



COMUNE DI VARZI

PROVINCIA DI PAVIA

Piazza Umberto Primo, 1 - 27057 - VARZI (PV)

Tel. 0383/53532 - Fax 0383/52180

E-mail: ragioneria@comune.varzi.pv.it

PEC: protocollo@pec.comune.varzi.pv.it

C.F. 86003550182

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI A.S. 2025/2026 – 2026/2027 DEL COMUNE DI VARZI.

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – Definizioni

Per “Impresa affidataria” si intende l’impresa di ristorazione specializzata alla quale viene affidato, dal Comune di Varzi, il servizio di ristorazione scolastica per gli anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027.

Per “Stazione appaltante” si intende l’Amministrazione Comunale di Varzi che affida il servizio all’impresa in parola.

Art. 2 – Oggetto del contratto

Il contratto ha per oggetto l’affidamento ad impresa di ristorazione specializzata del servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell’infanzia e la scuola primaria del Comune di Varzi.

Il servizio di cui sopra consiste nelle seguenti attività:

- Approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie al servizio;
- Approvvigionamento dei materiali per la pulizia e la sanificazione compresi i detersivi per il lavaggio delle stoviglie a mano e a macchina;
- Preparazione e cottura dei pasti, compresa la fornitura di diete personalizzate a seguito di specifiche prescrizioni mediche, da eseguirsi presso la mensa scolastica comunale;
- Preparazione dei tavoli per i pasti;
- Predisposizione del refettorio;
- Scodellamento e distribuzione dei pasti ai tavoli precedentemente puliti, sanificati e apparecchiati a cura del personale dell’Impresa;
- Sbucciatura e taglio della frutta per la scuola dell’infanzia;
- Pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- Lavaggio e riordino delle stoviglie, delle attrezzature e degli utensili utilizzati;
- Pulizia della cucina, dei refettori scolastici e dei servizi igienici annessi;
- Gestione dei rifiuti differenziata;
- Derattizzazione, disinfestazione e sanificazione di tutti i locali adibiti a refettorio;
- Acquisto delle stoviglie occorrenti quali, a titolo esemplificativo: piatti, bicchieri e posate in materiale riutilizzabile, oltre a tovaglie e tovaglioli di carta, ed al costo relativo al reintegro delle stoviglie che si dovesse

rendere necessario nel corso dell'appalto, rispetto all'attuale dotazione presso la mensa scolastica comunale; eventuali bicchieri, stoviglie, posate monouso per saltuarie esigenze;

- Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria della lavastoviglie, dei frigoriferi, del forno e di tutte le altre attrezzature presenti ed in dotazione alla cucina del refettorio;
- Rilevazione e comunicazione del numero dei pasti mediante utilizzo di idoneo prospetto.

L'elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può essere considerato esaustivo; pertanto, si intendono ricomprese anche eventuali attività non indicate, se necessarie per il regolare svolgimento del servizio di ristorazione scolastica o eventuali migliorie del servizio.

È fatto obbligo all'impresa aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza delle tabelle dietetiche e dei menu approvati dall'U.O. di Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'ATS, nonché le linee guida per la ristorazione scolastica di Regione Lombardia.

La ditta aggiudicataria è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso sia necessario diminuire o aumentare gli utenti del servizio.

Art. 3 – Decorrenza e durata del contratto

L'appalto avrà durata di due anni (scolastici) con decorrenza dalla data di attivazione che sarà concordata tempestivamente tra le parti.

Il giorno di inizio e di termine del servizio di ristorazione scolastica è determinato sulla base dei calendari scolastici; i predetti calendari saranno comunicati con congruo anticipo all'impresa affidataria a cura del Comune di Varzi.

Prima della scadenza naturale del contratto, è facoltà dell'Amministrazione aggiudicatrice, ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D. Lgs n. 36/2023, richiedere una proroga tecnica dello stesso per un periodo strettamente necessario all'espletamento di una nuova procedura di gara, indicativamente non oltre 6 (sei) mesi.

Alla data di scadenza del contratto, lo stesso si intenderà cessato senza disdetta da parte del Comune di Varzi.

Art. 4 – Valore del contratto

L'ammontare dell'appalto stimato sulla base di un costo unitario del pasto, comprensivo di ogni voce oggetto dell'appalto stesso, e di un numero annuo di pasti da somministrare è stimato come di seguito:

Scuola	Numero pasti settimanali	Alunni iscritti refezione	Numero pasti alunni	Personale docente	Numero pasti personale docente	Numero complessivo pasti
Scuola dell'infanzia			5.975		1.204	7.179
Scuola Primaria			6.410		381	6.791

Numero totale dei pasti presunti per n. 2 (due) anni scolastici: 27.940 (13.970 annui).

Importo unitario pasto: € 5,00 (IVA esclusa).

L'importo complessivo dell'appalto, stimato con riferimento al prezzo posto a base d'asta e comprensivo di eventuale proroga tecnica di massimo 6 (sei) mesi, è pari ad € 174.625,00 (IVA esclusa) oltre a € 820,40 (IVA esclusa) annui per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso come risultante dal DUVRI.

L'importo è meramente presuntivo e non è impegnativo in modo alcuno per la Stazione Appaltante poiché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero di pasti realmente erogati.

Art. 5 – Tipologia dell'utenza e iscrizione al servizio

L'utenza è composta da alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria le cui famiglie di appartenenza

abbiano provveduto all'iscrizione al servizio di ristorazione scolastica per ciascun anno di riferimento.

L'iscrizione al servizio deve essere effettuata su apposito modulo reso disponibile dal Comune di Varzi e posto in distribuzione a ciascuna classe all'inizio dell'anno scolastico.

L'utenza è, altresì, composta dal personale docente avente diritto alla fruizione della mensa a titolo gratuito che verrà, successivamente, rimborsato al Comune di Varzi.

Art. 6 – Dimensione presunta dell'utenza e giorni di servizio

La dimensione presunta annua dell'utenza è quella indicata nell'art. 4 del presente Capitolato Speciale d'Appalto con riferimento ai seguenti giorni di servizio:

- dal lunedì al venerdì – Scuola dell'infanzia – numero complessivo di pasti annui presunto: 7.179;
- lunedì, mercoledì e giovedì – Scuola primaria – numero complessivo di pasti annui presunto: 6.791.

per un complessivo numero di pasti annui stimato pari a 13.970.

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

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

La Stazione Appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che saranno distribuiti, pertanto, l'appaltatore rinuncia a qualsivoglia richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

Art. 7 – Luogo di svolgimento del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica viene svolto nel plesso scolastico di Varzi (PV), in via Pietro Mazza, n. 57.

Art. 8 – Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità e le relative specifiche tecniche sono quelli riportati nel presente Capitolato Speciale d'Appalto e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 9 – Sciopero e/o interruzione del servizio

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/06/1990, n. 146 "Sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle Deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative.

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

In caso di sciopero dell'Impresa, la stessa si impegna ugualmente ad assicurare il servizio di ristorazione scolastica con la preparazione del pasto regolarmente previsto nella giornata interessata.

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

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

Art. 10 – Corrispettivo

Il prezzo unitario del pasto sarà quello risultante dalla gara e specificato nel Contratto sottoscritto dalla ditta aggiudicataria del servizio, oltre all'IVA di legge.

Il prezzo unitario di un pasto remunerato dal Comune alla Ditta, si intende onnicomprensivo di tutti i servizi, quali a titolo esemplificativo:

- le prestazioni del personale;
- il materiale di disinfezione e pulizia;
- il costo per l'acquisto delle stoviglie eventualmente occorrenti quali piatti, bicchieri e posate in materiale riutilizzabile, oltre a tovaglie e tovaglioli di carta, ed al costo relativo al reintegro delle stoviglie che si dovesse rendere necessario nel corso dell'appalto, rispetto all'attuale dotazione; eventuali bicchieri, stoviglie posate monouso;
- gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria della lavastoviglie, dei frigoriferi, del forno e di tutte le altre attrezzature presenti ed in dotazione alla cucina della scuola comunale;
- le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Sono escluse le spese per l'energia elettrica, il riscaldamento dei locali e per la fornitura di acqua, gas, in quanto vengono direttamente sostenute dall'Amministrazione Comunale.

Il pagamento verrà effettuato sulla base dei pasti effettivamente erogati, rilevabili da apposito registro giornaliero delle presenze, predisposto dall'Ufficio Finanziario, Tributi e Servizi alla Persona del Comune di Varzi e compilato giornalmente dal personale in servizio presso il refettorio con l'espressa suddivisione dei pasti tra infanzia e primaria.

Nulla verrà riconosciuto da parte dell'Amministrazione Comunale per eventuali pasti preparati, non consumati e non corrispondenti alle presenze registrate.

La liquidazione del corrispettivo avverrà nel termine di 30 giorni dalla data di presentazione di regolare fattura elettronica, previa verifica della corrispondenza del numero dei pasti fatturati con quelli registrati ed esperiti i controlli di legge.

Art. 11 – Modalità di espletamento del servizio

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni indicati all'art. 6 del presente Capitolato Speciale d'Appalto con esclusione delle sospensioni dell'attività scolastica e di eventuali scioperi nell'ambito della scuola.

La disciplina dello sciopero del personale scolastico e/o del personale dell'impresa nonché di ogni altra interruzione del servizio è contenuta all'interno del precedente art. 9.

L'impresa aggiudicataria si impegna a garantire lo svolgimento del servizio in funzione degli orari di somministrazione dei pasti stabiliti dall'Istituto Scolastico, debitamente comunicati dalla Stazione Appaltante nonché del numero di pasti da somministrare.

Le attività di preparazione dei pasti dovranno essere totalmente eseguite nel locale cucina della mensa scolastica sita in Varzi (PV), in via Pietro Mazza, n. 57, locali regolarmente autorizzati a norma di legge.

Nella predisposizione dei tavoli e nella distribuzione dei pasti il personale addetto deve rispettare improrogabilmente le seguenti prescrizioni:

- Lavare accuratamente le mani e togliere anelli e ori in genere;
- Pulire ed igienizzare con appositi prodotti i tavoli prima della loro apparecchiatura;
- Indossare idonea divisa e copricapo, sempre puliti e decorosi e riportare, altresì, il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'impresa;
- Apparecchiare i tavoli disponendo in maniera ordinata tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti e piatti;
- Provvedere a pulire a fondo le ceste del pane e della frutta;
- Conservare con la massima diligenza e cura negli appositi armadi tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione dei pasti ai tavoli che devono essere opportunamente lavati a fondo dopo il loro utilizzo;
- Procedere all'effettiva distribuzione del cibo esclusivamente dopo che tutti gli alunni abbiano ordinatamente preso posto a sedere a tavola, onde evitare l'abbassamento della temperatura del cibo;
- Provvedere a servire le pietanze con utensili adeguati e ben puliti;

- La quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nell'apposito menù debitamente validato da ATS;
- Eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli termici sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate ed appropriate stoviglie;
- La distribuzione del secondo piatto e del relativo contorno deve avvenire solo dopo che tutti gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- La distribuzione della frutta deve avvenire solo dopo che tutti gli alunni hanno terminato di consumare il secondo piatto e il relativo contorno;
- Minimizzare quanto più possibile i tempi di attesa per la distribuzione ai tavoli del primo e del secondo piatto;
- Provvedere alle operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti solamente dopo che tutti gli utenti hanno lasciato i locali.

TITOLO II

NORME E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI E MENU'

Art. 12 – Igiene della produzione

La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi e dalla normativa vigente. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate degli alimenti. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti" distinguendo due zone distinte al fine di evitare contaminazioni.

L'aggiudicatario deve, altresì, applicare il sistema H.A.C.C.P. secondo le indicazioni del Ministero della Salute ed il responsabile dell'attività deve tenere il manuale H.A.C.C.P. sempre a disposizione dell'autorità preposta al controllo e fornire tutte le informazioni relative alla procedura adottata.

Durante tutte le operazioni di produzione dei pasti, le finestre devono rimanere chiuse o, se aperte, devono essere provviste di opportuna rete che impedisca l'entrata di insetti e la cappa di aspirazione dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nei vassoi di acciaio, quali pizza, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentirne la netta separazione tra le porzioni.

Art. 13 – Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

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

In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti, sotto forma di materie prime o derivate, sottoposti a trattamenti transgenici (OGM), tenendo, altresì, conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale vigente in materia.

Nel sopra menzionato sito dell'Ats di Pavia sono riportati, altresì, i dati relativi alle caratteristiche delle materie prime e ai metodi di cottura nonché i requisiti nutrizionali di base ed i metodi di preparazione.

Nel caso la Regione Lombardia modificasse, nel periodo di riferimento dell'appalto, le proprie linee guida per la ristorazione scolastica, o venissero modificati i LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti), si

intende che le modifiche debbano essere accolte senza necessità di un apposito provvedimento amministrativo.

Art. 14 – Ordinativo e conservazione delle derrate alimentari

L'ordine e l'acquisto delle derrate alimentari sono a carico esclusivo dell'Impresa aggiudicataria secondo analisi e verifica della quantità necessaria per la preparazione dei pasti.

La conservazione delle derrate deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si riportano alcune norme di conservazione delle derrate alimentari che devono essere rispettate:

- i magazzini, i frigoriferi/congelatori devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine;
- il carico dei frigoriferi/congelatori deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero;
- è necessario curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia e delle verdure in genere, della frutta, del latte, dei formaggi e dello yogurt;
- devono essere evitate scorte e stoccaggi eccessivi;
- i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra;
- i prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi;
- nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale adatto per quel tipo di alimento e non soggetto ad ossidazione;
- i sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per il tipo di alimento in questione, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto;
- la protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modificazioni;
- i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- i prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C;
- è vietato l'uso di recipienti di alluminio;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni originali ben chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio. Il sale utilizzato dovrà essere di tipo iodato in confezioni da 1 kg.
- gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e finemente tagliati. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangé mentre i pomodori tagliati a spicchi sottili;
- non si deve detenere ed è fatto assoluto divieto di utilizzo dei prodotti posteriormente alla data indicata;
- la temperatura del magazzino non deve superare i 20/23°C.

È, altresì, vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 18 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Art. 15 – Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

I prodotti provenienti da agricoltura biologica devono essere muniti di etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia. In particolare, sulle etichette delle confezioni devono apparire le seguenti diciture: 1) da agricoltura biologica-regime di controllo CEE; 2) nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale; 3) sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Art. 16 – Garanzie di qualità

A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, la Ditta deve:

- acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia che si intendono tutte richiamate;
- rendersi disponibile a dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle specifiche tecniche delle tabelle merceologiche;
- disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco di fornitori omologati, e possedere un proprio sistema di qualità interno;
- avere ottenuto apposita certificazione rilasciata da organismo abilitato sull'osservanza delle norme in materia di garanzia della qualità, con l'obbligo di mantenerla per tutto il periodo di vigenza dell'affidamento del servizio, adeguandola alle eventuali nuove norme.

Art. 17 – Definizione in ordine ai prodotti alimentari

Per "Prodotto Biologico" si intende un prodotto proveniente da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi, ottenuto secondo quanto disposto dal regolamento CEE n. 834/2007, n. 889/2008, 1235/2008 e sulle confezioni devono comparire le diciture obbligatorie:

- Da agricoltura biologica — regime di controllo CEE;
- Nome dell'Organismo di Controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- Sigle dell'Organismo di controllo e codice del produttore.

Per "Prodotti a Km0 e/o a Filiera Corta" si intendono tutti quei prodotti, per lo più generi alimentari, che vengono venduti e consumati vicino nel raggio di pochi chilometri dal luogo di produzione; sono anche chiamati prodotti a filiera corta poiché spesso, accorciando le distanze fisiche che separano produttore da consumatore, si accorcia anche la filiera, non essendoci la necessità di intermediari del trasporto, grossisti o mercati generali che poi ridistribuiscono a dettaglianti.

- per "Prodotti del Commercio Equo-Solidale" si intendono quelli provenienti da produttori/organizzazioni appartenenti al circuito equo e solidale, aventi le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2/7/98 A4-198/98 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 — COM 1999/619.

L'Amministrazione Comunale richiede nell'ambito del servizio i seguenti prodotti:

“Prodotti Biologici”:

- Verdure e ortaggi freschi: 2 volte ogni 4 settimane di menu;
- Frutta: 2 volte ogni 4 settimane di menu;
- Pomodori pelati: tutte le volte che sono presenti in menù;
- Legumi secchi: tutte le volte che sono presenti in menù.

“Prodotti a filiera corta”:

- Carne di Bovino Suino Vitello: entro 30 km da Varzi tutte le volte presente in menu;
- Pizza artigianale e focaccia: entro 20 km da Varzi tutte le volte presente in menu;
- Pane artigianale: entro 20 km da Varzi tutte le volte presente in menu.

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti, a km 0 o biologici offerti dall'impresa, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'impresa ha l'obbligo, tassativo, di comunicare per iscritto immediatamente alla Stazione Appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

Art. 18 – Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Art. 19 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- 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, seguendo scrupolosamente le indicazioni d'uso; i prodotti congelati dovranno comunque essere consumati in giornata;
- il pane deve essere fresco di giornata (è vietata la distribuzione di pane congelato e/o surgelato);
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o il giorno precedente il consumo;
- il lavaggio ed il taglio della verdura e della frutta dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua;
- sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzate superfici distinte;
- per gli arrosti, brasati, roastbeef ed in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a kg. 2/2,5;
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- l'olio extra vergine d'oliva per la frittura deve essere utilizzato una sola volta.

il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla ATS per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o l'eventuale sostituzione dei prodotti previsti dalla tabella dietetica.

Art. 20 – Condimenti

Tutti i primi piatti dovranno essere conditi al momento della distribuzione con formaggio grana con la grammatura secondo ricetta e consegnato in vaschette separate. Il sugo di pomodoro, comprensivo di odori, deve essere preparato senza soffritto.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 21 – Menù

I menù, devono conformarsi agli schemi dietetici forniti dall'ATS di Pavia e sottoposti successivamente all'approvazione di detta ATS.

Le porzioni offerte devono essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinate, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli sprechi alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato.

Le grammature o unità indicative sono stabilite dalla competente ATS di Pavia.

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

dell'ATS di Pavia: <https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica>

È consentito, in via temporanea, una variazione dei menu esclusivamente nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata esclusivamente previa comunicazione alla Stazione Appaltante, seguita da conferma scritta della stessa. Non è consentita alcuna variazione senza autorizzazione rilasciata per iscritto dal Comune di Varzi.

Art. 22 – Struttura e composizione del menù

Il menù giornaliero pro-capite dovrà essere costituito da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione o dessert;
- acqua minerale (il personale dovrà fornire l'acqua in apposite brocche ben pulite ed igienizzate).

La frutta e la verdura dovranno essere di diversa tipologia per ogni giorno di somministrazione, sulla base del calendario.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere la preparazione di pasti aggiuntivi rispetto a quelli indicati nel registro delle presenze, in occasione di eventi particolari promossi dall'Amministrazione comunale per gli alunni del plesso scolastico allo stesso costo unitario del prezzo di aggiudicazione.

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle vigenti disposizioni normative e dall'Ufficio Igiene e Nutrizione dell'ATS di Pavia.

Art. 23 – Diete speciali

La ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza su precisa e giustificata prescrizione medica.

Le diete devono essere formulate in completa aderenza al menu settimanale corrente.

La ditta si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etnico-religiose e ideologiche.

Art. 24 – Diete di transizione

L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta apposita richiesta entro le ore 09.30 del mattino dello stesso giorno previa trasmissione di idoneo certificato medico da parte del Comune di Varzi.

Il menù previsto per la dieta in bianco sarà concordato con l'Ufficio Finanziario, Tributi e Servizi alla Persona del Comune di Varzi.

Le diete in bianco che non necessitano di prescrizione medica ove non superino le 48 ore dovranno essere preparate con condimento a crudo di olio extra-vergine di oliva e non dovranno contenere, se non in minima parte, qualsiasi grasso di tipo animale con esclusione di grana padana/parmigiano ben stagionati o ricotta magra di vacca.

Vanno, pertanto, eliminati, a titolo esemplificativo, i seguenti cibi: burro, uova, latte intero e latticini, carni grasse e salumi, dolci e salse contenenti elevate quantità di grassi saturi, animali e vegetali compresi budini, creme, panna, gelati, insalata russa, maionese.

Le c.d. "diete in bianco" sono costituite:

- un primo piatto di pasta o riso, asciutti o in brodo, conditi a crudo con olio extra-vergine di oliva, o salsa di pomodoro;
- un secondo piatto quali carne magra o pesce al vapore, lessati, alla piastra o come verrà concordato,

alternativamente, tra le parti;

- un contorno quali verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio a crudo, poco sale ed eventualmente da limone;
- pane;
- frutta.

Art. 25 – Integrazione menù in occasione Festività

Per tutti gli utenti, in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Carnevale, Santa Pasqua, potranno essere richiesti all'Appaltatore e quest'ultima si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante, panettone/pandoro, torte o frittelle o dolcetti, da concordare preventivamente con l'Ufficio Finanziario, Tributi e Servizi alla Persona della Stazione Appaltante. In occasione delle feste di fine anno scolastico potranno essere richiesti torta o pizza e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

TITOLO III NORME PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 26 – Somministrazione portate

La ditta aggiudicataria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

Art. 27 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione dei pasti

I pasti sono distribuiti da personale della ditta nei locali ad uso refettorio del plesso scolastico.

Il personale addetto alla distribuzione deve obbligatoriamente rispettare le seguenti prescrizioni:

- a) lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- b) Indossare idonea divisa e copricapo, sempre puliti e decorosi e riportare, altresì, il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'impresa;
- c) indossare guanti di tipo monouso;
- d) imbandire i tavoli dopo che gli stessi sono stati ben puliti ed igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- e) procedere all'effettiva distribuzione del cibo esclusivamente dopo che tutti gli alunni abbiano ordinatamente preso posto a sedere a tavola, onde evitare l'abbassamento della temperatura del cibo;
- f) la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
- g) non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nella cucina della mensa scolastica;
- h) eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- i) per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- j) la distribuzione del secondo piatto e del relativo contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- l) distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;
- m) il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo.

Per la scuola dell'infanzia è richiesta, altresì, la sbucciatura della frutta.

Il cibo avanzato non può essere asportato né destinato ad altri usi ad eccezione della frutta che può essere portata dagli alunni nelle classi previo accordo con il Dirigente scolastico del plesso.

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

Il personale addetto alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione scolastica e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti

scortesie o offensivi.

Il Comune si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti dell'Impresa appaltatrice che non fossero ritenuti idonei o che abbiano assunto ripetuti atteggiamenti offensivi o provocatori.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale, ed in particolar modo, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

È, altresì, a carico della ditta, il materiale di consumo (sapone, salviettine, guanti, carta igienica) utilizzato a tale scopo.

Per quanto riguarda i requisiti del materiale "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici, devono essere utilizzati prodotti che rispettino i criteri ecologici previsti dalla vigente normativa in materia, riportanti l'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE.

Qualsiasi responsabilità e relative conseguenze derivanti dal mancato rispetto delle prescrizioni e delle norme igieniche nella gestione del servizio affidato resta a completo carico della ditta affidataria.

Art. 28 – Campionatura rappresentativa del pasto

La conservazione del campione del pasto rientra nelle procedure atte a garantire la tracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di eventuali episodi di sospette tossinfezioni alimentari.

A tal fine la Ditta deve prelevare una porzione rappresentativa di ogni pietanza somministrata giornalmente, riporla in idonei contenitori chiusi o sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata e conservarla in frigorifero a temperatura tra 0°C e 6°C per le 72 ore successive; il campione di ogni tipo di alimento deve essere sufficiente per eventuali analisi (almeno gr. 150).

Art. 29 – Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.03.1980 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dalla vigente normativa Regionale, dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

TITOLO IV

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 30 – Regole generali

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene.

Tutti i prodotti di pulizia (compresi i prodotti per il lavaggio di stoviglie) devono essere eco-compatibili, a basso impatto ambientale (senza fosfati), preferibilmente a marchio Ecolabel U.E., di essi dovrà essere presentata apposita scheda tecnica e di sicurezza.

Le modalità di svolgimento delle operazioni di pulizia sono appositamente indicate nel presente Capitolato cui la ditta dovrà uniformarsi.

Art. 31 – Pulizia dei locali e degli arredi

L'aggiudicatario si obbliga a pulire e curare scrupolosamente i locali, gli arredi, gli impianti e le masserizie e quant'altro gli verrà affidato.

Allo scopo l'appaltatore si obbliga ad eseguire quanto segue:

- pulizia dei tavoli del refettorio dopo i pasti;
- pulizia quotidiana dei pavimenti, della cucina e del refettorio;
- pulizia giornaliera dei mobili della cucina, dei tavoli, delle sedie, delle maniglie delle porte e delle finestre;
- lucidatura settimanale;
- pulizia giornaliera dei servizi igienici;
- spolveratura giornaliera dei locali cucina e refettorio;
- pulizia mensile dei vetri interni ed esterni del locale.

L'onore del materiale di pulizia è a completo carico dell'impresa aggiudicataria.

Resta inteso, inoltre, che sarà curata alla perfezione la pulizia delle masserizie, delle attrezzature e di quant'altro affidato.

Le prestazioni sopra indicate sono le minime necessarie e pertanto si provvederà a ripeterle ove se ne presentasse la necessità e si eseguirà, inoltre, quanto altro fosse necessario per rendere l'ambiente perfettamente pulito.

Art. 32 – Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE n. 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere conservato in uno spazio all'uopo destinato. I detersivi utilizzati per lo svolgimento delle operazioni di pulizia, dovranno essere conformi alle schede tecniche di sicurezza fornite alla ditta al momento dell'acquisto dei detersivi stessi ed impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

I servizi igienici o i locali tecnici annessi alla cucina ed al refettorio dovranno essere tenuti costantemente puliti. Deve essere impiegato sapone e salviette a perdere, la cui fornitura è a carico dell'Impresa.

Art. 33 – Divieti

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 34 – Vestiario

L'aggiudicatario deve fornire, al personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80) e di sicurezza (D. Lgs.81/2008 e successive modifiche), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta e il nome del dipendente.

Dovranno essere previsti, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e scodellamento.

La Ditta deve inoltre fornire a tutto il personale: zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso, anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

Art. 35 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente

effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua la pulizia o il lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

L'eventuale integrazione di armadietti per il vestiario del personale è a carico della ditta.

Art. 36 – Rifiuti

Tutti i residui derivanti dall'attività di cucina e di pulizia devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

In materia di raccolta, differenziazione e conferimento dei rifiuti l'aggiudicatario deve osservare le norme e le regole dettate dal Comune di Varzi.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

L'acquisto dei sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti è a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 37 – Servizi igienici o locale tecnico

I servizi igienici o locale tecnico annessi al refettorio devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e salviettine a perdere.

Art. 38 — Igiene degli alimenti

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

Art. 39 — Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dalla normativa della Regione Lombardia. Il personale adibito alle preparazioni dei piatti ed allo scodellamento dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

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

Art. 40 — Riciclo

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

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati ad Associazioni o Enti del Terzo Settore, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D. Lgs. n. 152/2006 e ss.mm.ii.

Sarà cura della Stazione Appaltante informare l'Impresa su eventuali iniziative al riguardo.

Art. 41 — Legge n. 155/2003 “Legge del Buon Samaritano”

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie le eccedenze alimentari (derrate non consumate), così come consentito dalla Legge n. 155/2003, detta del "Buon Samaritano", potranno essere destinate a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

Art. 42 – Contenimento dei consumi energetici e idrici

Occorre adottare alcune misure per porre attenzione ai consumi energetici ed idrici, come ad esempio:

- Monitorare i consumi al fine di individuare tempestivamente eventuali anomalie, conoscere le principali fonti di consumo (bisogna tener conto che l'elevato utilizzo di acqua calda richiede energia per riscaldare);
- Limitare la temperatura degli alimenti in cui sono posizionati i refrigeratori e i congelatori e assicurare un'adeguata ventilazione;
- Massimizzare l'uso a pieno carico delle lavastoviglie.

TITOLO V PERSONALE

Art. 43 – Personale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'Aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'Aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D. Lgs n. 15 giugno 2015, n. 81.

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

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

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

L'Impresa nella figura del suo legale rappresentante è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso la mensa scolastica, e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale, quello comunale e quello scolastico diretta causa con il servizio di refezione.

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

Art. 44 – Organico

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta tecnica dall'Impresa, come numero, mansioni e livello monte-ore.

Per lo svolgimento del servizio l'impresa aggiudicataria dovrà garantire un numero di addetti alla distribuzione in modo che sia rispettato un adeguato rapporto operatore/pasti distribuiti.

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 15% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'Impresa deve, entro 1 (un) giorno, provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate alla Stazione Appaltante per la sua formale approvazione.

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

La ditta aggiudicataria si impegna, altresì, a garantire l'adeguata formazione al personale allo scopo di rispettare gli standard di qualità del servizio di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Art. 45 – Vestiario

L'Impresa deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia

di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

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

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

La ditta deve, altresì, fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la Commissione Mensa effettuerà presso la mensa scolastica.

Art. 46 – Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, deve essere in possesso delle certificazioni sanitarie e/o dei relativi attestati di partecipazione ai corsi previsti dalle normative vigenti in materia, che devono essere disponibili presso il locale refettorio.

Art. 47 – Igiene e norme comportamentali del personale

Il personale addetto alla manipolazione e alla distribuzione dei pasti è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dalla Stazione Appaltante;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione Appaltante;
- evitare di trattenersi durante le ore lavorative con dipendenti o incaricati della Stazione Appaltante o con il personale scolastico, se non per motivi attinenti al corretto andamento del servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento del servizio;
- evitare di concordare in loco modalità operative diverse da quelle stabilite dal presente Capitolato o da altre istruzioni concordate tra ditta affidataria e Stazione Appaltante;
- astenersi dal fornire direttamente indicazioni comportamentali agli utenti;
- astenersi dal cedere derrate o avanzi di distribuzione a personale che non sia autorizzato dalla Stazione Appaltante.

Il personale deve curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. In particolare, si richiede che gli addetti non portino anelli e bracciali, che abbiano unghie corte, pulite e prive di smalto, che non vi sia contatto diretto tra le mani ed il cibo pronto, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

La Ditta aggiudicataria deve mettere a disposizione degli addetti:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni previste dal servizio;
- guanti in vinile in caso di ferite e, lesioni o altre piccole patologie delle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle vie respiratorie;
- il personale deve indossare divise e copricapo idonei, da mantenere rigorosamente puliti;
- il personale deve utilizzare indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione e per la pulizia;

La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Art. 48 – Rispetto delle normative vigenti

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

Si riportano a titolo esemplificativo e non esaustivo i seguenti temi sui quali dovrà essere effettuata la relativa formazione: igiene e conservazione degli alimenti, salute e sicurezza sul lavoro, metodologia del lavoro di

gruppo e rapporto con l'utenza, norme igieniche da osservare, D. Lgs n. 81/2008.

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

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

L'Impresa deve, altresì, attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art. 49 – Applicazioni contrattuali

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

L'Impresa deve, inoltre, attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria applicabile nella provincia di Pavia.

L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

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

La Stazione Appaltante nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze ad essa denunciate dall'Ispettorato del lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo del contratto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si sia posta in regola, né, quest'ultima, potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né avrà titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne la Stazione Appaltante da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando la Stazione Appaltante estranea al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

TITOLO VI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 50 – Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo alla ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori" (D. Lgs n. 09/04/2008, n. 81 e successive integrazioni).

La ditta deve, altresì, alla data di inizio del servizio dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 28 del D. Lgs n. 81/2008, tenendolo a disposizione.

La ditta, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, si impegna a fornire alla Stazione Appaltante la copia dei certificati di idoneità alla mansione dei propri dipendenti, operanti nell'ambito del presente appalto, rilasciata dal medico competente aziendale. Ogni qual volta sarà impiegato nell'ambito dell'appalto un nuovo lavoratore, copia del suddetto certificato dovrà essere inviato alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

La ditta deve attuare nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. In particolare, imporrà a tutto il personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

Art. 51 – Referenti della sicurezza

L'aggiudicatario deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 52 – DUVRI

L'appaltatore, nello svolgimento del servizio, deve attenersi alle prescrizioni indicate nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, elaborato ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs n. 81/2008 e s.m.i., dalla Stazione Appaltante, e compilato per quanto di propria competenza.

Ad avvenuta aggiudicazione, l'Impresa aggiudicataria, prima dell'avvio del servizio, potrà proporre modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo, incidenti sulle modalità di realizzazione. In ogni caso le modifiche proposte non potranno comportare l'aumento dell'importo previsto per oneri di sicurezza.

L'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a mettere in atto tutte le misure necessarie ad eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire variazioni, l'aggiudicatario dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art. 53 – Divieti

È fatto divieto al personale della ditta di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal presente Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Art. 54 – Norme generali per l'igiene del lavoro

La ditta ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato quanto previsto dal D.P.R. 305/56 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 55 – Segnaletica di sicurezza del posto di lavoro

La ditta deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Sono pure a carico della ditta, altresì, i presidi sanitari previsti dal D.M. 388/2003.

Art. 56 – Piano di evacuazione

La ditta dovrà attenersi alle vigenti disposizioni del piano di evacuazione vigente presso la struttura scolastica e coordinarsi con il responsabile della gestione dell'emergenza dell'edificio.

Art. 57 – Norme di sicurezza nell'uso di detergenti e sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine, guanti ed indumenti speciali, quando l'utilizzo di tali indumenti/dispositivi di protezione è consigliato dalle schede di sicurezza, e deve in ogni caso attenersi strettamente alle disposizioni riportate sulle suddette schede.

Una copia delle schede di sicurezza di ciascuna sostanza chimica (prodotti di pulizia ecc.) utilizzata deve essere conservata sul luogo di lavoro, per poter essere consultata dai soccorritori in caso di incidente.

Art. 58 – Pulizia di impianti e attrezzature

Al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti, le attrezzature e stoviglie presenti nella cucina e nei

refettori devono essere deterse e disinfettate a cura della ditta.

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

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

TITOLO VII UTILIZZO BENI DI PROPRIETA' COMUNALE

Art. 59 – Consegna alla ditta aggiudicataria delle attrezzature

Il Comune dà in consegna alla ditta, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, i beni, mobili e Masserizie, della cucina di proprietà comunale nello stato in cui si trovano; l'inventario è firmato dal Responsabile della struttura organizzativa di riferimento del Comune e dal legale rappresentante della ditta. Il Comune resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni e sostituzioni di componenti di apparecchiature, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti.

Tali eventuali spese sono a totale carico della ditta.

Art. 60 – Verifica periodica delle attrezzature

In qualunque momento, su richiesta del Comune, ed in ogni occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvedono alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, la ditta sopporterà alle eventuali mancanze e/o ai necessari ripristini entro i successivi 20 (venti) giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della ditta, il Comune provvederà al reintegro del materiale e/o ai necessari ripristini, dandone comunicazione scritta alla ditta e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale; tali importi verranno detratti dalle residue fatture in pagamento, e, se insufficienti, dal deposito cauzionale.

Art. 61 – Riconsegna al Comune delle attrezzature

Alla scadenza del contratto la ditta si impegna a riconsegnare al Comune le attrezzature che dovranno essere resi in perfetto stato di funzionamento, manutenzione e pulizia.

Alla riconsegna dei beni di proprietà comunale deve essere redatto, in contraddittorio tra le parti, specifico inventario, da firmarsi da parte del Responsabile della struttura organizzativa di riferimento del Comune e del legale rappresentante della ditta.

Qualora si ravvisassero danni arrecati alle attrezzature, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati alla ditta con le modalità di cui al precedente articolo.

Nulla è dovuto dalla ditta per il normale logorio d'uso.

TITOLO VIII CONTROLLO DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 62 – Relazione sull'andamento del servizio

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

Art. 63 – Diritto di controllo del Comune

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina e i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Gli organi di controllo del Comune sono: il Responsabile del Servizio Finanziario, Tributi e Servizi alla Persona e i componenti della Commissione Mensa nominata con Deliberazione di Giunta Comunale.

L'appaltatore deve garantire l'accesso agli organi di controllo del Comune in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Gli organi di controllo del Comune, non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta.

Il personale della Ditta non deve, altresì, interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

Art. 64 – Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

Qualora i controlli attivati evidenziassero delle anomalie, il Comune potrà, sulla base della segnalazione ricevuta per iscritto:

- segnalare per iscritto l'anomalia all'Impresa chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal Capitolato;
- contestare per iscritto l'anomalia all'impresa a mezzo PEC, applicando immediatamente le sanzioni previste dal Capitolato.

In caso di segnalazione, l'Impresa dovrà rispondere per iscritto, motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto.

Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere addotta giustificata motivazione.

L'Impresa, in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 7 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione delle controdeduzioni.

Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora la Stazione Appaltante non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate.

È fatta salva la facoltà dell'Ente di esperire ogni altra azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito o delle maggiori spese sostenute a causa dell'inadempienza contrattuale.

Art. 65 – Sistema HACCP – Piano di autocontrollo

L'Impresa affidataria dovrà effettuare a propria cura e spese il servizio di autocontrollo della qualità in conformità con il dettato normativo del Regolamento CE 178/2002 e del Regolamento CE 853/2004.

A tal fine l'Impresa aggiudicataria dovrà consegnare copia al Comune del proprio Piano di autocontrollo all'atto della stipula del contratto.

Si ricorda, infine, ai fini della prevenzione di possibili infestazioni, che le derrate alimentari devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. La ditta aggiudicataria dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate stoccate e immagazzinate, attraverso specifiche procedure di analisi.

L'organizzazione della ditta aggiudicataria è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino e stoccaggio, lavorazione, ecc. degli alimenti, del mantenimento delle condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori e altri animali nocivi. A tal fine il responsabile dell'ufficio comunale avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti.

TITOLO IX GARANZIE INERENTI AL SERVIZIO

Art. 66 – Stipulazione del contratto

I rapporti contrattuali inerenti alla fornitura del servizio saranno regolati da apposito contratto da stipulare sulla base di quanto previsto dal presente Capitolato e relativi allegati e dal disciplinare di gara e nel rispetto della vigente normativa in materia (D. Lgs n. 36/2023).

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

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

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Varzi.

Art. 67 – Consegna del servizio

La consegna del servizio e l'inizio del medesimo avverranno nella data indicata dalla Stazione Appaltante.

È comunque previsto che, nelle more della stipula del contratto, potrà essere effettuata la consegna e l'inizio anticipato del servizio nel rispetto delle normative vigenti (art. 17, comma 8, D. Lgs n. 36/2023).

Art. 68 – Spese inerenti al servizio

Tutte le spese nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio richiesto, sono interamente a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Art. 69 – Responsabilità

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

Art. 70 – Recesso da parte della Stazione Appaltante

Ai sensi dell'art. 123 del D. Lgs n. 36/2023, la Stazione Appaltante può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Impresa dalle spese sostenute e del mancato guadagno.

Art. 71 – Deposito cauzionale definitivo

A garanzia dell'offerta presentata va allegata, sotto forma di fideiussione/cauzione costituita nella misura prevista dall'art. 106 del D. Lgs n. 36/2023 con una validità di almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, idoneo deposito cauzionale definitivo.

La cauzione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del c.c., nonché l'operatività della cauzione stessa entro 15 giorni, a semplice richiesta della Stazione appaltante. L'importo della cauzione può essere ridotto ai sensi dell'art. 106, comma 8, del D. Lgs. 36/2023.

L'entrata in vigore del contratto è subordinata a:

- consegna alla Stazione Appaltante da parte della ditta aggiudicataria, a garanzia dell'efficienza e della buona esecuzione di quanto previsto nel presente capitolato, di una cauzione definitiva determinata ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs n. 36/2023 da effettuare mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da Compagnia di Assicurazione debitamente autorizzata.

Resta salvo per la Stazione Appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La ditta affidataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui la Stazione Appaltante avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione sarà incamerata ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta affidataria.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

Art. 72 – Assicurazioni

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato. L'entrata in vigore del contratto avrà luogo solo dopo la consegna alla Stazione Appaltante, nei modi indicati nella lettera d'invito, delle polizze assicurative RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione Appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte della ditta aggiudicataria.

La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dalla ditta aggiudicataria.

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila).

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'impresa dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila).

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 35% del dato iniziale.

Art. 73 – Subappalto del servizio e cessione del contratto

A pena di nullità del contratto, è esclusa ogni forma di subappalto o cessione, anche parziale, del contratto. L'inosservanza del divieto di cui sopra dà diritto all'immediata risoluzione del contratto.

Art. 74 – Spese inerenti al servizio e al contratto

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

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito cauzionale sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Art. 75 – Manutenzioni ordinarie e straordinarie

All'inizio del servizio verrà redatto, in contraddittorio tra la ditta aggiudicataria e la Stazione Appaltante, apposito verbale relativo alle attrezzature e arredi presenti presso la mensa scolastica.

Qualora per qualsiasi motivo il materiale in dotazione non fosse in numero sufficiente per garantire il corretto e rapido svolgimento del servizio, dovrà essere integrato dalla ditta aggiudicataria senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

Relativamente al materiale indicato in detti inventari, la Stazione Appaltante resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie.

TITOLO X INADEMPIENZE E PENALITA'

Art. 76 – Inadempienze e penalità

Qualora si verificano inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dalla Stazione Appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato.

Le penalità che la Stazione Appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

- € 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature;
- € 500,00 per ogni caso di non corrispondenza dei pasti serviti rispetto al numero di utenti;
- € 250,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- € 1.000,00 per ogni caso di mancata preparazione e somministrazione di pasti destinati alle diete personalizzate;
- € 2.000,00 per ogni caso di totale mancanza di preparazione e somministrazione dei pasti;
- € 2.000,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione, con un'ulteriore penale di € 1.000,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione;
- € 300,00 per ogni ritardo nella consegna dei pasti, per ogni scuola, oltre a 10 minuti dell'orario previsto;
- € 50,00 per ogni mancato rispetto degli intervalli di tempo previsti per la distribuzione dei primi piatti, dei secondi piatti, dei contorni e della frutta;
- € 500,00 per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli previsti dalle disposizioni vigenti, se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia;
- € 2.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione e preparazione delle derrate e dei pasti;
- € 1.500,00 per mancata effettuazione dei controlli analitici inerenti alla messa in atto del sistema HACCP;
- € 1.000,00 per il mancato utilizzo, non preventivamente autorizzato dalla Stazione Appaltante dei prodotti certificati richiesti dal presente Capitolato o dichiarati in sede di gara;
- € 1.500,00 per irregolarità segnalate nello smaltimento dei rifiuti;
- € 500,00 per ciascuna derrata mancante;
- € 500,00 per ciascuna mancata gestione di segnalazioni riguardanti il personale dipendente dell'Impresa aggiudicataria, con particolare riferimento ad interventi dettati da comportamenti non idonei o poco professionali nei confronti di altri dipendenti della ditta affidataria o degli utenti del servizio.

Qualora le inadempienze causa delle penali si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti per più di tre volte, le ulteriori violazioni saranno sanzionate raddoppiando l'importo delle penalità, riservandosi, comunque, l'Amministrazione comunale di attivare le procedure di risoluzione del contratto.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto o mediante escussione del deposito cauzionale, con impegno da parte dell'Impresa al reintegro del medesimo.

Per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal capitolato e non contemplate nell'elenco sopra riportato, saranno applicate penalità di importo compreso tra € 500,00 ed € 2.500,00 a seconda della gravità e ragguagliandole alla violazione più assimilabile tra quelle previste nell'elenco.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

Art. 77 – Risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono causa per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta;
- c) impiego di personale non dipendente dalla ditta, tranne i casi previsti nel presente capitolato;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria;

- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs n. 26 maggio 1997, n. 155;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanze delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) subappalto totale o parziale del servizio;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) ogni altra inadempienza non qui contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C;
- m) per inosservanza di quanto dichiarato ai fini dell'ottenimento dei punteggi tecnico/qualitativi in sede di gara;
- n) per inosservanza degli artt. 10 e 11 del presente Capitolato.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Art. 78 – Disdetta del contratto da parte dell'Impresa

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

La Ditta dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante disdetta tramite PEC 60 giorni prima.

Art. 79 – Oneri a carico del Comune

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

- pagamento delle fatture presentate per il servizio fornito entro il termine massimo di 30 giorni, esperiti i controlli di legge e la corrispondenza del numero dei pasti fatturati con quelli registrati;
- pagamento delle utenze idriche, elettriche e di riscaldamento della mensa scolastica;
- la consegna, previa stesura di inventario in contraddittorio, dei beni, mobili e masserizie, della cucina di proprietà comunale nello stato in cui si trovano.

TITOLO XI PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 80 – Pagamenti

La ditta deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture elettroniche relative alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente, distinte per ogni refezione scolastica, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto nel termine di 30 giorni, previa verifica della corrispondenza del numero dei pasti fatturati con quelli registrati ed esperiti i controlli di legge.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese ecc., necessari per la perfetta esecuzione del contratto, qualsiasi onere, espresso e non, dal presente Capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Le fatture saranno poste in liquidazione entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricezione, e previa verifica della regolarità contributiva attestata dal DURC.

Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti (conformità prestazioni, carenza documentazione da allegare e Durc) l'Appaltatore non potrà opporre eccezione all'Amministrazione né avrà diritto al risarcimento del danno né ad alcuna pretesa.

L'Amministrazione Comunale provvederà, come previsto dalla normativa vigente, ad effettuare le verifiche di regolarità fiscale c/o Agenzia delle Entrate, sospendendo ogni pagamento in caso di irregolarità.

L'appaltatore, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 7 della Legge n. 136/2010, come sostituito dal D.L. 12.11.2010, n. 187, convertito con modificazioni nella legge 17.12.2010, n. 217, si obbliga a comunicare al Comune di Varzi, entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, gli estremi identificativi di conti correnti dedicati al presente appalto, nonché entro lo stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Si impegna inoltre a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi. L'appaltatore, a pena di nullità assoluta del presente contratto, si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis, della sopra menzionata Legge.

TITOLO XII NORME FINALI

Art. 81 – Foro competente

Per qualsiasi questione che non si sia potuta risolvere di comune accordo tra le Parti è competente il Foro di Pavia.

Art. 82 – Rinvio

Per tutti quanto non espressamente citato nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.

Art. 83 – Trattamento dei dati personali

Ai sensi degli articoli 13 e 14 del Regolamento UE 2016/679 'GDPR' nonché dell'art. 13 della L. 196/2003 (tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali), si provvede che i dati personali forniti dalle Ditte concorrenti saranno raccolti e conservati presso il Settore Finanziario, Tributi e Servizi alla Persona del Comune di Varzi. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per le finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; con riferimento al vincitore il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

Art. 84 – Tutela delle persone e di altri soggetto rispetto al trattamento dei dati personali

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 'GDPR' e della Legge 196/2003, il Comune di Varzi, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati sensibili relativi ai minori che usufruiscono dei servizi di cui al presente Capitolato, designa l'Aggiudicataria incaricato al trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'Aggiudicataria procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dal Comune in particolare:

- Dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento dei servizi appaltati;
- Non potrà comunicare a terzi né diffondere i dati in suo possesso;
- Dovrà adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge in materia.