



**COMUNE
DI
GROPELLO CAIROLI**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
PER L'ASILO NIDO E LA SCUOLA PRIMARIA DI
GROPELLO CAIROLI**

a.s. e a.e. 2023-2024

Art. 1 - Definizioni

- Per "Impresa" o "I. A." si intende l'impresa che risulterà aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica la produzione, il confezionamento, il trasporto, la fornitura e la consegna dei pasti.
- Per "Committente" o "A. C." si intende l'Amministrazione Comunale di Gropello Cairoli che affida all'Impresa il servizio di refezione scolastica, il confezionamento, il trasporto, la fornitura e la consegna dei pasti.

Art. 2 - Oggetto dell'affidamento

1. Il servizio di ristorazione scolastica si ispira ai principi di sostenibilità, riduzione dell'inquinamento e degli sprechi alimentari al fine di educare implicitamente i bambini a scelte eco-compatibili e rispettose di una sana e corretta alimentazione.
2. L'affidamento ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Gropello Cairoli, inteso come preparazione pasti presso centro cottura nella piena disponibilità dell'operatore economico e loro veicolazione presso i terminali di consumo (Asilo Nido Comunale Via Fosso Galana n. 7-9 in Gropello Cairoli e Scuola Primaria in Gropello Cairoli). Il servizio deve essere espletato dall'aggiudicatario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito dal presente capitolato.
3. L'aggiudicatario è tenuto all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi, Specifiche di base, come disciplinato nel presente capitolato, relativamente a:
 - requisiti degli alimenti;
 - flussi informativi;
 - prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
 - requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti;
 - prevenzione e gestione dei rifiuti;
 - tovaglie, tovaglioli;
 - formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.

Art. 3 - Durata dell'affidamento

- 1 Il contratto avrà durata annuale dal 4 settembre 2023 al 26 luglio 2024.
L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio dal 4 settembre 2023 anche se il contratto non fosse ancora stato formalmente sottoscritto.

Art. 4 - Articolazione del servizio

1. Le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:
 - fornitura delle derrate alimentari e di tutti i prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio e nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute (Linee di indirizzo regionali e nazionali per la ristorazione scolastica), preparazione e cottura dei pasti;
 - confezionamento dei pasti e loro veicolazione presso i terminali di consumo, secondo gli orari e i turni stabiliti, che potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale; in tal caso l'aggiudicatario dovrà provvedere alla produzione e alla consegna dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dal Comune;
 - corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
 - lavaggio delle stoviglie mediante idonea attrezzatura fornita a carico dell'aggiudicatario quale lavastoviglie con filtro demineralizzatore e boiler che saranno installati dopo la verifica degli impianti ed accordo con l'Amministrazione Comunale.
 - fornitura di piatti, bicchieri e posate biodegradabili e compostabili, da utilizzarsi fino alla messa in opera della lavastoviglie ed in caso di malfunzionamento della stessa, degli impianti o di mancata erogazione delle utenze. (acqua e corrente)

- fornitura di bottiglie di acqua oligominerale;
- fornitura di materiale di consumo per la distribuzione dei pasti (tovaglioli, tovaglette, carta rotoli e detersivi per il lavaggio delle stoviglie)
- contabilizzazione delle presenze giornaliera su apposito registro: la rendicontazione dei pasti giornalieri per ciascun mese dovrà essere allegata alle fatture corrispondenti;
- attivazione di un piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e del servizio; la verifica del rispetto degli standard qualitativi sarà effettuata anche dall'amministrazione comunale mediante controlli periodici per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'impresa appaltatrice, delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati; la stessa si riserva di somministrare test di gradimento agli utenti;
- impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza.

Art. 5- Luogo di esecuzione del servizio

1.L'aggiudicatario dovrà, prima della stipula del contratto, dotarsi di un centro di produzione pasti, con potenzialità atta a garantire la preparazione e la consegna dei pasti necessari nelle quantità e con le modalità previste nel presente capitolato, a non oltre 30 km dal Comune di Gropello Cairoli, in possesso di tutte i titoli abilitativi previsti dalle norme vigenti in materia, con particolare riferimento a quanto previsto dal Reg CE 852/2004.

2. Per i casi di emergenza, dovuti a momentanea possibilità di utilizzo del centro cottura dichiarato come abitualmente utilizzato, l'aggiudicatario dovrà altresì disporre di un centro di cottura alternativo, debitamente registrato, e curare il relativo trasporto dei pasti presso i terminali di consumo, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Art. 6- Tipologia dell'utenza

1.L'utenza è composta da alunni della Scuola Primaria e dell'Asilo Nido, dal personale docente operante presso tali plessi scolastici. Si specifica che relativamente agli insegnanti del solo asilo nido, il corrispettivo dovuto alla I. A. per la fornitura pasti, sarà erogato direttamente dalla cooperativa che fornisce il servizio di educatori.

Art. 7 - Tipologia del servizio richiesto

La tipologia del servizio per ogni singola fascia di utenti risulta così articolata:

1.Asilo nido: Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti, la loro consegna all'interno delle strutture scolastiche, nei locali indicati dalla A. C., nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto.

2.Scuola Primaria: Il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti, la loro consegna all'interno delle strutture scolastiche, nei locali indicati dalla A. C., nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto.

3.Il prezzo offerto si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sull'aggiudicatario a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato. Il prezzo dell'affidamento è immodificabile per la durata del contratto.

4.Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto e l'aggiudicatario non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

Art. 8- Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.

Art. 9- Dimensione dell'affidamento

Si prevede indicativamente una fornitura dei pasti così suddivisa:

- **Asilo nido:**
 - n. 4.000 pasti alunni
 - **Scuola Primaria:**
 - n. 18.259 pasti alunni;
- per un totale di 22.259 pasti annui.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo

per il Comune.

Art.10 - Variazione di tipologia e dimensione dell'utenza

I numeri dei pasti riportati all'art. 9 precedente hanno solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le diverse utenze, non dà diritto all'Impresa di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 11– Importo a pasto

Il prezzo a pasto espresso per ogni singolo pasto comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa è determinato come segue:

- ✓ pasto alunni Asilo nido - € 3,75

- ✓ pasto alunni Scuola Primaria, ed insegnanti - € 3,75

per un importo presunto complessivo di € 83.471,25 IVA ed oneri della sicurezza per un importo di € 500,00 esclusi.

Art. 12 - Calendario per l'erogazione del servizio, prenotazione dei pasti e riscossione delle rette

L'erogazione del servizio dovrà avvenire per tutte le strutture dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole. Si specifica che la scuola primaria avrà affluenze maggiori nelle giornate di lunedì martedì e giovedì (circa 120 pasti compresi insegnanti) e minori nelle giornate di mercoledì e venerdì (circa 20 pasti).

La gestione contabile del servizio è gestita mediante informatizzato android APPNET, fornito dalla A. C. Il sistema informatico permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- prenotazione informatizzata dei pasti;
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate;
- riscossione delle rette in modalità anticipata;
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite l'invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie etc.

Del sistema sopra descritto restano in carico al Comune le seguenti fasi:

- la verifica, tramite il programma, dei dati consuntivati;
- l'eventuale diffida ad adempiere degli utenti insolventi;
- il recupero del credito;
- l'incasso delle rette;
- la gestione generale del sistema;
- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati con il supporto dell'appaltatore;
- la fornitura e l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviarsi ai genitori.

Si chiede all'aggiudicatario del servizio la condivisione all'utilizzo del sistema per l'acquisizione quotidiana del numero delle presenze e dei pasti da erogare.

In caso di malfunzionamento del sistema i pasti saranno comunicati al gestore tramite mail, fax o chiamata direttamente dal Comune.

Art. 13 – Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A. C. e/o l'I. A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data

comunicazione all' I. A. con un anticipo di 24 ore, l'A. C. riconoscerà all'I. A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

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

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

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 14 – Trattamento dati personali

L'I. A. si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni di cui possa venire in possesso e secondo le regole previste dal Decreto Legislativo n. 196/2003 e successive modifiche e integrazioni e del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati, regolamento europeo n. 2016/679 in sigla RGPD.

Art. 15 - Sub-appalto del servizio e cessione del contratto

E' vietato cedere o subappaltare i servizi assunti, pena la immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati. E' fatta eccezione per il servizio di trasporto dei pasti che possono essere subappaltati a terzi.

Art. 16 – Criteri di aggiudicazione

L'affidamento verrà aggiudicato mediante procedura di affidamento diretto secondo l'art 50 comma 1 lettera b) del D.Lgs. 36/2023.

Art. 17 - Assicurazioni

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore a 500.000,00 euro (cinquecentomila euro) unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo.

La Committente 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'affidamento.

Art. 18- Spese e tasse

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'affidamento, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico dell'I. A..

Art. 19 - Personale

1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione ed alla veicolazione degli alimenti è a totale carico dell'aggiudicatario.

2. Il personale addetto allo stoccaggio delle materie prime, alla preparazione dei pasti nel centro cottura, al trasporto dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo aziendale, in attuazione a quanto previsto dalla normativa in materia igienico-sanitaria, tali da garantire igiene degli alimenti e sicurezza dei prodotti alimentari.

3. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e consegna dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili (es.: anelli, bracciali, orecchini *piercing*, collane, ecc...). Inoltre, in tutte le aree di lavorazione e di distribuzione, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica).

4. L'aggiudicatario si impegna ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.
5. Prima dell'inizio del servizio, deve essere comunicato al Comune l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato. L'elenco dovrà essere altresì comprensivo dell'indicazione per ciascuna unità di personale che espliciti le attività oggetto dell'affidamento, ed, in particolare, di veicolazione e consegna dei pasti presso i terminali di consumo.
6. Il personale, nel corso del servizio, deve essere munito e portare ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza, come previsto dall'art. 26 del d.lgs. n. 81/2008.
7. L'aggiudicatario deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene e sicurezza dei propri e degli altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

Art. 20 - Direzione del servizio

1. L'aggiudicatario deve nominare un Referente, responsabile del servizio con adeguata esperienza e capacità professionale cui affidare le seguenti funzioni:
 - a) direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alla preparazione dei pasti, alle forniture, alla preparazione, alla consegna dei pasti;
 - b) gestione dei rapporti con gli uffici comunali, con l'autorità scolastica e la Commissione mensa;
2. Eventuali variazioni della figura del responsabile dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal Comune.

Art. 21 - Formazione

1. Dovrà essere garantito lo svolgimento della formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione degli alimenti.
2. L'aggiudicatario deve inoltre garantire, eventualmente con il supporto del proprio Servizio Prevenzione e Protezione, lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarlo.

Art. 22 - Caratteristiche delle Derrate Alimentari Occorrenti per la preparazione dei Pasti

- Disposizioni Generali -

1. Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche.
2. L'A.C. promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida della Regione Lombardia e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.
Inoltre, richiede e promuove l'utilizzo di prodotti a rintracciabilità di filiera agro alimentare. L'A.C. vieta l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da organismi geneticamente modificati.

- Specifiche tecniche confezioni ed etichette-

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.
2. Si indicano di seguito parametri generali di riferimento nella fornitura delle derrate:
 - a) precisa denominazione di vendita del prodotto;
 - b) corretta etichettatura, secondo la normativa prevista in materia e successive modifiche specifiche per ciascuna classe merceologica;
 - c) le etichettature dovranno riportare l'elenco degli ingredienti e la percentuale, il quantitativo netto, il termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione (ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, vini, aceti, sale, zucchero, confetture, gelati monodose), le istruzioni per l'uso ove necessarie, il luogo di origine e provenienza, i dati generali del fabbricante o del confezionatore ed infine la data di produzione e di confezionamento;

- d) integrità degli alimenti senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, ruggini, lacerazioni di cartoni, rotture dei contenitori, muffe, ecc...;
- e) idoneità dei contenitori, confezioni ed imballaggi;
- f) completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture o di equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.

- Garanzie di qualità -

1. Su richiesta del Comune, l'aggiudicatario deve consegnare l'elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, ecc...), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato, del disciplinare di gara e/o dalla vigente legislazione.

- Prodotti certificati e classificazione materie prime -

L'aggiudicatario è tenuto all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi, Specifiche di base, come disciplinato nel presente capitolato, relativamente a:

- requisiti degli alimenti;
- flussi informativi;
- prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
- requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti;
- prevenzione e gestione dei rifiuti;
- tovaglie, tovaglioli;
- formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.

1. È vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e prodotti derivati ottenuti da OGM; apposite linee guida che saranno pubblicate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

2. Al fine di garantire il rispetto di quanto sopra disposto sono previste:

- a) verifiche documentali a campione sulla documentazione fiscale su una categoria a trimestre:
 - riconducibili al contratto affidato;
 - peso;
 - caratteristiche
- b) *in situ* (da personale incaricato dal Comune):
 - senza preavviso;
 - in orari utili;
 - in locali rilevanti per la verifica.

3. L'aggiudicatario deve:

- fornire in tempi adeguati le informazioni relative alla somministrazione
- fornire l'elenco dei prodotti ittici utilizzati con denominazione scientifiche;
- pubblicare il menù *on line* sul sito dell'istituto e del Comune, esponendo altresì una copia cartacea presso i terminali di consumo

Art. 23- Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

- 1. Le derrate alimentari e le bevande devono rispondere alle caratteristiche indicate nelle Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia e Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica.
- 2. L'elenco dei prodotti alimentari individuati dall'operatore economico, per lo svolgimento del servizio, dovrà essere corredato da schede tecniche in lingua italiana.
- 3. Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'aggiudicatario ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

Art. 24- Menù e Regimi Dietetici particolari

- Menù -

- 1. I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature stabilite dalle tabelle dietetiche dell'ATS di Pavia.

2. L'articolazione e la composizione dei menù, la cui elaborazione è a cura dell'Impresa, dovrà attenersi alle indicazioni delle Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia in relazione alle diverse fasce d'età, garantendo la gradibilità del pasto, previa validazione dell'Azienda ATS di Pavia (Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione).

3. I pasti dovranno essere preparati attenendosi ai criteri della stagionalità, della variabilità e nel rispetto delle esigenze nutrizionali delle diverse fasce d'età in rapporto al periodo d'anno di riferimento. Dovranno in particolare essere previsti almeno due menù (periodo autunnale-invernale e periodo primaverile-estivo). I menù dovranno essere elaborati sull'arco di quattro settimane.

- Struttura del menù -

1. I pasti dovranno essere costituiti da un pranzo composto da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta (o budino o yogurt o gelato);
- acqua oligominerale naturale;
- merenda solo per Asilo Nido crostatina, fette biscottate, cracker, latte e biscotti, yogurt, gelato (o alternative adeguate tenendo presente l'età dei bambini dai 3 mesi ai 3 anni).

2. L'acqua oligominerale naturale si intende compresa nel costo a pasto.

- Variazione del menù -

1. Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto, l'aggiudicatario deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni culinarie previste dai menù.

2. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni o ingredienti, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

3. Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta richieste dall'aggiudicatario, concordate e autorizzate dal Comune, e comunicate alla scuola dalla stessa Impresa.

4. È facoltà del Comune chiedere all'aggiudicatario di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità, previa valutazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione. Tali variazioni non comporteranno nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione dei singoli pasti.

- Tabelle dietetiche con pesi a crudo -

1. Per determinare le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare devono essere utilizzate le tabelle di composizione e grammature elaborate dall'ATS di Pavia nelle quali sono riportati tutti i pesi a crudo degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù. Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

- Regimi dietetici particolari (ragioni etico-religiose, celiachia, varie) -

1. Il competente servizio comunale:

- dietro presentazione di certificazioni mediche, rilasciate dal medico curante o da struttura pubblica, indicante con precisione il regime dietetico richiesto, stabilisce l'introduzione e l'avvio del servizio relativo;
- dietro presentazione di autocertificazione per regimi dietetici richiesti per motivazioni etico-religiose, dà l'avvio del servizio relativo.

2. L'aggiudicatario non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire regimi dietetici particolari in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.

3. Le fasi di preparazione e confezionamento dei regimi dietetici devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Il centro cottura deve essere strutturato in modo da consentire la preparazione delle diete speciali.

3. La preparazione e distribuzione dei pasti dietetici per patologie deve seguire rigorosamente le procedure determinate. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentirne la completa tracciabilità. L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base. Le diete speciali devono essere somministrate in piatti di tipologia/colorazione differente.
4. L'aggiudicatario deve garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari, mediante compilazione di apposita modulistica che attesti l'avvenuta preparazione, distribuzione e consumo della dieta all'utente destinatario e riporti la firma degli addetti responsabili delle fasi del processo.
5. L'aggiudicatario deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione della patologia.
6. Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'aggiudicatario è tenuta a far riferimento al Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario deve essere presente presso il centro cottura e deve essere periodicamente aggiornato.
7. Per la preparazione e la distribuzione di pasti per utenti celiaci, l'aggiudicatario deve utilizzare flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre diete.
8. È prevista altresì la possibilità di scegliere menù vegetariani (senza carne) e vegani.

- Diete in bianco -

1. L'aggiudicatario si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete in bianco. La dieta in bianco non necessita di prescrizione medica, se non supera la durata di 48 ore, deve essere richiesta entro le ore 9:00 dello stesso giorno, è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta, da una porzione di prosciutto cotto o altro con contorno, così come concordato dalle parti, pane, frutta (mela o banana).

- Informazione agli utenti -

1. L'aggiudicatario è tenuta ad affiggere, all'ingresso dei terminali di consumo, il menù validato dall'ATS di Pavia nel quale dovrà essere specificato a cura dell'aggiudicatario:

- l'apporto nutrizionale di ogni pasto, in termine di calorie complessivamente fornite;
- le quantità in grammi delle pietanze (crudo e cotto) da distribuire.

Art. 25 - Norme igieniche

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato.
2. Le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento devono essere effettuate dall'aggiudicatario presso il proprio centro di cottura secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui l'aggiudicatario dovrà attenersi:
 - a) tutti gli alimenti, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
 - b) tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C;
 - c) la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
 - d) devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, che al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati;
 - e) devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
 - f) devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
 - g) i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

Art. 26 - Riciclo

1. È vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.
2. L'aggiudicatario recupera i cibi non somministrati e li destina ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari.

3. La redistribuzione dei cibi deve avvenire nella sicurezza dei pasti non consumati, facendo salvo il rispetto delle misure igienico-sanitarie, delle norme sulla sicurezza alimentare e garantendo il mantenimento di idonea temperatura fino alla cessione, anche attraverso l'uso di abbattitori.

Art. 27 - Sprechi alimentari

1. L'aggiudicatario è tenuto a minimizzare gli sprechi alimentari attraverso:

- la predisposizione di corrette porzionature;
- la consegna dei pasti per la somministrazione al giusto punto di cottura;
- il monitoraggio ed il calcolo delle eccedenze per tipologia (primi, secondi) e tra cibo servito e non servito;
- l'analisi delle motivazioni che generano le eccedenze per mettere in atto misure correttive;
- la donazione del cibo non servizio anche al fine dell'alimentazione animale (canili, gattili);
- la redazione di rapporti quadrimestrali al Comune sulle misure adottate per ridurre le eccedenze.

Art. 28- Linea refrigerata

1. È ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

2. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentito l'abbattimento sono: *roastbeef*, ragù per lasagne, singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni.

3. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture.

4. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 29 – Trasporto e consegna dei pasti

1. I pasti preparati presso il centro cottura dovranno essere confezionati secondo il principio della linea a legame fresco-caldo con personale e derrate a carico dell'aggiudicatario, che dovrà provvedere al trasporto presso i terminali di consumo, utilizzando contenitori termici multi porzioni che garantiscano la sicurezza microbiologica. Tutti i recipienti, materiali ed oggetti a contatto con alimenti devono essere forniti dall'aggiudicatario e devono rispondere ai requisiti igienico-sanitari, nel pieno rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni del servizio igienico sanitario

2. La temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà corrispondere a quanto previsto dalle norme e dai manuali di corretta prassi igienica.

3. L'aggiudicatario si impegna ad effettuare il servizio di trasporto e consegna ai punti di distribuzione, nei giorni ed orari stabiliti nel calendario scolastico, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. I turni di servizio indicativamente rispettano i seguenti orari: Pranzo Asilo Nido ore 11.30 e pranzo Scuola Primaria ore 12.10.

4. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e comunque sempre nel pieno rispetto delle prescrizioni vigenti in materia. La consegna presso i vari refettori non deve avvenire prima di 25 minuti dall'orario stabilito per la refezione scolastica.

5. Nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, devono essere di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure distinti con segnali indelebili.

6. Il trasporto dei pasti dai centri di cottura ai locali di consumo, dovrà essere effettuato utilizzando automezzi in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge; in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida. L'aggiudicatario dovrà ricorrere ad automezzi di classe ecologica a basso impatto ambientale.

7. I predetti mezzi saranno impiegati esclusivamente al trasporto di alimenti e dovranno essere sanificati con cadenza minima settimanale e puliti giornalmente; i pasti dovranno essere trasportati con idonei contenitori standard in acciaio inox a chiusura salda e sicura, facilmente lavabili e disinfettabili, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente. Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici. I contenitori per la conservazione alimenti a temperatura ambiente

o in refrigerazione devono essere riutilizzabili, i contenitori isotermici per il trasporto dovranno essere riciclabili. E' a completo carico dell'aggiudicatario l'acquisto e la messa in uso di detto materiale.

8. Le fatture dovranno corrispondere ai rispettivi documenti di trasporto. Si precisa che saranno pagati dal Comune solamente i pasti degli alunni regolarmente iscritti al servizio di mensa scolastica e regolarmente prenotati attraverso il sistema di prenotazione dei pasti disposto dall'amministrazione comunale.

Art. 30 – Norme di corretta prassi Igienica Autocontrollo da parte dell'Impresa appaltatrice (sistema HACCP)

1. L'aggiudicatario, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari.

2. Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e

sulle superfici comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

3. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ATS.

4. L'aggiudicatario è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

Art. 31 - Controlli

- Disposizioni generali -

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'aggiudicatario provvedono ad effettuare i controlli di merito sul rispetto degli standard qualitativi, per appurare la rispondenza del servizio reso dall'impresa appaltatrice e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati, nonché controlli sulle eccedenze alimentari. L'aggiudicatario dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

2. I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento al Comune o a terzi, saranno assunti dall'Impresa a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

- Controlli da parte del Comune -

1. È facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

2. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti.

3. Inoltre, il comune si riserva di predisporre autonomamente appositi rapporto/test sui cibi somministrati, al fine di rilevare:

- le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
- il numero di pietanze gradite rispetto al numero di pietanze erogate;
- il gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

- Organismi preposti al controllo del Comune -

1. I soggetti e gli organismi preposti al controllo sono:

- il personale incaricato dal Comune;
- i professionisti incaricati dal Comune;
- la Commissione mensa scolastica, debitamente autorizzata dal Comune, che può effettuare visite e controlli presso il centro cottura, presso le sedi di consumo dei pasti, nel rispetto del Regolamento della Commissioni Mensa.

- Report da parte dell'Impresa aggiudicataria -

1. L'impresa è tenuta alla predisposizione dei seguenti report:

a) *contabilizzazione dei pasti giornalieri*: l'aggiudicatario deve redigere un apposito registro in cui documenta tali aspetti distintamente per ciascun mese. I registri, a cui dovranno essere allegati le fatture corrispondenti, dovranno essere trasmessi all'amministrazione comunale con cadenza mensile.

Art. 32 - Rilievi all'Impresa Aggiudicataria -

L'A.C. farà pervenire all'Impresa, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente contratto.

Art. 33 - Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

L'A.C. a tutela delle norme contenute nel presente contratto si riserva di applicare le seguenti penalità:

1) STANDARD MERCEOLOGICI

- 1.1 Mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche Euro 600,00
- 1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati Euro 1.100,00
- 1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alle vigente normativa in materia Euro 600,00
- 1.4 Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato Euro 600,00
- 1.5 Etichettatura mancante Euro 600,00
- 1.6 Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura (sovra/sottocottura, sovrasapidità/sottisapidità, ecc) Euro 600,00
- 1.7 Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie Euro 2.600,00

2) QUANTITA'

- 2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione Euro 600,00
- 2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione Euro 2.600,00
- 2.3 Parziale mancata consegna di pane e/o frutta e/o merenda nella singola sede di ristorazione Euro 600,00
- 2.4 Totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione Euro 600,00
- 2.5 Mancato rispetto delle grammature verificate su 20 (venti) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione Euro 300,00
- 2.6 Mancata integrazione di stoviglie, posateria ecc. Euro 300,00
- 2.7 Mancata manutenzione o sostituzione di carrelli termici Euro 600,00
- 2.8 Mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale) Euro 600,00

3) RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI

- 3.1 Mancato rispetto del menù previsto (primo o secondo piatto) Euro 600,00
- 3.2 Mancato rispetto del menù previsto (contorno o frutta o pane o merenda) Euro 300,00
- 3.3 Mancato rispetto del menù previsto (ingrediente) Euro 300,00
- 3.4 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati Euro 300,00

4) PARAMETRI IGIENICO -SANITARI

- 4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale Euro 600,00
- 4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti trasportati consegnati nelle singole sedi di ristorazione Euro 600,00
- 4.3 Rinvenimento di parassiti nei pasti trasportati nelle singole sedi di ristorazione Euro 300,00

- 4.4 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle sedi di preparazione Euro 1.100,00
 - 4.5 Riciclaggio non autorizzato di derrate Euro 600,00
 - 4.6 Promiscuità di merci nelle celle frigorifere Euro 300,00
 - 4.7 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione Euro 600,00
 - 4.8 Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto Euro 600,00
 - 4.9 Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica Euro 1.100,00
 - 4.10 Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inidonei all'alimentazione umana Euro 1.100,00
 - 4.11 Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti Euro 600,00
 - 4.12 Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti Euro 600,00
 - 4.13 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto di derrate e pasti Euro 600,00
 - 4.14 Mancato o non corretto prelievo del pasto test Euro 600,00
 - 4.15 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato Euro 600,00
- 5) **TEMPISTICA**
- 5.1 Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto per la consegna Euro 600,00
 - 5.2 Mancato rispetto del menù per ritardata consegna delle derrate Euro 600,00
- 6) **PERSONALE**
- 6.1 Errata somministrazione di diete speciali Euro 2.600,00
 - 6.2 Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inidonei all'alimentazione umana Euro 1.100,00
 - 6.3 Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti Euro 600,00
 - 6.4 Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti Euro 600,00
 - 6.5 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto di derrate e pasti Euro 600,00
 - 6.6 Mancato o non corretto prelievo del pasto test Euro 600,00
 - 6.7 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato Euro 600,00
- 7) **AUTORIZZAZIONE AL SUB-AFFIDAMENTO**
- 7.1 In caso di modifiche non autorizzate della Committenza ai servizi sub-appaltabili Euro 2.400,00

L'ammontare della penalità applicata sarà direttamente trattenuto dal Comune sul corrispettivo mensile dovuto all'Impresa.

Art. 34 - Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'aggiudicatario, per via diretta o telefonica, e confermati a mezzo PEC entro il più breve tempo possibile.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di notifica consegna alla casella Pec della comunicazione l'aggiudicatario non fornisce alcuna motivata giustificazione in merito ai rilievi contestati, ovvero qualora le giustificazioni non fossero ritenute accoglibili dal Comune, quest'ultimo applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Art. 35 - Subaffidamento e cessione del contratto

1. In materia di subaffidamento si richiama quanto previsto dal D.Lgs. n.36/2023.

2. È vietata all'aggiudicatario la cessione anche parziale del contratto relativo al presente affidamento, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui al D.Lgs. n.36/2023.

Art. 36 - Corrispettivo e pagamenti

1. Il corrispettivo convenuto verrà pagato in rate mensili posticipate in relazione ai pasti giornalmente ed effettivamente consumati dagli utenti beneficiari, previa presentazione di apposita regolare fattura, contenente il numero dei pasti complessivamente forniti nel mese, con suddivisione per tipologia d'utenza e l'eventuale registro attestante i pasti giornalieri.

2. Con tale corrispettivo l'aggiudicatario s'intende compensato da qualsiasi suo avere o pretendere nei confronti del Comune per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato o di qualsiasi altra attività, connessa o conseguente al servizio medesimo.

3. Il suddetto corrispettivo rimane fisso ed invariato e viene liquidato entro 60 (sessanta) giorni dalla ricezione della relativa fattura.

Art. 37 - Responsabilità ed obblighi dell'aggiudicatario

1. L'aggiudicatario risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, l'aggiudicatario si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

2. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido col Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

3. Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente affidamento, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'affidamento.

4. L'aggiudicatario è tenuta a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e di responsabilità civile verso i prestatori d'opera (R.C.O.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto d'affidamento e le ricevute quietanzate relative ai regolari pagamenti dei premi a scadenza semestrale/annuale, dovranno essere tempestivamente trasmesse a cura dell'aggiudicatario al Comune.

5. Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

a) R.C.T.:

- € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila/00) per persona;
- € 1.000.000,00 (euro unmilione/00) per cose;

b) R.C.O.:

- € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila) per persona.

6. Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'aggiudicatario dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 38 - Risoluzione e recesso del contratto, esecuzione in danno

1. Per la risoluzione e il recesso del contratto si applica quanto previsto dal D.Lgs. 36/2023.

2. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;

- b) impiego di personale non dipendente dell'I.A.
- c) inosservanza delle norme igienico sanitarie;
- d) mancate osservanze del Sistema di Autocontrollo D. Lgs. 155/97;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- f) errate somministrazioni di diete speciali o grave danno per l'utenza
- g) casi di intossicazione alimentare;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) sub-appalto totale o parziale del servizio tranne i casi previsti dal presente capitolato;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) ulteriore inadempienze dell'I. A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;

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

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

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la Committenza avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere a nuovo affidamento del servizio, attribuendogli eventuali maggiori costi all'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze. All'Impresa verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la Committenza potrà rivalersi sui eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Art. 39 - Controversie

Nel caso di vertenze tra il Comune e l'aggiudicatario, che si verificano durante il periodo di gestione, come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, amministrativa), nessuna esclusa, viene riconosciuta tra le parti la competenza del Tribunale di Pavia.

Art. 40 - Tracciabilità dei flussi finanziari

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., l'aggiudicatario si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

2. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente capitolato, si conviene che, in ogni caso, il Comune, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c. C., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. Civ., il contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del decreto legge 12 novembre 2010 n. 187, convertito in legge 17 dicembre 2010, nr. 217, nonché della determinazione dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 8 del 18 novembre 2010 e n. 10 del 22 dicembre.

3. L'aggiudicatario sarà tenuto a comunicare al Comune, alla stipula del contratto, i dati afferenti al conto bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, alla ricezione dei flussi finanziari relativi al contratto stipulato nonché le generalità e il codice fiscale del/i soggetto/i delegato/i ad operare sul conto/i corrente dell'appaltatore dedicato/i.

Art. 41- Disposizioni finali

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato speciale si fa rinvio alla legislazione vigente ed in modo particolare in materia di appalti pubblici di servizi al D.Lgs. n. 36/2023, al D.P.R. 207/2010, al codice civile e alle norme presenti nell'ordinamento giuridico.

Art. 42 - Nota informativa privacy

Ai sensi del d.lgs. n. 196/2003 e del Regolamento europeo Privacy n. 2016/679, si informa che il Comune di Gropello Cairoli provvede alla raccolta e al trattamento dei dati personali di codesta Ditta per le finalità connesse all'espletamento dell'affidamento in questione.