Lgs 50/2016 si precisa che il costo dalla manodopera ammonta € 2,20 a pasto per un importo previsionale di € 160.050,00 nei cinque anni.

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a), del D. Lgs. 50/2016.

## **TITOLO II**

### **MODALITA' DI ESPLICAZIONE DEL SERVIZIO**

#### **Art. 5**

#### **Composizione dell'utenza, calendario di servizio e pasti presunti**

L'utenza è composta dagli alunni della scuola d'Infanzia e scuola Primaria e dagli utenti del micro nido Comunale.

I pasti verranno preparati presso il centro di cottura comunale sito presso il plesso scolastico di Via A. De Gasperi, n. 28, trasportati e somministrati presso le sedi consumo, come previsto all'art. 1 del presente capitolato.

Gli orari di distribuzione dei pasti potranno subire delle modifiche in relazione all'organizzazione dell'attività didattica. Gli orari prefissati dovranno comunque essere scrupolosamente osservati.

Il numero giornaliero dei pasti per ciascuna tipologia di utenza è un dato medio del tutto indicativo, non vincolante per l'Amministrazione Comunale; il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno dalle singole scuole.

Saranno in ogni caso pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

La ditta concessionaria 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.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

## **Art. 6**

### **Modalità di esecuzione del servizio**

Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato secondo:

il calendario scolastico ministeriale e regionale e le eventuali variazioni decise dal Consiglio d'Istituto nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento;

Prima dell'inizio dell'affidamento, l'Amministrazione Comunale concorderà con la ditta concessionaria modalità e termini di comunicazione degli orari di refezione per fasce di utenza, del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, ecc.).

La concessionaria dovrà provvedere in proprio ad adottare un apposito sistema di rilevazione delle presenze di ogni singolo utente, che verrà valutato in sede di offerta tecnica.

Il pagamento dei pasti avverrà ad opera dell'utenza mediante l'acquisto di buoni pasti predisposti dalla Concessionaria e distinti per tipologia di utenza o altri sistemi individuati dalla Concessionaria in fase di offerta tecnica. Mensilmente la Ditta Concessionaria ai fini della relativa contabilizzazione,

dovrà rendicontare (entro il 10 di ciascun mese) all'amministrazione comunale il numero degli utenti che nel mese antecedente hanno usufruito del servizio e gli importi introitati.

La consegna dei pasti già confezionati in pluridose presso la Scuola Primaria di Via Roma n. 17, dovrà avvenire ogni giorno presso il refettorio al massimo entro 15 minuti prima dell'inizio della somministrazione. Gli orari di inizio di somministrazione dei pasti saranno stabiliti dall'Ufficio Istruzione d'intesa con le competenti autorità scolastiche e comunicati tempestivamente alla ditta concessionaria da parte da parte dell'Ufficio Istruzione del Comune.

La ditta provvederà al ritiro dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti ed al loro lavaggio.

### **TITOLO III**

#### **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

##### **Art. 7**

##### **Alimenti**

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la Ditta concessionaria è tenuta a garantire che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate.

Le caratteristiche dei prodotti da utilizzare durante lo svolgimento del servizio dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- possedere imballaggi integri, asciutti ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
- è preferibile l'utilizzo di vegetali freschi nella preparazione dei primi e dei secondi;
- è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati per la preparazione dei contorni cotti (ad eccezione delle zucchine) e del minestrone;

- la Ditta concessionaria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario, le eventuali certificazioni relative ai prodotti utilizzati, che ne attestino inoltre la rintracciabilità; dovrà essere sempre disponibile presso il Centro Cottura la scheda tecnica di prodotto di tutte le materie prime utilizzate;

- eventuali nuove preparazioni dovranno essere preventivamente testate e valutate, e ricevere il nulla-osta da parte della Stazione Appaltante.

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP Allegato 1 pubblicato sulla GU n. 220 del 21.09.2011, Punto 5.3.1), la fornitura dei prodotti di seguito indicati è soggetta alle seguenti specifiche:

#### PROVENIENZA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Yogurt, Pomodori Pelati

Orzo perlato, farro perlato

Succo e polpa di frutta,

tutti i legumi

In caso di mancata fornitura dei prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la Ditta concessionaria dovrà:

- inviare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale;

- fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo; fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo.

Al fine di incrementare l'utilizzo di materie prime a basso impatto ambientale, la Ditta concessionaria potrà proporre in sede di presentazione della propria offerta tecnica, l'inserimento di ulteriori prodotti BIO (purché di provenienza nazionale), prodotti a lotta integrata, a filiera corta, e a Km zero, purché sia evidenziata la provenienza geografica delle Materie Prime principali che li costituiscono.

Le tipologie di prodotti offerti, il loro numero e l'opportunità di un loro inserimento saranno oggetto di valutazione dell'offerta tecnica di gara.

#### PRODOTTI ITTICI DA PESCA SOSTENIBILE

Si richiede inoltre che almeno uno dei prodotti ittici presenti in menù provenga da pesca sostenibile, rispettando i criteri della “certificazione MSC” o equivalenti.

## PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE E

In accordo al Piano d’Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche premianti (Cfr PAN GPP punto 5.4.1) sarà valutato in sede di gara, l’inserimento di prodotti del mercato equo-solidale.

### **Articolo 8**

#### **Menù**

I menù proposti giornalmente devono essere predisposti secondo quanto previsto negli allegati:

- A) “schema dietetico per la stesura di un menù quadrimestrale per le scuole d’infanzia, primarie, secondarie di I° grado;
- B) “schema dietetico per la stesura di un menù quadrimestrale per lattanti Asilo nido”;
- C) “schema dietetico per la stesura di un menù quadrimestrale per Asilo nido”
- D) “ tabella della grammature”;
- E) “qualità e caratteristiche merceologiche delle materie prime;
- F) “ metodi di cottura;
- G) Indicazioni per l’applicazione del Menu;
- H) Prospetto merende per asili nido e scuole Infanzia.

I menù sono forniti dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e dal Pediatra dell’Azienda Sanitaria Locale di Pavia in due periodi: autunno/inverno (indicativamente per il periodo metà ottobre / fine marzo).

Nel menù dovrà essere garantita un’adeguata rotazione della frutta.

Il menù comprenderà: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta o dessert.

Presso il refettorio dovrà inoltre essere a disposizione sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla L. 21/3/2005 n. 55.

La Ditta concessionaria dovrà garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei piatti che risultassero poco graditi dall'utenza.

E' ammessa la variazione del menù in vigore esclusivamente nei seguenti casi:

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

La Ditta concessionaria sarà tenuta a concordare tempestivamente le variazioni con l'ufficio preposto dell'Amministrazione comunale e a predisporre apposita comunicazione scritta riportante la motivazione della variazione per le comunicazioni agli utenti.

Non sono ammesse variazioni al menù apportate unilateralmente dalla Ditta, al di fuori dai casi suesposti. Per quanto non espressamente previsto dal presente bando si rinvia integralmente alle indicazioni promulgate in materia dall'ATS Pavia e reperibili al sito <https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica-a.s.-2018-2019->.

## **Articolo 9**

### **Diete speciali**

La Ditta concessionaria si impegna a fornire diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dal competente Ufficio dell'Amministrazione Comunale, allegando relativa copia del certificato medico, secondo le indicazioni fornite dall'autorità sanitaria competente a livello territoriale.

Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi e diete leggere (in bianco) nei casi di indisposizione temporanea degli utenti, in quest'ultimo caso per periodi non superiori a 5 giorni

Dovranno essere predisposti, a cura del servizio dietetico della Ditta concessionaria, specifici menu per ciascuna tipologia di dieta speciale, da comunicarsi all'Amministrazione Comunale.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere definita nel rispetto del menù del giorno, attraverso l'inserimento di prodotti alternativi reperibili sul mercato e, dove presenti confezionati in monoporzione, adatti a un'alimentazione particolare (es.: se nel menù del giorno è prevista pizza, dovrà essere fornita pizza anche all'alunno/a celiaco/a attraverso fornitura di prodotto senza glutine).

Per soggetti affetti da celiachia dovranno essere utilizzate materie prime che riportino la specifica indicazione “per celiachia”, secondo quanto indicato nel prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia). Oltre a ciò, si richiede alla Ditta concessionaria la disponibilità ad adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale ATS relativamente alle singole diete speciali.

Le diete speciali richieste dovranno ove destinate agli alunni della scuola di Via Roma essere porzionate e confezionate singolarmente, in vaschette termosaldate, dotate di etichetta che riporti il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Le diete speciali dovranno essere trasportate in contenitori dedicati, tali da garantire che gli alimenti siano mantenuti alle temperature di sicurezza ( $T > 60^{\circ}\text{C}$  ;  $T < 10^{\circ}\text{C}$ ).

Presso il Centro Cottura e presso il refettorio dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi, delle patologie evidenziate e degli alimenti non ammessi.

La Ditta concessionaria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.Lvo 196/2003 in materia di protezione dei dati personali.

## **TITOLO IV – MODALITA' OPERATIVE**

### **Articolo 10**

#### **Acquisto di materie prime e materiali di consumo**

La Ditta concessionaria dovrà provvedere all'acquisto e alla gestione di tutte le materie prime e dei materiali di consumo (tovagliette, tovaglioli ecc) necessari all'espletamento del servizio, comprese le materie prime destinate alla formulazione delle diete speciali. Le materie prime dovranno rispettare le indicazioni fornite dall'ATS competente in materia di qualità di materie prime.

Sarà inoltre a carico della Ditta concessionaria l'acquisto dei prodotti di sanificazione e di tutto il materiale di pulizia, che dovrà essere differenziato in base alle superfici da trattare (codice colore). I prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009), i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.lgs 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici.

## **Articolo 11**

### **Preparazione dei pasti**

I pasti dovranno essere preparati presso il Centro Cottura comunale con personale a carico della Ditta concessionaria. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

In particolare si precisa che:

il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte, per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;

il trasporto del formaggio grattugiato (conservato a  $T \leq +10^{\circ}\text{C}$ ) deve avvenire in appositi contenitori; la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;

tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;

tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo. Sono ammesse deroghe a tale disposizione solo previa esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale, a fronte della valutazione delle modalità operative applicate, salva comunque la sicurezza igienica delle preparazioni;

al fine di limitare il rischio igienico (contaminazione crociata) si specifica che l'eventuale anticipo di preparazioni (toielettatura di carni) dovrà essere effettuato garantendo un'adeguata separazione nel tempo e/o nello spazio fra le pietanze predisposte per il menù del giorno e quelle previste per il giorno successivo;

per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di  $+60^{\circ}\text{C}$  in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, e somministrazione;

per i piatti freddi (e i contorni da consumarsi freddi) deve invece essere garantita una temperatura massima di  $+10^{\circ}\text{C}$  fino al momento della somministrazione;

per la ricotta ed il latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima durante la detenzione ed il trasporto di  $+4^{\circ}\text{C}$ , e al momento della somministrazione di  $+9^{\circ}\text{C}$ ; per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di  $+14^{\circ}\text{C}$ ;

è vietata ogni forma di riutilizzo degli avanzi;



tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;

lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi derivanti dal scongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;

è ammessa la cottura diretta di alimenti surgelati senza la fase di scongelamento, laddove non venga compromessa la presentazione del prodotto finale;

compatibilmente con la tipologia delle materie prime, per la cottura delle verdure deve essere previsto l'utilizzo di forno (gratinatura/cottura a vapore) o di brasiere;

le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;

nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;

non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;

non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menù il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale;

per ridurre l'apporto di sodio con la dieta, dovrà essere limitato l'utilizzo di sale, incrementando l'utilizzo di erbe aromatiche;

tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;

tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e dei semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica; deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale ed essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell'igiene;

## **Articolo 12**

### **Confezionamento e trasporto dei pasti**

I pasti predisposti presso il Centro Cottura comunale di via De Gasperi n. 28 e destinati alla Scuola primaria di Via Roma n. 17, devono essere confezionati all'interno di bacinelle GN (gastronorm) pulite e asciutte, di adeguate dimensioni, tali da evitare l'impaccamento delle pietanze e la loro eccessiva sovrapposizione.

Il trasporto dei pasti presso il terminale di consumo dovrà essere effettuato dalla Ditta concessionaria mediante mezzi di trasporto propri.

I pasti dovranno essere veicolati in legame fresco-caldo a mezzo di contenitori termoisolati. I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (DM 21.03.1973 e s.m.i., Reg. CE 1935/2004).

Solo per le diete speciali e/o per soggetti affetti da celiachia si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati mono-razione.

La periodica pulizia dei suddetti contenitori dovrà essere prevista dal piano di Sanificazione predisposto dalla Ditta concessionaria.

La tipologia e le caratteristiche dei contenitori termici utilizzati, saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

La Ditta concessionaria dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra preparazione e consumo siano ridotti al minimo. I pasti dovranno essere consegnati in orari diversificati per ogni turno di consumo, secondo un programma concordato con l'Amministrazione Comunale e comunque in un tempo compreso fra i 10 e i 15 minuti prima dell'inizio della fase di somministrazione.

Per il trasporto dei pasti è richiesta la presenza di un mezzo di trasporto a basso impatto ambientale; la tipologia del mezzo, nonché il Piano dei Trasporti, saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

### **Articolo 13**

#### **Somministrazione**

Le operazioni di somministrazione dovranno essere effettuate secondo buone prassi igieniche evitando l'incrocio di operazioni "sporche" con operazioni "pulite" e nel rispetto delle temperature sopra indicate.

Si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

#### **Articolo 14**

##### **Sanificazione attrezzature, ambienti e disinfestazione**

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

Saranno considerate idonee al contatto diretto con gli alimenti solo le superfici che presentino:

CBT  $\leq$  10 UFC/cm<sup>2</sup>;

Enterobatteriaceae = assenti

Oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione giornaliera, dovrà essere prevista una pulizia straordinaria di tutti gli ambienti, prima dell'inizio dell'anno scolastico e in occasione della riapertura dopo la chiusura per festività natalizie e pasquali.

#### **Articolo 15**

##### **Raccolta e gestione dei rifiuti**

La Ditta concessionaria dovrà garantire una corretta raccolta differenziata dei rifiuti prodotti, coerentemente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Gerenzago. Saranno valutate in sede di gara soluzioni atte a ridurre l'impatto ambientale dovuto ai rifiuti prodotti presso il Comune di Gerenzago nell'ambito della ristorazione scolastica.

#### **Art. 16**

##### **Fornitura gratuita di pasti giornalieri**

La ditta concessionaria si obbliga, a richiesta del Comune, a fornire allo stesso prezzo di aggiudicazione un massimo di cinque pasti giornalieri, confezionati in mono porzione, da prelevare, al termine del servizio giornaliero di mensa scolastica per cittadini del Comune in situazioni di necessità, seguiti dal Servizio Socio Assistenziale che verranno fatturati direttamente al Comune.

## **TITOLO V IL PERSONALE**

### **Art. 17**

#### **Rispetto della normativa vigente**

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico della ditta concessionaria. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della ditta concessionaria. La stessa, ancorché 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 concessionaria 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 concessionaria 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 concessionaria 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. 18**

## **Osservanza dei contratti collettivi**

L'esecuzione del contratto deve essere affidata a personale alle dipendenze della ditta appaltatrice regolarmente autorizzato. Nell'assunzione del personale la ditta concessionaria dovrà privilegiare il personale già impegnato nelle attività oggetto dell'affidamento e rimasto inoccupato, ai sensi delle disposizioni legislative sul trasferimento di azienda e degli accordi contrattuali vigenti .

La ditta concessionaria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

### **Art. 19**

#### **Responsabile del servizio**

La direzione, il coordinamento ed il controllo delle attività oggetto dell'affidamento dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate, ed il cui nominativo verrà comunicato per iscritto all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di affidamento;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle

Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente al Responsabile del Servizio si intendono come presentate direttamente alla ditta concessionaria).

## **Art. 20**

### **Disposizioni igienico sanitarie**

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

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

#### **a) Idoneità sanitaria**

Tutto il personale dovrà essere adeguatamente formato ed aggiornato sulla tematica igienico – sanitaria secondo la normativa vigente (art. 4 della Legge Regionale n° 12 del 04.08.2003).

#### **b) Igiene del personale**

Il personale dovrà avere una adeguata professionalità, conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e dovrà seguire scrupolosamente le norme relative all'igiene personale.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione

## **Art. 21**

### **Norme comportamentali**

Il personale addetto alla consegna dei pasti:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;

- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

## **Art. 22**

### **Formazione ed aggiornamento professionale**

La ditta concessionaria, anche ai sensi della L.R. n. 12/2003 (art.4), 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'Amministrazione Comunale.

La ditta concessionaria dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del proprio personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione comunale.

## **Art. 23**

### **Responsabilità**

La ditta concessionaria assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato. La ditta concessionaria si obbliga quindi a sollevare l'Amministrazione Comunale da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese ed i danni che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'Impresa ed in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta concessionaria è sempre responsabile, sia verso l'Amministrazione Comunale che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare all'Amministrazione Comunale o a terzi.

## **Art. 24**

### **Trattamento dati**

Si provvederà al trattamento dei dati strettamente necessari per le operazioni e gli adempimenti connessi ai procedimenti e/o provvedimenti relativi all'espletamento della procedura di gara di cui al presente bando. Il trattamento dei dati forniti dai concorrenti è finalizzato all'espletamento di funzioni istituzionali da parte del Comune di Gerenzago ai sensi dell'art. 6 del Regolamento UE 2016/679; I dati forniti, nel rispetto dei principi costituzionali della trasparenza e del buon andamento, saranno utilizzati osservando le modalità e le procedure strettamente necessari per condurre l'istruttoria finalizzata all'emanazione del provvedimento finale a cui i concorrenti sono interessati.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Gerenzago; il Responsabile della Protezione dei dati (RPD) è l'Avv. ZANNI MARIA CRISTINA e può essere contattato via e-mail: mc.zanni@studiolegalezanni.com ; PEC: mc.zanni@pec.it ;  
Tel : 02876244 - Cellulare : 3429008042

Per la natura dell'oggetto del presente capitolato e della prestazione che la Ditta aggiudicatrice sarà chiamata a svolgere, questa sarà nominata Responsabile del trattamento dei dati oggetto dell'attività per conto del Titolare, Comune di Gerenzago.

La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto garantire:

- di possedere i requisiti per il conferimento dell'incarico stesso ai sensi dell'Art.28 EU 2016/679
- di trattare i dati personali in rispetto a quanto previsto dall'art 32 EU 2016/679 e conoscendo la vigente normativa e soltanto su istruzione documentata del Titolare del Trattamento, anche in caso di trasferimento di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale;
- in particolare, stante la natura dei dati trattati, di implementare adeguate misure di sicurezza tecniche e organizzative per garantire riservatezza, integrità, disponibilità e resilienza dei dati, anche con strumenti quali la pseudonimizzazione;
- di restituire tutti i dati personali dopo che è terminata la prestazione dei servizi relativi al trattamento e cancellare le copie esistenti;
- di mettere a disposizione del titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al presente articolo e consentire e contribuire alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzati dal Titolare del Trattamento o da un altro soggetto da questi incaricato, istituendo apposito Registro dei Trattamenti compiuti in nome e per conto del Titolare;
- di informare immediatamente il titolare del trattamento qualora, a suo parere, un'istruzione violi il regolamento europeo o altre disposizioni, nazionali o dell'Unione, relative alla protezione dei dati.



## **TITOLO VI**

### **Controlli di qualità della produzione e del servizio**

#### **Art. 25**

##### **Sistema di qualità aziendale**

La ditta concessionaria deve essere in possesso della certificazione attestante che il sistema di qualità aziendale è conforme alle Norme della Serie UNI EN ISO 9001/2015 o successive (per il settore di erogazione servizi di ristorazione collettiva) ovvero essere in possesso di un certificato equivalente rilasciato da organismi stabiliti in altri Stati membri.

Qualora la validità della suddetta certificazione di qualità venga a cessare durante il corso del rapporto Contrattuale la ditta concessionaria avrà l'obbligo di provvedere all'immediato e tempestivo rinnovo della stessa. La mancanza di rinnovo della certificazione di qualità, scaduta durante il corso del rapporto contrattuale, costituirà motivo di risoluzione ipso iure del contratto.

La ditta concessionaria. deve redigere, applicare ed implementare, a proprie cure e spese, un sistema di procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti da applicarsi al servizio, conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 852/04. La Concessionaria deve pertanto presentare all'Amministrazione comunale in concomitanza della firma del contratto, copia del sistema di Autocontrollo (HACCP) realizzato specificatamente per il servizio oggetto della concessione.

#### **Art. 26**

##### **Controllo della qualità**

La ditta concessionaria assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni europee e nazionali vigenti in materia di igiene di prodotti alimentari, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici per la specifica realtà in questione.

La ditta concessionaria è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare trimestralmente all'Amministrazione Comunale il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo

quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Tutti i rapporti di prova, relativi a tutti i controlli previsti nel presente articolo devono essere inviati tempestivamente all'Amministrazione Comunale corredati da una dichiarazione della ditta appaltatrice circa l'esito regolare degli stessi.

Nei casi di non conformità, la ditta concessionaria si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

La ditta concessionaria è tenuta a informare con immediatezza l'Amministrazione Comunale di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

### **Art. 27**

#### **Indicazioni minime per il controllo**

Durante l'anno scolastico oggetto dell'affidamento, il concessionario sarà tenuto ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto all'Ente, controlli analitici in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- n. 3 tamponi ambientali del centro cottura
- n. 9 analisi microbiologiche sui semilavorati /prodotti finiti

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel **“Piano di autocontrollo aziendale”** predisposto per la specifica realtà in questione.

La ditta concessionaria libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

### **Art. 28**

#### **Ulteriore attività di controllo dell'amministrazione comunale**

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento e senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente capitolato, sia presso il Centro Cottura che presso i terminali di somministrazione.

La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, pH-metri, bilance, macchina fotografica, campionature, ecc.). I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno. Durante i controlli il personale della Ditta non

dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

**Nel caso in cui gli accertamenti dovessero rilevare una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, la ditta concessionaria è tenuta al rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione Comunale per le analisi e il ripristino immediato della conformità o il pagamento delle penalità previste nel capitolato determinate in relazione alla gravità delle inadempienze.**

#### **Art. 29**

##### **Commissione Mensa**

La Commissione Mensa, nominata dall' Amministrazione Comunale, potrà effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, senza preavviso, presso i centri di produzione pasti e le sedi di consumo dei pasti. Le visite si svolgeranno secondo le modalità definite in specifico regolamento e saranno finalizzate al controllo complessivo del servizio presso ogni singola struttura scolastica servita, alla verifica della conformità del pasto al menù e ad elementi quali l'aspetto, le temperature, il gusto, la gradibilità dei cibi.

La ditta concessionaria provvederà a fornire ai componenti della Commissione Mensa idoneo vestiario (camicie e copricapi monouso) da indossare durante la visita, qualora quest'ultima si svolga all'interno della cucina.

#### **Art. 30**

##### **Conservazione dei campioni dei pasti**

Al fine di consentire le indagini analitiche ovvero di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la ditta concessionaria dovrà disporre del campione rappresentativo del pasto scuola, secondo quanto previsto dalla circolare 45/SAN della Regione Lombardia. Nello specifico dovrà prelevare 150 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4° C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

#### **Art. 31**

##### **Blocco delle derrate**

I controlli effettuati potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera, con apposizione delle dicitura "Prodotto non conforme: in attesa di accertamento, da non utilizzare".

L'Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione alla ditta concessionaria.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, la ditta concessionaria provvederà all' eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

### **Art. 32**

#### **Rifiuto della fornitura**

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

## **TITOLO VII - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE**

### **Articolo 33**

#### **Consegna locali, impianti, attrezzature, utensili e arredi**

Per l'espletamento del servizio la Ditta utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti presso il locale cucina di Via A. De Gasperi n. 28, nello stato di fatto in cui si troveranno al momento dell'assunzione in carico. Sarà valutato in sede di offerta tecnica la disponibilità in capo alla Concessionaria di un proprio centro di cottura di emergenza per far fronte a eventuali imprevisti e/o emergenze.

La Ditta concessionaria sarà responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e delle apparecchiature presenti; s'impegna inoltre all'uso corretto e diligente di quanto reso disponibile dall'Amministrazione Comunale per l'effettuazione del servizio, con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

Antecedentemente alla data di inizio del servizio, la Stazione Appaltante procederà attraverso un suo incaricato, in contraddittorio con un rappresentante della Ditta concessionaria, a una verifica delle

attrezzature presenti presso il locale cucina di Via A. De Gaperi n. 28 che saranno assegnate alla Ditta concessionaria in comodato d'uso gratuito fino al termine del rapporto contrattuale.

Verrà quindi redatto un verbale di presa in consegna di locali e attrezzature di proprietà del Comune di Gerenzago, che saranno utilizzati dalla Ditta, la quale dovrà garantire a proprie spese, nel periodo di utilizzo al funzionamento e all'eventuale sostituzione delle attrezzature in caso di guasto non riparabile, garantendone nel contempo l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La fornitura e l'integrazione/sostituzione di attrezzature oltre a quanto presente, quali materiali (stoviglie, posateria, pentolame, utensileria ecc.) e arredi (armadietti per il personale, scaffalature, tavoli sedie per i refettori, ecc.) che si rendessero necessari durante la gestione, saranno a totale carico della Ditta concessionaria.

La Ditta concessionaria si impegna a segnalare tempestivamente all'Amministrazione Comunale qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possano averli determinati.

La Ditta non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo a seguito di apposita autorizzazione del Comune di Gerenzago. Eventuali modifiche o trasformazioni alle strutture dovranno essere sottoposte per la dovuta approvazione all'Amministrazione Comunale, che ne determinerà le condizioni di realizzazione. Tutte le eventuali opere realizzate rimarranno comunque, al termine del rapporto contrattuale, di proprietà del Comune di Gerenzago. Nel caso in cui la Ditta intervenisse apportando modifiche alle strutture senza l'autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, quest'ultima potrà chiedere di ripristinare la struttura originaria, con spese a carico della Ditta appaltatrice, riservandosi comunque la facoltà di applicare le penali previste dal presente capitolato.

Relativamente alle strutture e ai locali utilizzati per l'espletamento del servizio nel suo complesso, la Ditta concessionaria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale, al termine del contratto e previa redazione di apposito verbale in contraddittorio tra le parti, i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, saranno oggetto di stima per l'addebito alla Ditta concessionaria.

Rimangono a carico dell'Amministrazione comunale, i seguenti oneri relativi all'utilizzo dei refettori e la cucina di Via De Gasperi n. 28:

- la fornitura di energia elettrica;
- la fornitura di acqua calda e/o fredda;
- il riscaldamento dei refettori;

## **Articolo 34**

### **Manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei mezzi di trasporto e degli immobili arredi e impianti**

La manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali utilizzati e relativi arredi per l'intera gestione del servizio è a carico della Ditta concessionaria, che dovrà garantirne il buon funzionamento, l'efficienza e il buono stato di manutenzione.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del Centro di Cottura. A seguito degli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dalla Ditta concessionaria dovrà pervenire all'Ufficio comunale preposto copia della bolla della Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

## **Articolo 35**

### **Manutenzione straordinaria delle strutture, degli arredi e dei relativi impianti**

La manutenzione straordinaria del terminale di somministrazione è a carico dell'Amministrazione Comunale:

- interventi sulla struttura edilizia (parti strutturali/murarie);
- riparazione e sostituzione di parti di attrezzature collocate nell'impianto idrico, elettrico, termico, di condizionamento, igienico-sanitario, di canalizzazione della rete fognaria.

In occasione dei lavori di manutenzione di competenza dell'Amministrazione Comunale, la Ditta concessionaria dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, nel rispetto comunque dello svolgimento del proprio servizio. La Ditta concessionaria verificherà che nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti possa accedere personale esterno solo se autorizzato dalla stessa e/o dall'Amministrazione Comunale.

Qualora risultasse che gli interventi dell'Amministrazione Comunale facciano seguito a danni causati da negligenza della Ditta concessionaria, i costi sostenuti saranno addebitati alla stessa.

## **Art. 36**

## **Sopralluogo obbligatorio**

L'impresa partecipante ha l'obbligo di recarsi preventivamente a visitare, esaminare e visionare attentamente i locali, gli impianti, le attrezzature e tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti sul servizio in oggetto.

Tali sopralluoghi devono essere concordati fra le parti le quali devono redigere relativi verbali di visita firmati da tutti gli incaricati referenti per le Aziende e per il Comune.

I sopralluoghi saranno effettuati in orari da concordare con il Comune.

## **TITOLO VIII - RESPONSABILITA' ED ONERI DELLA DITTA CONCESSIONARIA, GESTIONE DELLE EMERGENZE**

### **Articolo 37**

#### **Responsabilita' della ditta concessionaria**

La Ditta concessionaria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio, liberando a tale titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte" nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nel progetto tecnico, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale. Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico della Ditta concessionaria, 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 della Ditta da parte di società assicuratrici.

In particolare la Ditta concessionaria si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati, nonché per errata somministrazione di alimenti a soggetti dichiarati allergici.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che da detto personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune o a terzi. Conseguentemente la Ditta concessionaria esonera l'Amministrazione ed il servizio comunale competente, che riveste

esclusivamente funzioni tecnico amministrative, da qualsiasi pretesa, azione o molestia, o richiesta risarcitoria, da chiunque avanzata, per il mancato adempimento agli obblighi contrattuali, con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale, in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta concessionaria ed in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta concessionaria, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare e mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto, compresi eventuali periodi di proroghe e/o rinnovi, apposita assicurazione con i massimali di seguito indicati, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La polizza assicurativa dovrà comprendere la responsabilità civile verso terzi e operatori (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche il Comune, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività del servizio di gestione mensa e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate, ingestione di allergeni da parte di soggetti dichiarati allergici e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto.

In particolare dovranno essere assicurati i seguenti rischi:

R.C. per responsabilità verso terzi relativa all'attività di somministrazione degli alimenti prodotti con un massimale minimo per sinistro di €. 3.000.000,00= (tre milioni di euro).

Copertura R.C.O. nei confronti dei dipendenti prestatori d'opera con un massimale adeguato alla retribuzione del personale. Beneficiari utenti per R.C. e dipendenti per R.C.O.

Responsabilità per eventuali danni agli stabili, agli impianti e alle attrezzature che dovessero verificarsi a causa delle attività poste in essere dal personale impiegato dall'azienda all'interno delle strutture comunali con un massimale minimo per sinistro di € 3.000.000,00= (tre milioni di euro).

Beneficiario Comune di Gerenzago.

A prescindere dai massimali assicurati, la Ditta concessionaria è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate e riferite all'intera durata dell'appalto, dovranno essere presentate dalla Ditta concessionaria all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto.

## **Articolo 38**

### **Obblighi e oneri della ditta concessionaria**

Oltre a quanto prescritto nei precedenti e successivi articoli del presente capitolato, sono a carico della Ditta concessionaria i seguenti obblighi e oneri:



- I. utilizzare per la gestione del servizio di cui al presente capitolato il Centro Cottura indicato in sede di gara;
- II. provvedere alla registrazione delle iscrizioni al servizio e alla registrazione quotidiana delle presenze e alla prenotazione dei pasti;
- III. eseguire le prestazioni a proprio carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità, assicurando la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché possa essere garantita la continuità e la qualità del servizio;
- IV. osservare l'applicazione del CCNL di categoria per il personale impiegato nell'erogazione del servizio, nonché garantire i contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- V. fornire il vestiario per tutto il personale addetto al servizio a seconda della tipologia di intervento (somministrazione, pulizie, etc.),
- VI. sostenere tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, a carico dell'assuntore per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- VII. tenere i registri fiscali a norma di legge;
- VIII. approvvigionare tutte le derrate alimentari occorrenti alla formulazione dei pasti (comprese le diete speciali), esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna.
- IX. raccogliere e conservare (in formato cartaceo o su supporto informatico) presso il Centro Cottura le schede tecniche delle derrate in uso, compresi i prodotti impiegati per la formulazione delle diete speciali ed i materiali di consumo;
- X. organizzare ed erogare l'intero servizio di ristorazione in conformità ai valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato e nei suoi allegati;
- XI. garantire la gestione delle diete speciali mediante il proprio servizio dietetico che predisponga menù alternativi per ciascuna patologia presente;
- XII. preparare giornalmente tutte le diete, avvalendosi di personale dedicato e appositamente formato;
- XIII. raccogliere presso il Centro Cottura un campione rappresentativo di ciascuna portata del pasto giornaliero (g 150); tale campione dovrà essere condizionato in sacchetti idonei (preferibilmente sterili) ed essere conservato in frigorifero a temperatura non superiore a +4°C per le 72 ore successive alla somministrazione;
- XIV. organizzare la formazione periodica di tutto il personale di servizio;
- XV. provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli impianti in dotazione presso il centro cottura;

- XVI. provvedere alla consegna dei pasti presso il terminale di somministrazione indicato con mezzi di trasporto idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle normative vigenti;
- XVII. provvedere all'acquisto e al reintegro di tutte le stoviglie, delle bacinelle GN, dei contenitori termici, etc., che si rendono necessari per il corretto ed efficiente espletamento del servizio;
- XVIII. provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia di tutti i locali e le attrezzature utilizzati nella gestione del servizio;
- XIX. dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione di menù;
- XX. fornire il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che sarà il diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale per tutto quanto concerne la gestione del servizio. La Ditta concessionaria dovrà dare tempestiva comunicazione con congruo anticipo nel caso in cui venga sostituito;
- XXI. sostenere i costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione;
- XXII. Effettuare la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche. La raccolta dovrà essere effettuata in modo differenziato per carta, vetro, lattine, plastica.

Al termine del contratto le opere, le forniture e qualsiasi miglioria realizzata dalla Ditta resteranno di proprietà dell'Amministrazione comunale, e per esse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

### **Articolo 39**

#### **Gestione delle emergenze e sospensione del servizio**

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale della Ditta concessionaria) che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con un anticipo di almeno cinque giorni lavorativi.

Le parti valuteranno di volta in volta l'eventuale sospensione del servizio o la fornitura di un menù di emergenza.

In riferimento a quanto disposto dalla normativa in materia di garanzie minime essenziali nei pubblici servizi in caso di sciopero, la Ditta concessionaria è tenuta ad uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale dell'Amministrazione Comunale addetto a servizi analoghi.

In caso di interruzione dell'attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza, che non sia dipendente dal calendario scolastico (scioperi della scuola o altri eventi eccezionali), il Comune si impegna a comunicare tempestivamente la riduzione o annullamento del servizio refezione.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

## **TITOLO IX – NORME CONTRATTUALI**

### **Articolo 40**

#### **Corrispettivi**

La controprestazione a favore del concessionario consiste unicamente nel diritto di riscuotere direttamente presso l'utenza le tariffe della ristorazione scolastica, come indicate all'art. 4, dedotta la percentuale di ribasso offerta in sede di gara.

Tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni relative al servizio di ristorazione scolastica e di riscossione e gestione dei proventi del servizio e correlati, poste a carico dell'impresa dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'impresa proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio. Il Comune non assume alcuna responsabilità né presta alcuna garanzia per le somme dovute dagli utenti al concessionario.

E' ammesso l'adeguamento dei prezzi che potrà aver luogo decorsi due anni dalla data di inizio del servizio, nei limiti della variazione dell'indice generale calcolato dall'ISTAT dei prezzi di consumo per le famiglie degli operai e degli impiegati.

### **Articolo 41**

#### **Subappalto - cessione del contratto**

E' ammesso il subappalto del servizio oggetto del presente capitolato nei limiti di cui all'art. 105 del D.Lgs 50/2016. E' vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità.

## **Articolo 42**

### **Garanzia definitiva**

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, la Ditta concessionaria è tenuta a costituire, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs n.50/2016 e con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del D.Lgs n.50/2016, una garanzia definitiva nella misura pari al 10% (dieci per cento) dell'importo netto contrattuale. Ai sensi dell'art. 93 c. 7, l'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001. Nei contratti relativi a servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire delle riduzioni di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. Nei contratti di servizi e forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni

di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

Resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.

Nel caso di inadempienze contrattuali, comprese le irregolarità contributive e retributive, l'Amministrazione comunale stipulante avrà diritto a valersi, di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione scritta, della garanzia come sopra prestata e l'appaltatore dovrà reintegrarla nel termine che gli verrà prefissato qualora l'Ente abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa. In caso di inottemperanza, l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

Se il contratto viene dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione, che verrà incamerata dall'Amministrazione Comunale. Resta in ogni caso impregiudicata per l'Ente la possibilità di esperire eventuali azioni di risarcimento dei danni subiti.

L'operazione di svincolo da parte dell'Amministrazione Comunale viene autorizzata con apposito atto del Responsabile del procedimento.

### **Art. 43**

#### **Relazione sull'andamento del servizio**

Al termine di ogni anno scolastico la ditta concessionaria trasmetterà all'Amministrazione comunale una relazione inerente l'andamento del servizio e contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità e di sicurezza, alle attività di addestramento, formazione e informazione a tutto il personale impiegato nel servizio di ristorazione, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con l'amministrazione comunale.

## **TITOLO X – SANZIONI E PENALITA'**

### **Articolo 44**

#### **Penalita'**

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto.

Sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo, il Comune farà pervenire per iscritto alla ditta concessionaria le osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze. Se entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricezione della comunicazione la Ditta non fornirà alcuna controprova atta a giustificare l'accaduto, il Comune potrà applicare le seguenti penali:

penale di € 1.200,00.= (milleduecento/00) nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature;

penale di € 1.000,00.= (mille/00) nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate;

penale di € 2.500,00.= (duemilacinquecento/00) nel caso di forniture non conformi ai parametri stabiliti;

penale di € 1.500,00.= (millecinquecento/00) nel caso di grave e duratura mancanza d'igiene;

penale di € 750,00.= (settecentocinquanta,00) nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione;

penale di € 1.000,00.= (mille/00) per menù non corrispondente e non autorizzato;

penale di € 1.500,00.= (millecinquecento/00) per alimenti non conformi alle tabelle merceologiche del capitolato, nonché con caratteristiche diverse rispetto a quelle previste negli allegati da "A" ad "E" del capitolato;

penale di € 1.000,00.= (mille/00) nel caso di mancato rispetto di quanto previsto nell'art. 12 del presente capitolato (preparazione dei pasti);

penale di € 2.000,00.= (duemila/00) nel caso di modifiche o trasformazioni apportate ai locali ed agli impianti di proprietà comunale senza la prescritta autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale;

penale di € 500,00.= (cinquecento/00) per ogni mancata applicazione, anche parziale del piano di autocontrollo (HACCP);

penale di € 300,00.= (cinquecento/00) per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna pasti al refettorio distaccato di Via Roma n. 1;

penale di € 1.000,00.= (mille/00) per mancato rispetto di quanto dichiarato nel progetto tecnico presentato in sede di gara;

penale di € 1.000,00= (mille/00) in caso di errata somministrazione di dieta speciale.

Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una sanzione fissa, la sanzione verrà applicata, secondo gravità, da un minimo di € 250,00.= (duecentocinquanta/00) ad un massimo di € 1.500,00= (millecinquecento/00).

E' fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni di pertinenza comunale annessi alle refezioni scolastiche per finalità diverse da quelle oggetto del presente capitolato, fatto salvo casi eccezionali autorizzati dal Comune. In caso di contravvenzione alla presente norma sarà applicata la penale di € 5.000,00.= (cinquemila/00), salvo che l'infrazione non costituisca più grave reato punibile a norma del Codice Penale.

L'applicazione della penale non esclude, comunque, la risarcibilità del danno ulteriore eventualmente sofferto da Comune in conseguenza dell'adempimento.

Nel caso in cui si verifichi l'applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico, il Comune potrà chiedere la risoluzione del contratto. Il Comune potrà risolvere il contratto con preavviso formale di soli 10 (dieci) giorni.

## **Articolo 45**

### **Recesso**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs n. 50/2016 qualunque tempo e fino al termine del servizio.

Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione formale con avviso di ricevimento.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi venti (20) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma.

Qualora l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale si obbliga a pagare all'appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:

alle prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'amministrazione;

spese sostenute dall'appaltatore;

un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

## **Articolo 46**

### **Risoluzione del contratto - disciplina dure**

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 108 del D.Lgs 50/2016, il Comune di Gerenzago può, di pieno diritto, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, risolvere il contratto nei seguenti casi :

- a) perdita dei requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio da parte della Ditta concessionaria e perdita dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale, richiesti per l'ammissione alla gara;
- b) mancato avvio del servizio;
- c) abbandono del servizio salvo che per cause di forza maggiore;
- d) gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate in seguito a diffida formale da parte del Comune;
- e) ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio
- f) sospensione dei servizi non dipendente da cause di forza maggiore;
- g) reiterata irregolarità potrà essere motivo ovvero causa sufficiente a determinare la risoluzione contrattuale;
- h) cessione parziale o totale del contratto a terzi nonché cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente contratto;
- i) dichiarazione di fallimento della ditta concessionaria;
- j) applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico;
- k) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile

Nell'ipotesi di cui alla lettera a), la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato dall'Amministrazione comunale; nelle altre ipotesi l'accertamento della causa risolutiva è preceduto da diffida intimata alla ditta concessionaria ed è esecutiva alla scadenza del termine assegnato alla stessa, termine che, salvo i casi d'urgenza, è stabilito in 10 gg per ottemperare alle prescrizioni imposte. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio tra le parti, qualora l'inadempimento permanga, la stazione appaltante risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

La stazione appaltante, ai sensi dell'art 110 del D.Lgs 50/16, in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno



partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei servizi.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di gara.

#### **Articolo 47**

##### **Tracciabilità dei flussi finanziari**

La Ditta concessionaria è tenuta ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge.

In particolare, è tenuta a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto del presente affidamento, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

La Ditta concessionaria è altresì tenuta a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata (con strumento tracciabile: raccomandata postale, PEC, etc.) entro 7 (sette) giorni dall'accensione del/i conto/i corrente/i o, nel caso di conto/i corrente/i già esistente/i, dalla sua/loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla presente commessa pubblica, riportando tutti gli elementi utili all'effettuazione delle transazioni finanziarie quali:

- a) riferimenti del soggetto beneficiario (denominazione della Ditta, ragione sociale, sede legale e codice fiscale);
- b) dati del conto corrente, con riferimento particolare al codice IBAN (nonché codici ABI e CAB, codice CIN, indicazione della banca e relativa filiale/agenzia nella quale è acceso il conto corrente);
- c) nominativi e riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) delegate ad operare sul conto corrente dedicato (dati anagrafici, codice fiscale).

#### **Articolo 48**

##### **Esecuzione Servizio In Pendenza Di Stipula Del Contratto**

La Ditta concessionaria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque darsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

**Articolo 49**  
**Spese contrattuali e fiscali**

Il contratto sarà stipulato con modalità elettronica sotto forma di scrittura privata autenticata soggetta a registrazione in misura fissa, a spese dell'appaltatore. Dovranno essere depositate le spese di rogito e di registrazione del contratto, poste a carico dell'aggiudicatario a norma di legge.

**Art. 50**  
**Controversie**

Ogni questione che dovesse insorgere tra l'Amministrazione Comunale e la ditta concessionaria, così, durante la durata dell'affidamento come a suo termine, quale sia la loro natura (tecnica, giuridica, organizzativa ed amministrativa), nessuna esclusa purché riflettente l'interpretazione o esecuzione dei patti contrattuali verrà devoluta all'Autorità Giudiziaria. Per ogni controversia e' competente esclusivo il Foro di Pavia.

**Art. 51**

**Rinvio**

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 concessionaria 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.

**ALLEGATI:**

1. schema dietetico per la stesura di un menù quadrimestrale per le scuole d'infanzia, primarie, secondarie di I° grado;
2. schema dietetico per la stesura di un menù quadrimestrale per Asilo nido

3. schema dietetico per la stesura di un menù quadrimestrale per lattanti Asilo nido
4. tabella delle grammature;
5. qualità e caratteristiche merceologiche delle materie prime;
6. metodi di cottura;
7. Indicazioni per l'applicazione del Menu;
8. Prospetto merende per asili nido e scuole Infanzia.
9. D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza);
10. Planimetria plesso scolastico di via De Gasperi n. 28;
11. Planimetri scuola primaria di Via Roma n. 17.