# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it

## CAPITOLATO DI GARA

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA,DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA PER GLI ANNI SCOLASTICI DAL 1° SETTEMBRE 2013 AL 31 AGOSTO 2018.**

**INDICE**

**TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**
Art. 1 Principi, finalità e indicazioni generali
Art. 2 Oggetto dell'appalto
Art. 3 Valore dell'appalto
Art. 4 Prezzo a base d'asta - Offerta
Art. 5 Durata dell'appalto
Art. 6 Periodo di prova
Art. 7 Norme regolatrici dell'appalto
**TITOLO II – INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO**
Art. 8 Tipologia dell'utenza
Art. 9 Punto di erogazione del servizio
Art. 10 Calendario del servizio
Art. 11 Dimensione presunta dell'utenza
Art. 12 Attività del servizio
Art. 13 Rilevazione delle presenze
Art. 14 Caratteristiche del servizio
Art. 15 Corrispettivo del servizio
Art. 16 Revisione dei prezzi
**TITOLO III – PERSONALE**
Art. 17 Disposizioni generali
Art. 18 Personale
Art. 19 Variazioni e sostituzioni del personale in servizio
Art. 20 Personale direttivo
Art. 21 Misure di prevenzione e protezione
Art. 22 Misure per eliminare i rischi interferenti
Art. 23 Indumenti di lavoro
Art. 24 Formazione e addestramento
Art. 25 Norme comportamentali
**TITOLO IV – STRUTTURE, STOVIGLIE**
Art. 26 Obbligo di sopralluogo
Art. 27 Fornitura di stovigliame, bicchieri, posate, materiali a perdere
**TITOLO V – DERRATE ALIMENTARI**
Art. 28 Caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari
Art. 29 Garanzie di qualità
Art. 30 Mancata fornitura dei prodotti

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it



Art. 31 Conservazione delle derrate

**TITOLO VI – TIPOLOGIA DEI MENU'**

Art. 32 I menù
Art. 33 Variazioni ai menù
Art. 34 Composizione dei pasti
Art. 35 Integrazione del menù di festa e giornate di educazione alimentare
Art. 36 Diete speciali: menù alternativi per motivazioni etico-religiose
Art. 37 Diete speciali: menù alternativi per motivazioni sanitarie
Art. 38 Diete speciali: menù in bianco
Art. 39 Modalità di conservazione dei pasti alternativi
Art. 40 Disposizioni in materia di diete speciali

**TITOLO VII – TABELLE DIETETICHE**

Art. 41 Quantità degli ingredienti
Art. 42 La frutta fresca
Art. 43 Introduzione nuovi piatti
Art. 44 Introduzione di prodotti biologici, IGP, DOP, DOC, a lotta integrata e di filiera corta

**TITOLO VIII – PROCEDURE DI MANIPOLAZIONE, COTTURA E MANTENIMENTO**

Art. 45 Manipolazione e cottura
Art. 46 Operazioni preliminari alla cottura
Art. 47 Modalità di cottura
Art. 48 Condimenti
Art. 49 Operazioni successive alla cottura
Art. 50 Norme per una corretta igiene della produzione e la sicurezza dei prodotti alimentari
Art. 51 Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti
Art. 52 Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

**TITOLO IX – MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI**

Art. 53 Contenitori
Art. 54 Mezzi di trasporto
Art. 55 Piano dei trasporti e orari di consegna
Art. 56 Disposizioni igienico-sanitarie

**TITOLO X – CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO**

Art. 57 Diritto di controllo della S.A.
Art. 58 Organismi preposti al controllo
Art. 59 Controlli delle competenti autorità sanitarie ASL
Art. 60 Controlli della Commissione Mensa comunale
Art. 61 Controlli del personale incaricato dalla S.A.
Art. 62 Contestazioni a seguito di controlli
Art. 63 Blocco dei prodotti alimentari
Art. 64 Relazione sull'andamento del servizio

**TITOLO XI – OBBLIGHI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE**

Art. 65 Obblighi della S.A.

**TITOLO XII – OBBLIGHI A CARICO DELL'O.E.A.**

Art. 66 Obblighi della O.E.A.
Art. 67 Divieto di subappalto e cessione del contratto

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it



Art. 68 Responsabilità verso terzi
Art. 69 Assicurazioni
Art. 70 Cauzione provvisoria
Art. 71 Garanzie inerenti la corretta esecuzione del contratto. Cauzione definitiva
Art. 72 Spese contrattuali e connesse all'esecuzione del contratto

**TITOLO XIII – INADEMPIMENTI – PENALI – CAUSE DI RISOLUZIONE – CONTROVERSIE**

Art. 73 Contestazioni
Art. 74 Penalità contrattuali
Art. 75 Risoluzione del contratto
Art. 76 Disdetta del contratto da parte dell'O.E.A.
Art. 77 Controversie
Art. 78 Domicilio

**TITOLO XIV – ESECUZIONE ANTICIPATA – ACCETTAZIONE ESPRESSA DI CLAUSOLE CONTRATTUALI**

Art. 79 Esecuzione anticipata
Art. 80 Accettazione espressa di clausole contrattuali
Art. 81 Riferimenti per la S.A.

**TITOLO XV – NORME FINALI**

Art. 82 Richiamo alla legge ed altre norme
Art. 83 Legge sulla privacy


**ALLEGATI**

Sono allegati al presente Capitolato Speciale di Appalto, divenendone parte integrante e sostanziale, e costituendone obbligo contrattuale i seguenti allegati tecnici predisposti dall'ASL di Pavia, servizio SIAN – Ufficio Nutrizione e dall'S.A.:

Allegato 1 Norme generali per l'applicazione del menù
Allegato 2 Prospetto grammature per le diverse fasce d'età
Allegato 3 Metodi di cottura
Allegato 4 Schema dietetico
Allegato 5 Qualità materie prime per la ristorazione scolastica
Allegato 6 DUVRI

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it

## TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

### Art. 1 – Principi, finalità generali e indicazioni generali

Il servizio di ristorazione scolastica intende rispondere alle esigenze dell'utenza, garantendo da un lato la tutela della salute e dell'ambiente e dall'altro raggiungendo il massimo beneficio per utenti e personale operante.
Per "Operatore Economico Aggiudicatario", di seguito indicato per brevità come O.E.A., deve intendersi la ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione scolastica.
Per "Stazione Appaltante", di seguito indicato per brevità come S.A., deve intendersi l'Amministrazione Appaltante, cioè il Comune di Certosa di Pavia.
L'O.E.A. deve garantire la qualità delle prestazioni, il rispetto dei tempi e delle procedure, la continuità e l'efficienza del servizio, adottando ogni misura idonea per la soddisfazione dell'utenza.

### Art. 2 - Oggetto dell'appalto

Oggetto della presente procedura di gara è l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica destinato a:

- alunni della Scuola Primaria e dell'Infanzia sita nel Comune di Certosa di Pavi;
- personale docente e non docente di ciascuna scuola avente diritto;
- dipendenti comunali;

Tale servizio consiste nella preparazione dei pasti presso il centro cottura sito presso il plesso della scuola primaria della S.A. e trasporto dei pasti e distribuzione degli stessi presso gli appositi locali della mensa scolastica della scuola dell'infanzia e due giorni la settimana (martedì e giovedì) presso il Municipio per fornire i pasti ai dipendenti comunali (una media di 5 dipendenti a volta) nonché nell'assolvimento di tutto quanto compreso nel presente capitolato e nei relativi allegati, secondo le condizioni e le modalità in essi indicati.
Tutte le spese, nessuna esclusa,ivi comprese le spese relative alle utenze, relative alla gestione del servizio sono a carico della O.E.A. Si ricorda che in base all'art. 34 della legge 221 del 17/12/2012 le spese di pubblicazione dei soli quotidiani sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro 60 gg dall'aggiudicazione.

### Art. 3 - Valore dell'appalto

**Il numero effettivo dei pasti somministrati nell'anno solare 2012 è stato pari a n. 49.700**
**Il valore di stima dell'appalto**, calcolato sulla base presunta dei pasti annui come sopra indicato, **corrisponde ad € 236.075,00** = IVA esclusa per ogni anno.
L'importo degli oneri della sicurezza non soggetto a ribasso è pari a € 5.000,00 = per tutta la durata dell'appalto, corrispondente ad € 1.000,00 per ciascun anno scolastico.
**L'O.E.A. si impegna a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo. In ogni caso l'O.E.A. è tenuto a fornire le quantità effettivamente richieste ed il corrispettivo sarà pari al prodotto del numero dei pasti effettivamente forniti per il prezzo unitario contrattuale.**
Nessuna pretesa potrà muovere l'O.E.A. per le eventuali variazioni quantitative che pertanto non danno luogo a variazione del prezzo pattuito.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it

Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserà di fatto e l'O.E.A. non potrà pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

**Art. 4 - Prezzo a base d'asta - Offerta**

**Il prezzo a base d'asta è determinato in € 4,75= IVA esclusa**, di cui € 0,05 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo posto a base d'asta.

Le offerte dovranno essere presentate in busta chiusa e sigillata, ed in conformità a quanto previsto dal Disciplinare di gara, dovranno indicare l'offerta unica ed unitaria.

L'offerta non dovrà contenere né riserve, né condizioni, pena l'invalidità.

Il corrispettivo unitario si intende comprensivo di tutti i servizi e accessori previsti nel presente capitolato, ivi incluse la sostituzione e/o migliorie.

L'offerta dovrà prevede l'elaborazione di un progetto tecnico dei servizi previsti dal presente capitolato comprensivo di eventuali proposte migliorative relative alle attrezzature e al servizio medesimo nella sua totalità.

Il progetto tecnico, che non dovrà superare complessivamente il numero di 10 pagine, con non più di 3 allegati, dovrà specificare, nell'ordine di seguito indicato:

a) le modalità di rifornimento delle materie prime e il loro stoccaggio;

b) i sistemi di preparazione, cottura, conservazione, distribuzione, trasporto, etc., compreso il numero ed il tipo dei mezzi impiegati, il tipo di contenitori termici utilizzati, sia in multirazione che in monorazione;

c) l'organigramma del personale e la relativa qualifica, compreso il profilo professionale del Direttore del servizio, del Capo Cuoco e del Dietista con i quali si intende gestire il servizio per il Comune di Certosa di Pavia descritto nel presente capitolato, curriculum dei professionisti e esperienza di gestione di servizi di refezione scolastica ed altri analoghi;

d) una relazione illustrante l'organizzazione del personale per la realizzazione dei servizi descritti nelle specifiche di gestione, con indicazione degli orari di servizio e dei carichi di lavoro, nonché dei criteri e modalità nella sostituzione del personale in caso di assenze;

e) la descrizione delle modalità, del numero e del tipo di interventi destinati alla formazione del personale e l'articolazione degli stessi nell'intero periodo di gestione;

f) il piano di controllo della qualità;

g) la descrizione del piano di autocontrollo dell'igiene tipo e della relativa modulistica secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004

h) l'illustrazione delle modalità implementate per garantire il rispetto del criterio di rintracciabilità previsto dal Reg CE 178/2002

i) le modalità di esecuzione, la tipologia delle analisi e dei prelievi e la relativa quantificazione annua;

j) le iniziative di educazione alimentare proposte e la loro articolazione (monte ore annuo, tipo di interventi ed eventuale materiale a supporto), nonché le forme di collaborazione con l'Istituzione Scolastica per la realizzazione di progetti di educazione alimentare

L'Amministrazione si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, che, esaminata, dovesse risultare vantaggiosa per l'S.A..

L'S.A. si riserva altresì, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


**Art. 5 - Durata dell'appalto**

La durata dell'appalto è stabilita in anni 5 (CINQUE), decorrenti dal 1 settembre 2013, o dalla data di aggiudicazione qualora le operazioni di gara non potessero concludersi con l'aggiudicazione entro il 01.09.2013, e fino al 31 agosto 2018. Il servizio dovrà essere garantito in modo ininterrotto durante tutto l'anno solare, di norma dal lunedì al venerdì fatto salvo i festivi.
Il servizio per gli utenti/docenti/educatori delle scuole prenderà inizio nella data fissata dalla competente direzione scolastica.

**Art. 6 - Periodo di prova**

L'O.E.A. è soggetto ad un periodo di prova di 6 mesi durante il quale la S.A. ha facoltà di risolvere il contratto ove l'esecuzione delle prestazioni non corrisponda alle norme del presente capitolato e/o all'offerta tecnica proposta in sede di gara, previa formale diffida ad adempiere a mezzo lettera raccomandata A.R.
La risoluzione opererà di diritto a seguito del constatato perdurare dell'inadempienza e la S.A. procederà ad aggiudicare il servizio all'offerente che segue in graduatoria, ove ritenga l'offerta conveniente e rispondente alle proprie esigenze.
L'O.E.A. inadempiente è comunque tenuto a svolgere regolarmente il servizio sino all'effettiva aggiudicazione ad altro operatore, escluso qualsiasi diritto a percepire qualsivoglia forma di indennizzo, danno o risarcimento.

**Art. 7 - Norme regolatrici dell'appalto**

L'appalto di cui trattasi ha per oggetto un servizio elencato nella tabella allegato IIB al D.Lgs. 163/2006, e pertanto ai sensi del decreto stesso, "l'aggiudicazione degli appalti aventi per oggetto i servizi elencati nell'allegato IIB è disciplinata esclusivamente dall'art. 68 (specifiche tecniche), dall'art. 65 (avviso sui risultati della procedura di affidamento), dall'art. 225 (avvisi relativi agli appalti aggiudicati).
Lo stesso è quindi disciplinato dal presente capitolato speciale, dal bando e dal disciplinare di gara, nonché, oltre agli articoli sopra richiamati del codice D.Lgs. n.163/2006, esclusivamente dalla normativa espressamente richiamata negli atti di gara e dalle norme sul procedimento amministrativo di cui alla legge n. 241/90 e s.m.i.
Per quanto specificate e/o richiamate nel presente avviso, nel disciplinare di gara, nel capitolato d'appalto, possono aversi applicazioni facoltative, parziali o per analogia di normative generali o settoriali, comprese le disposizioni del D. Lgs.163/2006.
La procedura per la scelta del contraente è una procedura aperta con aggiudicazione ai sensi dell'art. 83 D.Lgs. 163/2006 a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base degli elementi valutativi e ponderali dettagliatamente descritti nel Disciplinare di gara.
Categoria servizi n. 17 - Servizi alberghieri e di ristorazione – C.P.C. n. 64 – C.P.V.: 55523100-3 – CIG 52388893F7

## TITOLO II - INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

**Art. 8 - Tipologia dell'utenza**

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


Il servizio di ristorazione scolastica è destinato agli alunni della Scuola Primaria, della scuola dell'Infanzia site nel Comune di Certosa di Pavia, al personale docente e non docente avente diritto, due giorni la settimana strettamente nel periodo scolastico ai dipendenti comunali.
I destinatari del servizio di ristorazione scolastica sono individuati unicamente dalla S.A, cui compete la gestione delle iscrizioni ai servizi e la tariffazione.
La S.A. potrà richiedere, inoltre, all'O.E.A. la fornitura di pasti freddi o cestini o pasti in monoporzione in occasione di feste, rinfreschi o altre iniziative, gite scolastiche o per cause di forza maggiore. Il costo/pasto per tali servizi, se trattasi di servizio aggiuntivo, sarà concordato di volta in volta tra la S.A. e l'O.E.A., mentre se trattasi di fornitura sostitutiva del pasto previsto, sarà il medesimo di quello offerto in sede di gara e ovviamente, in tal caso, la fornitura del pasto freddo o cestino dovrà essere di pari valore nutrizionale ed economico del pasto caldo.
Qualora il Comune di Certosa di Pavia attivasse nuovi servizi che determinino nuove utenze, in periodi compresi nel periodo di durata dell'appalto, l'O.E.A si impegna a garantire le stesse condizioni contrattuali e il medesimo costo pasto offerto in sede di gara.

**Art. 9 – Punto di erogazione del servizio**

Il servizio viene svolto presso il centro di cottura sito nei locali della scuola Primaria sita in Certosa di Pavia, Via Berlinguer La consumazione del pasto degli alunni, insegnanti ed operatori viene effettuato di norma nei refettori scolastici, adeguatamente attrezzati siti nel plesso della scuola Primaria e nel plesso della scuola dell'infanzia.
La S.A. pone a disposizione dell'O.E.A.le attrezzature fisse e mobili esistenti, installate nei locali allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il funzionamento.
Prima dell'inizio delle prestazioni verrà redatto un verbale in contradditorio nel quale verranno elencate tutte le attrezzature consegnate con la precisazione per ciascuna di esse degli elementi caratteristici funzionali e di potenzialità produttiva.Tale verbale sarà parte integrante dei documenti contrattuali.Le attrezzature e gli impianti verranno ceduti in uso all'O.E.A. con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice civile per tutta la durata dell'appalto.
L'Ufficio Tecnico dovrà vigilare sulla corretta manutenzione ordinaria prestata dall'O.E.A.
L'O.E.A. si impegna a non portare, per nessun motivo, fuori dai locali della mensa e della cucina, i beni avuti in consegna, di farne buon uso e di riconsegnarli alla fine del servizio in ottimo stato e in perfetta efficienza, salvo deterioramento d'uso. In caso di malfunzionamento e sostituzione di mezzi elettrici o elettronici o di alcune attrezzature, le spese di riparazione o di sostituzione dei beni stessi sono a carico dell'O.E.A.
L'O.E.A., al termine del servizio, dovrà restituire il tutto nello stesso numero e nelle stesse qualità ricevute in consegna, provvedendo a reintegrare tutto quanto danneggiato, rotto o mancante durante l'espletamento dell'appalto.
Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali verrà redatto un verbale in contradditorio nel quale verranno individuate le caratteristiche edili e di finitura dei locali con le osservazioni che saranno ritenute opportune.
Tale verbale faà parte integrante dei documenti contrattuali.i locali vengono ceduti in uso dalla S.A. all'E.O.A. con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile per tutta la durata dell'appalto.
Il Comune, per esigenze di servizio, potrà variare nel corso del contratto il numero e l'ubicazione di refettori, senza che l'O.E.A. possa pretendere indennizzi o maggiorazioni del corrispettivo pattuito.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it

**Art. 10 - Calendario del servizio**

Il servizio viene svolto per gli alunni della Scuola Primaria e della Scuola dell'Infanzia nonché per il personale docente e non docente, da settembre a giugno secondo i calendari scolastici adottati dall' Istituzione Scolastica.

L'O.E.A. si impegna ad iniziare il servizio alla data effettiva, che sarà comunicata dalla S.A., con preavviso di almeno dieci giorni rispetto alla data medesima.

L'O.E.A. non potrà pretendere indennizzi o maggiorazioni del corrispettivo pattuito nel caso in cui la S.A. modifichi per esigenze di servizio nel corso del contratto i turni di distribuzione, i giorni settimanali di erogazione del servizio (incremento o diminuzione), oppure attivi il modulo tempo-pieno nelle scuole con conseguente integrazione del servizio di ristorazione anche riferito ad una o più classi. In ogni caso il servizio non è previsto nei giorni festivi.

***Art. 11* - Dimensione presunta dell'utenza**

**Ai fini della formulazione dell'offerta, a titolo meramente indicativo, si prevede di erogare un totale complessivo di 49.700 pasti annui** distribuiti come nella tabella di seguito riportata. La stima dei pasti è stata elaborata tenendo conto del numero dei pasti somministrati durante l'anno solare 2012.

Il quantitativo dei pasti indicato nella suddetta tabella ha valore "presunto", non impegna pertanto l'Ente: tale valore è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli utenti iscritti al servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva o per qualsiasi altra causa. Per tali variazioni nulla sarà dovuto all'O.E.A.

Il numero dei pasti presunti suddiviso per tipologia di utenza (alunni e insegnanti) viene indicato nella seguente tabella, dalla quale si evince anche il numero medio pasti prodotti settimanalmente:

| | settimanale | Mensile | Totale annuo |
|---|---|---|---|
| Alunni primaria | 696 | 2.784 | 27.840 |
| Alunni infanzia | 508 | 2.032 | 20.320 |
| Insegnati e dipendenti | 39 | 154 | 1.540 |
| TOTALI | | | 49.700 |

Il numero dei pasti annui, è da considerarsi **puramente indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto. L'O.E.A. si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine ad eventuali variazioni del numero dei pasti giornalieri rispetto al dato fornito e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo. In ogni caso l'O.E.A è tenuta a fornire le quantità effettivamente richieste ed il corrispettivo sarà pari al prodotto del numero dei pasti effettivamente forniti per il prezzo unitario contrattuale.**

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


**Art. 12 - Attività del servizio**

Le attività costituenti il servizio sono così sinteticamente individuate:

- Preparazione, fornitura e trasporto di pasti pronti, con personale dipendente dell'O.E.A., per il servizio di ristorazione scolastica destinato agli alunni e al personale docente e non docente della Scuola Primaria e della Scuola dell'infanzia site nel Comune di Certosa di Pavia e personale dipendente del Municipio (due volte la settimana:martedì e giovedì).

Per tutti gli ordini di scuole:Infanzia, primaria di primo grado, eventualmente primaria di secondo grado e per i dipendenti pubblici:

- fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie in PET da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente) durante il pasto;
- fornitura, per ogni utente, di stoviglie in plastica monouso (piatti, posate e bicchieri e altro materiale) o altre similari;
- fornitura di tutto il necessario per la distribuzione dei pasti (palette, mestoli, carrelli termici ecc., ad integrazione e sostituzione dell'esistente) e in genere di tutto quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti – formaggio);
- trasporto dei pasti mediante contenitori isotermici;
- sanificazione dei contenitori isotermici destinati alla veicolazione dei pasti;
- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e non alimentari;
- studio e preparazione di menù personalizzati alternativi per diete speciali;
- formazione del proprio personale;
- partecipazione, su richiesta della S.A., alle sedute delle Commissioni Mensa Comunali;
- collaborazione con Ufficio Pubblica Istruzione per ogni altra iniziativa;

Per la determinazione del numero dei pasti erogati, le parti procederanno nel seguente modo:
l'O.E.A. terrà un registro, in un unico esemplare, contenente il numero dei pasti forniti giornalmente.
Da parte della S.A. la contabilizzazione sarà effettuata dai collaboratori scolastici di ogni ordine di scuola presente sul territorio i quali dovranno provvedere a segnare le presenze giornaliere degli alunni presenti in mensa e a consegnare il riepilogo mensilmente all'Ufficio Comunale competente.
Particolare attenzione è richiesta all'O.E.A. nel garantire il rispetto delle esigenze alimentari dell'utenza (diete individuali).

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nel presente capitolato e negli allegati tecnici, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi. L'O.E.A. si obbliga a garantire gli elementi di qualità e le proposte di miglioramento gestionale indicate nell'offerta tecnica in sede di gara.

**Art. 13 – Rilevazione delle presenze**

La S.A., a consuntivo, mensilmente, provvederà a richiedere il pagamento dei pasti della refezione scolastica agli utenti, sulla base dei pasti effettivamente fruiti. Non è pertanto richiesto alcun impegno alla O.E.A. al riguardo.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


**Art. 14 - Caratteristiche del servizio**

L'O.E.A. si impegna a garantire lo svolgimento del servizio a proprio rischio e sotto la propria ed esclusiva responsabilità, con capitali, mezzi e personale propri, senza che l'esercizio del servizio costituisca diritto a sussidi, indennità o compensi di sorta, oltre al costo pasto stipulato.

L'O.E.A. si impegna svolgere il servizio puntualmente e regolarmente, secondo le indicazioni fornite dalla S.A. in base alle esigenze dell'Istituzione Scolastica e degli utenti ammessi al servizio, nonché in funzione delle normative che dovessero intervenire durante lo svolgimento del contratto.

Ai sensi della Legge 146/1990 e s.m.i il servizio è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico essenziale. L'O.E.A. è tenuto ad assicurare in qualsiasi circostanza la continuità e la regolarità del servizio, non potendo per nessuna ragione sospendere o interrompere il servizio di sua iniziativa, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la S.A.

In caso di sciopero del proprio personale, l'O.E.A. è tenuto ad informare la S.A. con almeno 5 giorni di anticipo o appena ne abbia conoscenza, al fine di concordare soluzioni alternative temporanee dirette a ridurre al minimo il disagio per gli utenti.

Nel caso in cui l'O.E.A. non sia in grado di assicurare il regolare svolgimento del servizio, è tenuto a darne immediata comunicazione scritta alla S.A. al fine di concordare soluzioni alternative temporanee per ridurre al minimo il disagio all'utenza e ad adoperarsi per il tempestivo ripristino del servizio e comunque per provvedere al confezionamento di pasti sostituivi o presso Centro cottura alternativo.

Eventi eccezionali ed imprevedibili di forza maggiore che rendano impossibile l'espletamento del servizio, non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti, purché ne sia data immediata notizia alla controparte.

La sospensione, l'interruzione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'O.E.A. costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione di diritto del contratto.

**Art. 15 - Corrispettivo del servizio**

Il costo unitario del pasto è quello risultante dall'esito della gara di appalto e costituisce per l'O.E.A. idonea ed esaustiva retribuzione per tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Nessun ulteriore compenso può pertanto essere richiesto per lavori, forniture e prestazioni che siano tecnicamente e intrinsecamente indispensabili e preordinati al completo e corretto svolgimento del servizio.

L'O.E.A. presenterà regolare fattura mensile relativa ai pasti effettivamente erogati all'utenza, avendo cura che nella stessa sia specificata la suddivisione dei pasti per categoria di utenti (alunni e docenti) e per tipo di servizio.

Non potrà essere preteso dall'O.E.A alcun onere aggiuntivo per eventuali riorganizzazioni del personale conseguenti a modifiche della turnazione dei pasti da parte delle Istituzioni scolastiche.

**La S.A. provvederà alla liquidazione delle fatture relative ai pasti effettivamente erogati all'utenza ed il corrispettivo sarà pari al prodotto del numero dei pasti effettivamente forniti per il prezzo unitario contrattuale.**

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


Il pagamento è effettuato sulla base della fatturazione mensile, con riferimento alle prestazioni effettivamente rese e sarà effettuato a trenta (30) giorni dal ricevimento della fattura al protocollo comunale.
La liquidazione delle fatture dovrà essere sospesa qualora siano stati contestati all'O.E.A. addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo. In caso di presentazione di fatture irregolari da parte dell'O.E.A., il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte della S.A.
Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti, l'O.E.A. non potrà opporre eccezione all'S.A. né avrà titolo a risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa.
Si stabilisce che la S.A. potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'O.E.A, il rimborso di spese e 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 devono necessariamente contenere, oltre agli elementi obbligatoriamente previsti dall'art. 21 del D.P.R. n. 633/1972, i seguenti elementi:
a) estremi della comunicazione della S.A. con la quale la stessa ha informato l'O.E.A. dell'impegno e della copertura finanziaria (ai sensi dell'art, 191, comma 1 del D.Lgs. n. 267/2000);
b) l'eventuale esplicitazione dei riferimenti comportanti l'applicazione di particolari regimi fiscali o di esenzione dall'IVA, se riferibili alle prestazioni oggetto dell'appalto;
c) tutti i riferimenti bancari per il pagamento, dettagliati secondo le codificazioni IBAN;
d) in ottemperanza alla normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari prevista all'articolo 3 della Legge n. 136/2010 e ss.mm.ii. (da ultimo, si veda il D.L. 12 novembre 2010, n. 187) come disciplinati anche dalla Determinazione dell'Autorità per la vigilanza sui Contratti Pubblici n. 8 del 18 novembre 2010, l'O.E.A. ha l'obbligo di indicare in ogni fattura emessa il CIG della presente procedura di gara
Qualora l'appalto sia realizzato da più soggetti raggruppati temporaneamente (RTI o ATI), l'S.A. procederà al pagamento delle fatture emesse dalla mandataria/capogruppo, che dovrà indicare in modo dettagliato le attività e la misura delle stesse realizzate dai singoli componenti del raggruppamento.
Le fatture devono essere intestate a: Comune di Certosa di Pavia, Via Togliatti n. 12 - 27012 Certosa di Pavia (PV) – P.I. 80000850182.

**Art. 16 - Revisione dei prezzi**

Il prezzo di aggiudicazione per ciascun pasto preparato e somministrato, così come previsto precedentemente, è da ritenersi impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto.
La revisione prezzi si intende esclusa per il primo anno di durata dell'appalto mentre, a partire dal secondo anno, si procederà, su richiesta dell'O.E.A., all'aggiornamento, a partire dal 1° settembre di ogni anno, sulla base dell'aumento del costo della vita, verificatosi nell'anno precedente e rilevato dai coefficienti ISTAT di variazione dei prezzi di consumo per le famiglie degli operai e impiegati relativi al precedente mese di giugno, ai sensi dell'art. 44 della legge 724/94, commi 4, 6 e 7.
La richiesta di revisione da parte dell'O.E.A. non potrà essere in alcun caso retroattiva e dovrà essere approvata con determinazione del Responsabile del Servizio del Comune di Certosa di Pavia.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


Nessuna revisione del costo-pasto potrà essere richiesta a seguito dell'incremento dei costi sostenuti dall'O.E.A. per la realizzazione del servizio, in quanto svolto a proprio ed esclusivo rischio d'impresa.

## TITOLO III – PERSONALE

### Art. 17 - Disposizioni generali

La O.E.A. si obbliga a gestire il servizio con proprio personale adeguatamente qualificato ed in numero tale da garantire continuità, tempestività ed efficienza del servizio, secondo quanto previsto dal presente capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara. La O.E.A. è l'unico responsabile delle condizioni di idoneità del proprio personale per le quali la S.A. è espressamente sollevata da ogni obbligo, onere e responsabilità. Tra la S.A. e il personale della O.E.A. non si instaura alcun tipo di rapporto di lavoro.

La O.E.A. si impegna a rispettare le norme che disciplinano l'assunzione dei dipendenti, ivi compresa la legge n. 68/99, e ad osservare pienamente tutte le disposizioni vigenti e future per il trattamento giuridico ed economico del personale dipendente. Si impegna ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, tutte le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dal CCNL in vigore sottoscritto dalle OO.SS. maggiormente rappresentative e dagli accordi integrativi locali ed aziendali (ove più favorevoli al lavoratore) in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche qualora l'impresa non aderisca ad alcuna delle associazioni firmatarie del contratto collettivo di lavoro.

L'O.E.A. si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale, a prescindere dal tipo di contratto applicato.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei CCNL predetti fino alla loro sostituzione o rinnovo.

L'O.E.A. si impegna, altresì, alla scrupolosa osservanza della normativa vigente e futura in materia di trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, di prevenzione degli infortuni e malattie professionali, di sicurezza ed igiene sul lavoro, antifumo ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio a tutela dei lavoratori, siano essi dipendenti o, se cooperative, soci lavoratori.

A tal fine l'O.E.A. è tenuto a dimostrare di aver provveduto al rispetto della normativa sopra descritta, esibendo a richiesta della S.A., per ciascun dipendente, idonea documentazione relativa alla regolarità del rapporto di lavoro (contratto di lavoro, foglio paga), alla regolarità del versamento dei contributi previdenziali e assistenziali (certificazione DURC), all'osservanza delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle norme relative alla sicurezza e alla prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

In caso di violazioni accertate in merito al trattamento normativo, retributivo, contributivo, previdenziale o infortunistico dei lavoratori, la S.A. procede ad applicare la disciplina sanzionatoria prevista dal presente capitolato, incamerando l'intera cauzione definitiva e denunciando le irregolarità riscontrate all'Ispettorato del Lavoro. La cauzione sarà restituita a seguito della dichiarazione dell'Ispettorato del Lavoro che attesti l'avvenuto adempimento degli obblighi disattesi da parte della O.E.A. e la regolarizzazione della sua posizione. La S.A. si riserva di chiedere accertamenti all'Ispettorato del Lavoro a fronte della mancata esibizione della documentazione richiesta nel termine di 30 giorni liberi.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'O.E.A.

**Art. 18 - Personale**

Tutto il personale impiegato nello svolgimento del servizio deve essere assunto dalla O.E.A. con regolare contratto di lavoro ed essere iscritto nel libro paga, deve possedere tutti i requisiti e le qualifiche professionali richiesti dalla normativa vigente, dal presente Capitolato ed offerte in sede di gara. Pertanto, tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere, oltre alla idoneità sanitaria, adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.
Il numero di persone impiegate deve essere tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo e ordinato, il rispetto degli standard richiesti dal presente capitolato, nonché il godimento degli istituti contrattualmente previsti in favore degli operatori.
L'O.E.A. è tenuto ad impiegare nello svolgimento del servizio il personale offerto in sede di gara specificando per ciascuna sede lavorativa il numero di addetti, le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondente in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale. Tali indicazioni costituiscono obbligo contrattuale.
L'O.E.A. si impegna a comunicare prima dell'inizio di ogni anno scolastico l'elenco del personale in servizio, indicando per ciascun dipendente quanto segue:
- generalità (nome, cognome, luogo e data di nascita e cod. fiscale);
- titolo di studio;
- esperienza, qualifiche e titoli professionali;
- data di assunzione e n. matricola;
- mansioni attribuite e inquadramento contrattuale;
- orario di lavoro giornaliero su base settimanale;
- sede di lavoro.

**Art. 19 - Variazioni e sostituzioni del personale in servizio**

L'organico impegnato nel servizio deve essere conforme a quello offerto in sede di gara per consistenza e qualifica durante tutta la durata del contratto.
In caso di aumento delle prestazione richieste, di variazione delle modalità di somministrazione, del numero di utenti o dei punti di erogazione, l'O.E.A. si impegna ad aumentare a proprio carico il personale in servizio al fine di garantire l'efficienza del servizio.
In caso di avvicendamento del personale in servizio, l'O.E.A. ne formalizza comunicazione alla S.A. indicandone le motivazioni, fornendo tutti i dati del nuovo personale in possesso delle medesime qualifiche professionali ed inquadramento contrattuale.

**Art. 20 - Personale direttivo**

L'O.E.A. individua un "Direttore del servizio" cui affidare la direzione ed il controllo dell'intero servizio.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


Il Direttore deve possedere titolo di studio e qualifiche professionali adeguati alla responsabilità del servizio e deve aver maturato esperienza professionale nell'ambito della ristorazione scolastica.
Il Direttore è il referente responsabile della gestione complessiva del servizio, del rispetto di tutte le normative di legge in vigore e del presente capitolato e della rispondenza del servizio a tutte le prescrizioni e disposizioni impartite dalla S.A., alla quale deve garantire la massima collaborazione e disponibilità.
Il Direttore deve essere reperibile per il personale comunale incaricato in qualsiasi momento durante lo svolgimento del servizio ed in caso di necessità. Egli sarà referente per il Comune di Certosa di Pavia.
E' richiesta altresì la presenza di un Dietista responsabile della predisposizione dei menù alternativi, delle diete speciali, in possesso di idoneo titolo di studio e con esperienza professionale nell'ambito della ristorazione scolastica.
L'O.E.A. è tenuto ad impiegare nello svolgimento del servizio il personale direttivo offerto in sede di gara attraverso la presentazione di curricula dettagliati, dai quali emergano le caratteristiche richieste.

**Art. 21 - Misure di prevenzione e protezione**
E' fatto obbligo all'impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Testo unico in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro" D.lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 e s.m.i..
L'O.E.A. deve trasmettere entro 30 giorni dall'inizio del servizio il documento di individuazione delle misure di prevenzione e protezione attuate in conseguenza della valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori previsto dalla L. 81/2008.
In attesa della redazione del documento sopra descritto l'O.E.A. prenderà in esame la ricognizione dei rischi redatta dalla S.A. ed adotterà i provvedimenti immediatamente armonizzati con le misure di prevenzione necessarie, informerà e formerà il proprio personale e doterà il proprio personale di idonei D.P.I., che devono comunque essere sempre utilizzati, e dell'opportuna segnaletica antinfortunistica.
La S.A ha predisposto il DUVRI. Tale documento è allegato al presente capitolato d'appalto (allegato 6) e costituisce parte integrante e sostanziale dello stesso.

**Art. 22 - Misure per eliminare i rischi interferenti**
L'O.E.A. deve mettere in atto entro 30 giorni dall'inizio del servizio tutte le misure per eliminare o ridurre gli eventuali rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle specifiche tecniche del DUVRI. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'O.E.A. è tenuto ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri interessati.
Ogni responsabilità relativa alla sicurezza antinfortunistica è ad esclusivo carico dell'O.E.A.

**Art. 23 - Indumenti di lavoro**
L'O.E.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione rischi, ai sensi del Testo Unico in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro approvato con D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81, integrati da quelli ritenuti necessari a

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


seguito della comunicazione sui rischi specifici della S.A. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'O.E.A. e il nome e cognome del dipendente.

**Art. 24 - Formazione e addestramento**

L'O.E.A. deve garantire che il personale operativo sia adeguatamente formato e addestrato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla S.A.. I corsi di formazione dovranno avere contenuti professionali specifici e adeguati alle esigenze e alle mansioni del personale. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di formazione e affiancamento, al fine di evitare disservizi legati alla scarsa conoscenza della realtà operativa.
L'O.E.A. si impegna ad attuare, far conoscere e rispettare al proprio personale tutte le norme igienicosanitarie, di primo soccorso, di sicurezza e prevenzione incendi e/o infortuni sui luoghi di lavoro e le basilari norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio.

**Art. 25 - Norme comportamentali**

L'O.E.A. ed il proprio personale sono tenuti ad osservare tutte le disposizioni relative al servizio impartite dalla S.A., a mantenere la riservatezza, non divulgare o utilizzare informazioni o dati relativi al servizio o all'utenza, in quanto e nei limiti in cui risultino incaricati al trattamento dei dati ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003.
L'O.E.A. si impegna ad istruire e vigilare affinché il proprio personale si attenga alle seguenti disposizioni:
- riconsegni cose trovate durante il servizio, indipendentemente dal valore e dallo stato delle stesse;
- rifiuti qualsiasi compenso o regalia;
- non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio;
- si adegui immediatamente alle disposizioni impartite dalla S.A.;
- comunichi immediatamente alla S.A. qualunque anomalia o evento accidentale (es. danni non intenzionali, ecc.) che dovesse accadere nell'espletamento del servizio;
- esibisca il cartellino di riconoscimento ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- rispetti le vigenti norme igienico-sanitarie ed in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

L'O.E.A. è responsabile del comportamento dei propri dipendenti in orario di servizio e risponde degli eventuali danni a questi imputabili che possano derivare a terzi, ivi compresi gli utenti del servizio ed il personale della S.A.
In caso di comportamento scorretto, irriguardoso ed inottemperante, la S.A. attiva le procedure sanzionatorie previste dal presente Capitolato e si riserva la facoltà di richiedere l'allontanamento immediato dei dipendenti che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. In tal caso l'O.E.A. è tenuto a sostituire immediatamente il personale allontanato, nonché quello che dovesse risultare inidoneo allo svolgimento del servizio, a seguito di specifica segnalazione da parte della S.A.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


## TITOLO IV - STRUTTURE, STOVIGLIE

### Art. 26 - Obbligo di sopralluogo

I partecipanti sono tenuti, prima della presentazione dell'offerta, ad effettuare apposito sopralluogo presso i refettori, al fine di prendere piena visione del centro di cottura nonché dell'ubicazione dei plessi scolastici interessati nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali. Al termine del sopralluogo la S.A. rilascerà al rappresentante/delegato dell'impresa concorrente una specifica attestazione, che dovrà essere inserita nella **Busta A – Documentazione Amministrativa**.

**Il sopralluogo potrà essere effettuato** previo accordo telefonico con la Responsabile del Procedimento – Sig.ra Silvia Gazzi - tel. n. 0382/936915. **L'effettuazione del sopralluogo è obbligatoria a pena di esclusione.**

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale rappresentante dell'Impresa concorrente, dal Titolare, dal Direttore Tecnico o da persona dell'Impresa concorrente a ciò specificatamente delegata. Nel caso di associazione temporanea di impresa, il sopralluogo dovrà risultare essere stato effettuato dall'impresa indicata quale capogruppo-mandataria.

### Art. 27 – Fornitura di stovigliame, bicchieri, posate, materiali a perdere

L'O.E.A. è tenuto a fornire, per ogni utente,per tutte le scuole dell'Infanzia, primaria di primo grado e di secondo grado tutto il materiale a perdere necessario (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli))

L'O.E.A. è tenuto alla fornitura di tutto il necessario per tutte le scuole dell'Infanzia, primaria di primo grado o per la distribuzione dei pasti (palette, mestoli, carrelli termici ecc., ad integrazione e sostituzione dell'esistente) e in genere di tutto quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti – formaggio).

L'O.E.A. è tenuto a fornire materiale monouso a perdere quali ad esempio tovagliette in carta monouso, tovaglioli di carta, ecc. con oneri a proprio carico per tutte le scuole dell'Infanzia, primaria di primo grado e di secondo grado .

L'O.E.A. è tenuto alla riparazione, sostituzione e manutenzione dei macchinari ed elettrodomestici siti nel centro di cottura a proprie spese.

## TITOLO V – DERRATE ALIMENTARI

### Art. 28 - Caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari da utilizzare per la preparazione gastronomiche devono essere di elevate qualità e freschezza per garantire la gradibilità da parte dell'utenza, devono essere conformi ai requisiti igienici previsti dalla normativa vigente e devono rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate. Si ritiene parte integrante del presente capitolato l'allegato "Caratteristiche merceologiche delle materie prime" *(Allegato n. 1)* riguardante le caratteristiche delle materie prime da utilizzare durante lo svolgimento del servizio.

In sede di gara l'O.E.A. può offrire derrate alimentari conformi alle specifiche tecniche predette e con caratteristiche migliorative quali prodotti biologici, Dop, Igp, equo e solidali e prodotti di filiera corta.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


L'O.E.A. è tenuta ad utilizzare le derrate alimentari migliorative eventualmente offerte in sede di gara. Costituisce inadempimento contrattuale la fornitura di prodotti non conformi alle specifiche tecniche e ai prodotti offerti in sede di gara.
Le derrate alimentari presenti nei locali di stoccaggio, preparazione e distribuzione devono essere destinate esclusivamente alla preparazione dei pasti per gli utenti previsti dal presente capitolato.
L'O.E.A. deve garantire l'approvvigionamento delle derrate presso fornitori selezionati, che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione, con pezzature commerciali che soddisfino i consumi giornalieri senza avanzi, con tempistiche di consegna razionali che evitino stoccaggi prolungati delle merci.
Gli alimenti devono garantire la freschezza sino al consumo, richiedendo una shelf-life residua alla consegna del 70% e confezioni sigillate integre, pulite, senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, muffe, ruggini, lacerazioni, rotture o ammaccamenti.
E' vietato qualsiasi alimento che sia stato sottoposto a trattamenti transgenici (OGM).
L'O.E.A. si impegna a garantire la massima alternanza tra i frutti stagionali elencati nell'Allegato 5 - Gestione materie prime e caratteristiche merceologiche: qualità materie prime .
Non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti, salvo per prodotti e/o alimenti previsti nel menù e specificatamente concordati con all'Ufficio Tributi del Comune di Certosa di Pavia per iscritto. Le verdure e gli aromi utilizzati devono essere preferibilmente freschi; le verdure surgelate e gli aromi disidratati possono essere utilizzati solo in caso di irreperibilità stagionale sul mercato e previa comunicazione scritta all'Ufficio Tributi del Comune di Certosa di Pavia.
Le confezioni e le etichettature devono essere conformi alle vigenti norme specifiche per ciascuna classe merceologica e non sono ammesse etichettature incomplete e non redatte in lingua italiana.
Le bolle di consegna e le fatture o gli equivalenti documenti fiscali devono essere compilati in modo completo e preciso, comprovando la regolarità della fornitura ed assicurando la rintracciabilità del prodotto.
Per la carne si richiede che vengano fornite carni appartenenti ad animali nati, allevati e macellati in Italia.
Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di pesce pangasio. Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma.
Per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione; lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera.

**Art. 29 - Garanzie di qualità**

L'O.E.A. deve indicare in sede di gara le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, i criteri e modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.
A seguito di aggiudicazione l'O.E.A. è tenuto a consegnare entro l'inizio del servizio elenco dei fornitori di cui si avvarrà, allegando idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti leggi in materia ed ai requisiti richiesti dalle specifiche tecniche allegate.
Qualora nel corso dell'appalto l'O.E.A. abbia la necessità di sostituire i fornitori, deve darne comunicazione alla S.A., producendo idonee certificazioni che garantiscano la medesima qualità

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


delle derrate. La S.A. si riserva la facoltà di richiedere all'O.E.A. di sostituire i fornitori che nel corso del contratto non abbiano garantito gli standard di qualità e gradibilità attesi.

**Art. 30 - Mancata fornitura di prodotti**

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, ivi compresi i prodotti migliorativi offerti in sede di gara, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti merceologicamente ed economicamente equivalenti previsti dalle specifiche tecniche.

In tal caso l'O.E.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare anticipatamente per iscritto alla S.A. l'elenco di prodotti di cui non è possibile approvvigionarsi per un determinato giorno, concordando la sostituzione dei prodotti con altri merceologicamente ed economicamente equivalenti tra quelli previsti nelle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche" e quelli migliorativi offerti in sede di gara.

Costituiscono inadempimento contrattuale la mancata comunicazione dell'irreperibilità dei prodotti e la sostituzione con prodotti non equivalenti merceologicamente ed economicamente.

**Art. 31 - Conservazione delle derrate**

Tutti gli alimenti devono essere utilizzati o smaltiti entro la data di scadenza.

E' vietato congelare alimenti freschi.

## TITOLO VI - TIPOLOGIA DEI MENU'

**Art. 32 - I Menù**

Le preparazioni gastronomiche e gli alimenti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo, qualità, grammature e metodi di cottura a quelli indicati nei seguenti allegati, redatti a cura del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Prevenzione dell'ASL di Pavia:

-Norme generali per l'applicazione del menù
-Metodi di cottura
-Schema dietetico base per le primarie e secondarie di I grado e scuola dell'Infanzia
-Prospetto grammature per le diverse tipologie di utenti
-Qualità materie prime per la ristorazione scolastica

Lo schema dietetico base è articolati su 4 settimane, devono essere previsti almeno due menù distinti in estivo ed invernale, alternati su indicazione della S.A.

**Art. 33 - Variazioni ai menù**

Al fine di rendere gradito il servizio all'utenza, la S.A. si riserva di modificare i piatti previsti nei menù con altri di equivalente valore economico e nutrizionale a seguito di indicazioni fornite dal Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Prevenzione dell'ASL di Pavia e dalla Commissione Mensa comunale. L'O.E.A. è tenuto ad apportare le modifiche richieste senza alcun onere aggiunto a carico della S.A., anche limitatamente ad una sola tipologia di utenza.

E' consentito all'O.E.A. richiedere, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasti ad impianti o attrezzature che non consentano il regolare svolgimento del servizio;

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


- interruzione nella fornitura di acqua o corrente elettrica;
- cause di forza maggiore.

La richiesta di variazione deve indicare le sostituzioni proposte, considerato che i preparati e gli alimenti sostitutivi devono garantire la gradibilità del pasto e devono essere di equivalente valore economico e nutrizionale. La S.A., valutata la variazione proposta, provvede ad autorizzare la variazione ovvero concorda con l'O.E.A. soluzioni alternative.

**Art. 34 - Composizione dei pasti**

Il pasto servito per tutte le utenze è così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta o dessert (prodotto da forno, yogurt, budino o gelato)
- acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie PET da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente)

A richiesta della S.A., l'O.E.A. è tenuto a fornire anche pane di tipo integrale e/o ai cereali.

**Art. 35 - Integrazione del menù di festa e giornate di educazione alimentare**

In occasione delle vacanze di Natale, Pasqua e Carnevale, potranno essere richiesti menù particolari e/o dolci in aggiunta al menù previsto dal Capitolato (es. panettone, pandoro, colomba, torte o chiacchiere).

In occasione delle feste di fine anno, potranno essere richiesti dalla S.A. torte, pizze e succhi di frutta in aggiunta al menù.

Potrà inoltre essere richiesta durante l'anno scolastico la preparazione di menù tipici regionali, etnici o a tema in sostituzione del menù previsto da concordare con le competenti Istituzioni Scolastiche oppure la preparazione di menù particolari che rappresentino l'attuazione di specifici progetti di educazione alimentare.

Tali integrazioni/variazioni saranno fornite dall'O.E.A. senza oneri aggiuntivi per la S.A.

**Art. 36 - Diete speciali: menù alternativi per motivazioni etico-religiose**

L'O.E.A. è tenuto a studiare e fornire menù alternativi dettati da motivazioni etico-religiose senza alcun onere aggiuntivo a carico della S.A. La sostituzione degli alimenti deve essere attuata su indicazione del dietista dal giorno della richiesta.

Entro 15 giorni liberi dalla richiesta, l'O.E.A. è tenuto ad elaborare menù alternativo garantendo la massima variabilità delle sostituzioni tra gli alimenti più prossimi. A seguito dell'approvazione della S.A., lo stesso sarà applicato ad ogni successiva richiesta analoga. In caso di successive richieste analoghe, il menù elaborato ed approvato costituirà la base di elaborazione di ulteriori menù al fine di garantire la massima uniformità nelle sostituzioni apportate.

La richiesta di dieta speciale per motivazione etico-religiosa viene ricevuta dall' Ufficio Tributi del Comune di Certosa di Pavia.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


**Art. 37 - Diete speciali: menù alternativi per motivazioni sanitarie**

L'O.E.A. è tenuto a studiare e fornire menù alternativi richiesti per motivazioni sanitarie senza alcun onere aggiuntivo a carico della S.A. La sostituzione degli alimenti deve essere attuata su indicazione del dietista dal giorno della richiesta.

La richiesta di dieta speciale deve rispettare le procedure previste dal vigente protocollo ASL.

La richiesta di dieta speciale deve essere presentata all'Ufficio Tributi del Comune di Certosa di Pavia dalla direzione dell'Istituto Comprensivo, che provvede ad inoltrarlo al Direttore del servizio per l'immediata attuazione, unitamente a certificato medico di data non anteriore a tre mesi, redatto da medico curante o da medico specialista. La stessa procedura deve essere seguita per la richiesta di dieta speciale per bambini affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, ecc.

Qualora la richiesta non sia completa o chiara, l'O.E.A. è tenuto a fornire comunque in via cautelativa una dieta speciale provvisoria.

Entro 15 giorni liberi dalla richiesta, l'O.E.A. è tenuto ad elaborare un menù alternativo personalizzato garantendo la massima variabilità delle sostituzioni tra gli alimenti più prossimi. A seguito dell'approvazione della S.A., lo stesso sarà applicato ad ogni successiva richiesta identica. In caso di successive richieste analoghe, il menù elaborato ed approvato costituirà la base di elaborazione di ulteriori menù al fine di garantire la massima uniformità nelle sostituzioni apportate. I menù alternativi approvati dalla S.A. devono avere uniforme applicazione ed al fine di garantire la massima trasparenza verso l'utenza.

**Art. 38 - Diete speciali: menù in bianco**

L'O.E.A. si impegna alla fornitura di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta al momento della prenotazione dei pasti. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano i 5 giorni consecutivi, sono così composte:

- riso o pasta conditi con olio crudo extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano grattugiato
- carne o pesce cotti a vapore, sulla piastra o lessati
- verdura cruda o cotta al vapore o lessata
- pane
- frutta
- acqua minerale naturale

**Art. 39 - Modalità di conservazione dei pasti alternativi**

Ogni pasto alternativo fornito deve essere confezionato in contenitori monoporzione di polipropilene e contrassegnata con etichetta riportante in modo chiaro l'identificativo dell'utente destinatario. Ogni dieta personalizzata deve infatti essere riconducibile all'utente destinatario in modo certo ed univoco.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori isotermici idonei a mantenere fino al momento del consumo la temperatura di mantenimento richiesta dal presente capitolato.

**Art. 40 - Disposizioni in materia di diete speciali**

Ogni informazione legata alle diete speciali costituisce dato sensibile ai sensi della normativa sulla privacy: l'O.E.A. ed il proprio personale sono responsabili dell'adeguato trattamento.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012 Tel. (0382) 936916
Cod. Fisc.: 80000850182 Fax (0382) 933128
P. IVA: 00276520186 e-mail: tributi.certosa@libero.it


L'O.E.A. si impegna a formare il personale incaricato della preparazione e distribuzione delle diete speciali e adotta idonee procedure per garantire la massima sicurezza nella preparazione.
La richiesta di dieta speciale viene ricevuta dal competente Ufficio Comunale, che provvede al suo inoltro al Direttore del servizio individuato dall'O.E.A. per l'immediata attuazione.

## TITOLO VII - TABELLE DIETETICHE

### Art. 41- Quantità degli ingredienti

Le quantità degli ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o degli alimenti sono quelli previsti nell'allegato n. 2 "Prospetto grammature per le diverse fasce d'età" redatto a cura del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Prevenzione dell'ASL di Pavia.
Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. I pesi lordi e netti devono essere registrati immediatamente su apposito "Registro delle grammature" predisposto dall'O.E.A., unitamente al numero e la tipologia dei pasti preparati. Gli scarti di lavorazione devono essere conservati sino al temine della giornata per eventuali controlli insieme alle etichette delle confezioni.

### Art. 42 - La frutta fresca

La frutta deve essere distribuita all'ottimale stato di maturazione, con pezzature uniformi e adeguatamente lavata. La frutta deve essere variata giornalmente e, di norma, deve rispettare la stagionalità.

### Art. 43 - Introduzione nuovi piatti

Qualora l'O.E.A. intendesse introdurre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta alla S.A. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle specifiche tecniche.
La S.A. si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie concordando con l'O.E.A. ingredienti e relative grammature che saranno altresì oggetto di valutazione da parte del competente servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Prevenzione dell'ASL di Pavia.

### Art. 44 – Introduzione di prodotti biologici, IGP, DOP, DOC, a lotta integrata e di filiera corta

Sarà oggetto di valutazione quale miglioria la proposta di introduzione di prodotti di filiera corta, di prodotti del mercato equo-solidale, pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica, da coltivazioni a lotta integrata, prodotti IGP, DOP, DOC.
Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale e attuano comportamenti di ecosostenibilità.

## TITOLO VIII – PROCEDURE DI MANIPOLAZIONE, COTTURA E MANTENIMENTO

### Art. 45 - Manipolazione e cottura

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


Tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti devono garantire standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale e di gradibilità.
Tutti i pasti devono essere preparati e consumati in giornata: è vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutte le fasi di preparazione e cottura dei pasti devono avvenire esclusivamente nel centro cottura individuato e con tempi che consentano la somministrazione all'utenza secondo gli orari previsti e con il minor tempo possibile rispetto al consumo.
L'O.E.A. si impegna ad adottare un modello organizzativo del ciclo produttivo tale da garantire il pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente ed a rispettare le indicazioni suggerite dalle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" vigenti e s.m.i.

**Art. 46- Operazione preliminari alla cottura**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
- i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in teglie forate in frigorifero a temperatura compresa tra +2° C e +4° C, ad eccezione dei cibi che vengono cotti tal quali;
- i legumi secchi devono essere lasciati in acqua per 24 ore con due ricambi di acqua;
- le carni devono essere porzionate il giorno del consumo garantendo l'uniformità delle porzioni;
- le carni devono essere macinate in tempi più ravvicinati possibile al consumo;
- la porzionatura di salumi e di formaggio deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo e devono essere conservati ad una temperatura inferiore a +10°C in contenitori idonei, adeguatamente protetti e coperti;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato il giorno del consumo e conservato ad una temperatura inferiore a +10°C in contenitori idonei, adeguatamente protetti e coperti;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- l'impanatura deve essere fatta nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura.

**Art. 47 - Modalità di cottura**

Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, non è possibile utilizzare alimenti precotti.
Devono essere privilegiate le cotture al forno, al vapore e stufate con riduzione dei grassi aggiunti, riduzione al minimo del sale e del dado.
Sono vietate le fritture per immersione in oli. Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, ecc.).
Non è possibile congelare alimenti freschi o già decongelati, né riutilizzare oli di cottura.
Non è possibile utilizzare preparati per puré o prodotti similari, né preparati per brodo o condimenti a base di glutammato, né besciamella o salse preparate. Come addensante è possibile utilizzare farina bianca o fecola di patate, per insaporire è possibile utilizzare solo aromi naturali. E' opportuno ridurre l'uso del sale e preferire l'uso di erbe aromatiche fresche.
La cottura di tutti i cibi, compresa quella per le diete speciali, deve essere effettuata esclusivamente con pentolame in acciaio inox o vetro pirex, meglio se le pentole impiegate hanno fondo termico antiaderente che impediscono ai cibi di attaccarsi anche evitando l'uso di grassi.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


Tutti i cibi vanno cucinati senza condimento, che va aggiunto a crudo a fine cottura, usando solo olio extravergine d'oliva.
Non è possibile utilizzare margarina, olio di semi o di semi vari, burro e panna.
La cottura dei primi piatti deve avvenire immediatamente prima del consumo o del confezionamento per il trasporto. Non è consentita la pre-cottura.
Per i piatti che richiedono diverse fasi di cottura, l'esposizione a temperatura ambiente dei cibi già cotti deve limitarsi allo stretto necessario per terminare la preparazione mantenendo una temperatura non inferiore a +65°C.

**Art. 48 - Condimenti**
I primi piatti devono essere conditi al momento della distribuzione con sughi e formaggio grattugiato.
Le verdure cotte e crude devono essere condite al momento della distribuzione.
Per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure, la preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
Per la preparazione di tutti gli altri pasti cotti può essere utilizzato olio extravergine di oliva.

**Art. 49 - Operazioni successive alla cottura**
Al termine della cottura i cibi caldi devono essere mantenuti costantemente ad una temperatura non inferiore a +65°C sino alla distribuzione. Tra cottura e confezionamento l'esposizione a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto necessario per le corrette operazioni di confezionamento o distribuzione. Non è consentito lasciare a temperatura ambiente i cibi cotti e farli rinvenire ad una temperatura superiore a +65°C prima della distribuzione.
Non è consentito raffreddare i cibi cotti a temperatura ambiente o mediante acqua fredda. I cibi cotti devono essere manipolati con l'utilizzo di idonei utensili.
L'O.E.A. deve fornire per ogni refettorio termometri per la rilevazione delle temperature.

**Art. 50 - Norme per una corretta igiene della produzione e la sicurezza dei prodotti alimentari**
L'O.E.A. redige e applica presso le cucine e i propri centri cottura il piano di autocontrollo igienico conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 e s.m.i. presso il refettorio scolastico di Certosa di Pavia deve essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio ivi svolto.
L'O.E.A. deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.). Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.
L'O.E.A. è tenuta a presentare il sistema di rintracciabilità adottato, secondo quanto previsto nel Reg. CE 178/02 e s.m.i..
Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


**Art. 51 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti**

L'O.E.A. deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche".

**Art. 52 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche**

L'O.E.A., al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno 2 quote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria e uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di -18 °C per le 72 ore successive.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

*a)* primo piatto: pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata; risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

*b)* secondi piatti: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

*c)* contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non completamente condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

*d)* pane: campioni sul prodotto tal quale.

## TITOLO IX - MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

**Art. 53 – Contenitori**

Per il trasporto dei pasti e degli alimenti, l'O.E.A. dovrà utilizzare contenitori conformi alle specifiche tecniche e conformi a quanto indicato nel D.P.R. 327/1980 che garantiscano il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.; in particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori isotermici adibiti al trasporto in polipropilene espanso devono essere idonei all'alloggiamento di contenitori termici multiporzioni e monoporzione.

I contenitori Gastronorm multiporzione adibiti alla conservazione degli alimenti devono essere in acciaio inox, con coperchio a tenuta ermetica che assicuri il mantenimento delle temperature e la tenuta di alimenti.

I contenitori termici monoporzione adibiti al trasporto delle diete speciali devono essere di polipropilene con coperchio o film termosigillante, che impedisca la fuoriuscita di alimenti.

L'O.E.A. utilizza contenitori idonei al trasporto di alimenti freddi quali yogurt, budini, gelati, etc., nonché di pane e frutta.

Tutti i contenitori devono essere progettati e realizzati in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e sanificazione degli stessi, devono essere mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, nonché sostituiti in caso di usura. L'O.E.A. deve provvedere altresì all'integrazione della dotazione esistente al fine di garantire l'efficienza del servizio.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

PROVINCIA DI PAVIA

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


I pasti devono essere trasportati dal centro di cottura sito presso il plesso della scuola primaria alla scuola dell'infanzia tutti i giorni dal lunedì al venerdì, eventualmente presso la scuola secondaria di primo grado nel caso venga stabilito anche l'orario pomerdiano e presso il Municipio due volte la settimana (martedì e giovedì) per fornire i pasti ai dipendenti comunali.

**Art. 54 - Mezzi di trasporto**

L'O.E.A. utilizza, per il trasporto dei pasti pronti, con oneri a suo carico, propri automezzi, idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, conformi alla normativa vigente in materia e in numero tale da garantire un corretto svolgimento del servizio.
I mezzi di trasporto devono essere adeguatamente sanificati.

**Art. 55- Piano dei trasporti e orari di consegna**

L'O.E.A. elabora in sede di gara un "Piano dei Trasporti" per il trasporto e la consegna dei pasti destinati agli alunni.
Per garantire la corretta esecuzione nei tempi delle operazioni necessarie alla consegna a domicilio, i pasti devono essere consegnati presso la mensa scolastica entro e non oltre le ore 11,30, a cura dell'O.E.A.
Rimane a carico della O.E.A. la corretta sanificazione di tutti i contenitori isotermici destinati alla veicolazione dei pasti.

**Art. 56 - Disposizioni igienico-sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche e integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal Capitolato.

## TITOLO X - CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

**Art. 57 - Diritto di controllo della S.A.**

La S.A. vigila sullo svolgimento del servizio per tutta la durata dell'appalto allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato. Le attività di vigilanza, controllo e verifica sono eseguite a cura del personale dipendente o incaricato della S.A. in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà discrezionalmente più opportune.
Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'O.E.A. è tenuto a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo il libero accesso ad ogni zona della struttura di ristorazione, anche in assenza del proprio personale, e la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

**Art. 58 - Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono oltre quelli previsti dalla vigente normativa: le competenti autorità sanitarie ASL, gli incaricati della S.A. comunali ed esterni, i componenti della Commissione Mensa comunale.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


**Art. 59 - Controlli delle competenti autorità sanitarie ASL**

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'O.E.A.

Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni nei termini richiesti, deriva per la S.A. la facoltà di risolvere il contratto ed applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

**Art. 60 - Controlli della Commissione Mensa comunale**

La Commissione Mensa collabora con la S.A. nella rilevazione della modalità di erogazione del servizio di ristorazione scolastica, visto il ruolo positivo esercitato dalla stessa nell'interesse dell'utenza.

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo:

a) di collegamento con la S.A., facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;

b) di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di schede opportunamente predisposte;

c) di consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

**Art. 61- Controlli del personale incaricato dalla S.A.**

Il personale incaricato dalla S.A. effettua i controlli secondo le metodologie ritenute discrezionalmente più idonea, avendo cura di limitare eventuali interferenze nello svolgimento del servizio.

Sono previsti tre tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo per la verifica del rispetto del presente Capitolato: conformità qualitativa e quantitativa dei pasti erogati, rispetto di tempi e procedure stabilite per la preparazione, il trasporto e la consegna rispetto di ogni altra obbligazione prevista dal presente Capitolato e suoi allegati e derivante dall'offerta presentata in sede di gara;
- controllo igienico-sanitario per la verifica del rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente e degli standard previsti dal presente Capitolato;
- controllo dell'andamento complessivo del servizio: conformità dei pasti al menù, verifiche sensoriali ed organolettiche, alternanza e maturazione della frutta, gradibilità dei pasti e soddisfazione dell'utenza.

La S.A. si riserva la facoltà di eseguire i controlli anche con fotografie, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre a successive analisi merceologiche, microbiologiche e chimico-fisiche. Le quantità di derrate prelevate saranno quelle minime indispensabile all'effettuazione delle analisi, per le quali nulla è dovuto dalla S.A.

Per le verifiche sensoriali l'O.E.A. è tenuto a fornire a proprie spese le stoviglie per l'assaggio dei cibi e porzioni rappresentative dei pasti serviti.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012 Tel. (0382) 936916
Cod. Fisc.: 80000850182 Fax (0382) 933128
P. IVA: 00276520186 e-mail: tributi.certosa@libero.it


I contenuti di massima dei controlli, in via esemplificativa, avranno per oggetto la verifica dei seguenti aspetti:

A vista del servizio.

A titolo esemplificativo:

-modalità di stoccaggio delle derrate
-controllo data scadenza dei prodotti
-modalità lavorazione delle derrate
-modalità di cottura
-modalità di sgombero rifiuti
-verifica corretto uso impianti
-modalità di sanificazione
-stato igienico degli impianti e degli ambienti
-stato igienico-sanitario del personale addetto
-stato igienico dei servizi
-organizzazione del personale
-controllo dell'organico
-distribuzione dei carichi di lavoro
-professionalità degli addetti
-controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche
- modalità di manipolazione
-controllo del funzionamento degli impianti tecnologici
-controllo delle attrezzature
-controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti
-controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti

Analitici

Durante i controlli i tecnici incaricarti potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non, che verranno sottoposti, a spese dell'impresa, ad analisi di laboratorio.

La S.A. si riserva di effettuare tamponi a campione su superfici e prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte per l'uso, per verificare le caratteristiche dei prodotti e l'esatta percentuale di dosaggio delle soluzioni utilizzati per la pulizia e sanificazione del centro cottura.

In caso di mancato rispetto degli standard di pulizia dovuti, la S.A. richiedere all'O.E.A. di adeguarsi immediatamente.

**Art. 62- Contestazioni a seguito di controlli**

A seguito dei controlli effettuati, la S.A. comunica per iscritto all'O.E.A. le eventuali non conformità riscontrate ed eventuali prescrizioni. L'O.E.A. è tenuto ad adottare nel termine indicato dalla S.A ogni misura necessaria ad eliminare le non conformità riscontrate e ad uniformarsi alle eventuali prescrizioni fornite. L'O.E.A. è inoltre tenuto a fornire nel medesimo termine giustificazioni scritte e documentate, che saranno valutate dalla S.A..

Qualora l'O.E.A. non elimini le non conformità riscontrate, non fornisca giustificazioni probanti, ovvero non le fornisca nei termini, la S.A applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

**Art. 63 - Blocco dei prodotti alimentari**

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


I controlli effettuati dalla S.A. potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".
In tal caso, i tecnici incaricati dalla S.A provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".
L'amministrazione appaltante provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'O.E.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate all'O.E.A.

**Art. 64 - Relazione sull'andamento del servizio**
Al termine di ogni anno scolastico l'O.E.A. trasmette alla S.A. una relazione inerente l'andamento del servizio e contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organizzazione del lavoro e del personale, al piano di qualità e di sicurezza, alle attività di addestramento, formazione e informazione a tutto il personale, al controllo della qualità, allo stato di manutenzione di arredi, attrezzature.

## TITOLO XI – OBBLIGHI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

**Art. 65 - Obblighi della S.A.**
La S.A. si impegna a:
- mettere a disposizione i locali cucina ed i refettori, le attrezzature e le stoviglie ivi esistenti
- provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani e dei rifiuti differenziati depositati nei contenitori appositi e in luoghi stabiliti;
- provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti a refettorio e al centro di cottura;
- raccogliere le domande di iscrizione al servizio e rilevare le presenze giornaliere, con riguardo anche agli utenti con dieta speciale per motivazioni etico-religiose e per motivazioni sanitarie;
- gestire il recupero a carico dell'utenza secondo tariffe stabilite dalla S.A., ivi comprese agevolazioni e riduzioni;
- mantenere una funzione di raccordo e coordinamento tra ASL, Istituzione scolastica e Responsabile dell'O.E.A. individuato quale referente per il Comune di Certosa di Pavia.

## TITOLO XII – OBBLIGHI A CARICO DELL'O.E.A.

**Art. 66 - Obblighi dell'O.E.A.**
La partecipazione alla gara equivale per l'O.E.A. a dichiarare di conoscere perfettamente leggi e regolamenti vigenti europei, nazionali, regionali, provinciali e comunali, ivi compresi istruzioni ministeriali e ordinanze comunali, nonché le norme in materia di sicurezza, condizioni di lavoro retributive, assistenziali e previdenziali dei lavoratori e di tutte le condizioni e circostanze locali, generali o particolari, che possono aver influito sulla valutazione della convenienza dell'appalto e della formulazione dell'offerta.
A seguito dell'aggiudicazione definitiva, l'O.E.A. è tenuto a:
- essere in grado di attivare il servizio di ristorazione scolastica entro 10 giorni dalla data di aggiudicazione, anche nelle more della stipulazione del contratto;

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012 Tel. (0382) 936916
Cod. Fisc.: 80000850182 Fax (0382) 933128
P. IVA: 00276520186 e-mail: tributi.certosa@libero.it


- di provvedere alla manutenzione, sostituzione e riparazione delle attrezzature e degli elettrodomestici a proprie spese;
- al pagamento delle spese per le utenze del gas-metano, acqua ed energia elettrica;
- di provvedere alle spese relative alla pulizia quotidiana e la periodica disinfezione di tutti i locali, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature mobili e delle stoviglie di proprietà della S.A. o dell'E.O.A. utilizzati per l'erogazione del servizio.Prima dell'inizio delle prestazioni verrà redatta una scheda tecnica, che l'E.O.A. dovrà sottoscrivere per accettazione e puntuale adempimento, nel quale verranno specificati tipologia e frequenza delle prestazioni relative alla pulizia di tutti i locali (di cui verrò fornito elenco dettagliato) e di tutte le attrezzature fisse e mobili presenti e prese in consegna (anche se non utilizzate).

- costituire la cauzione definitiva e stipulare le assicurazioni previste dal presente capitolato;
- produrre tutta la documentazione richiesta dall'Ufficio Tributi ai fini della stipulazione del contratto e provvedere al pagamento di tutte le relative spese;
- sottoscrivere il contratto nel giorno e nell'ora indicati con comunicazione scritta dalla S.A. Con la stipulazione del contratto l'O.E.A. accetta specificatamente per iscritto ai sensi degli artt. 1341 e 1342 C.Civ. tutte le clausole previste dal contratto e dal presente capitolato e si impegna a conoscere e rispettare tutta la normativa predetta *pro tempore* vigente, anche qualora da questa possano derivare ulteriori oneri, per i quali nulla è dovuto dalla S.A.

L'O.E.A. deve adempiere a tutte le obbligazioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto elencate a titolo riassuntivo e non esaustivo come segue:

- provvedere all'organizzazione, gestione, preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti giornalieri, con proprio personale, mezzi ed attrezzature;
- provvedere all'approvvigionamento delle derrate alimentari e del materiale di consumo ordinario;
- rispettare i termini previsti dal presente capitolato;
- collaborare con il referente comunale ed attenersi alle sue indicazioni;
- redigere, compilare ed esibire la documentazione richiesta dalla normativa vigente e dal presente capitolato;
- osservare pienamente tutte le disposizioni vigenti e future per il trattamento giuridico ed economico, assistenziale, assicurativo, previdenziale, di prevenzione degli infortuni e malattie professionali, di sicurezza ed igiene sul lavoro, antifumo ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio a tutela dei lavoratori;
- adottare ogni misura di sicurezza e prevenzione dagli infortuni, fornire al personale adeguati indumenti di lavoro, strumenti di pronto soccorso e D.P.I.;
- organizzare corsi di formazione con contenuti professionali specifici e adeguati alle esigenze e alle mansioni del personale interessato;
- fornire i menù mensile e giornaliero da affiggere in ogni refettorio;
- provvedere alla sostituzione del materiale d'uso quando e se necessario;
- adempiere tutti gli obblighi previsti dalla legge e dal presente capitolato in tema di ristorazione scolastica;

Ai sensi dell'art.34, comma 35, della Legge 221 del 17/12/2012 sono poste a carico dell'O.E.A. gli oneri di pubblicità legale conseguenti alle spese per la pubblicazione del bando e degli avvisi di gara.Tali oneri dovranno essere versati alla S.A. entro 60 giorni dall'aggiudicazione dell'appalto a titolo di rimborso spese sostenute dalla stessa per l'assolvimento degli obblighi di pubblicazione dell'art.66, comma 7 del D.Lgs.163/2006 e s.m.i.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


**Art. 67 - Divieto di subappalto e cessione del contratto**

E' vietato cedere il contratto anche parzialmente o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto. Sono consentite le commesse date ad altre imprese per la fornitura di generi alimentari e non alimentari e del materiale di consumo a condizione che il subappalto sia stato dichiarato in sede di offerta ai sensi dell'articolo 118 del D.Lgs. 163/2006.

**Art. 68 - Responsabilità verso terzi**

L'O.E.A. si obbliga a sollevare la S.A. da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali nell'assolvimento dei medesimi.
L'O.E.A. è responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare alla S.A., a terzi o a cose.
Le interruzioni del servizio per cause di comprovata forza maggiore, comunicate tempestivamente alla controparte per scritto, non danno luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti. In ogni caso dovrà essere approntato un servizio sostitutivo.

**Art. 69 - Assicurazioni**

**L'impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivantegli ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta 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 la committente debba essere considerata "terzo" a tutti gli effetti.
Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti a furto e incendio.
L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiore a € 500.000,00.

**Art. 70 - Cauzione provvisoria**

L'offerta deve essere corredata da una garanzia, sotto forma di fidejussione, pari al 2% del valore dell'importo annuo a base d'asta, a copertura della mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario.
Poiché i partecipanti alla presente procedura devono essere in possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 possono avvalersi del beneficio della riduzione del 50% dell'importo della garanzia.
L'O.E.A. pertanto dovrà costituire una cauzione provvisoria per un importo di **€4.721,50** pari all' 2% dell'importo complessivo dell'appalto a base d'asta, sotto forma di:
*a)* cauzione, in assegno circolare "non trasferibile"
*b)* fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da primaria compagnia
La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 (*Scadenza dell'obbligazione principale*), comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'amministrazione.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Nel caso di partecipazione alla gara da parte di un raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito, la polizza fideiussoria, mediante la quale viene costituita la cauzione provvisoria, deve essere **necessariamente intestata, a pena di esclusione**, non già alla sola capogruppo designata, ma anche alle mandanti.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'amministrazione, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.

**Art. 71 - Garanzie inerenti la corretta esecuzione del contratto – Cauzione definitiva**

L'O.E.A. quale esecutore del contratto, è obbligato a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, una garanzia fideiussoria ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n 163/2006.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% (dieci per cento); ove il ribasso sia superiore al 20% (venti per cento), l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20% (venti per cento).

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1, prevista con le modalità di cui all'articolo 75 comma 3, del D.lgs. n. 163/2006, 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 Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta dell'S.A..

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 75 del Codice dei Contratti pubblici da parte della S.A., che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La polizza fideiussoria bancaria o assicurativa dovrà avere una durata pari a quella contrattuale.

La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazioni di penali o per risarcire il danno che la S.A. abbia patito in corso di esecuzione del contratto, pertanto la garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienza da parte dell'O.E.A. pena la risoluzione del contratto.

L'importo della garanzia di esecuzione è precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione del presente appalto.

La cauzione definitiva, che non dovrà prevedere clausole di estinzione automatica della garanzia, rimarrà vincolata ai sensi dell'art 113, omma 3, del D Lgs 163/2006.

**Art. 72 - Spese contrattuali e connesse all'esecuzione del contratto**

L'O.E.A. si obbliga a stipulare il contratto previo versamento di tutti i diritti, bolli e tutte le spese, imposte e tasse, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione e registrazione del contratto di affidamento del servizio.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


Nel caso in cui l'O.E.A. 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 S.A. che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate. L'importo contrattuale del presente appalto sarà dato dal corrispettivo unitario del servizio offerto in sede di gara moltiplicato per il numero dei pasti presunti.
Si ricorda che in base all'art. 34 della legge 221 del 17/12/2012 le spese di pubblicazione dei soli quotidiani sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro 60 gg dall'aggiudicazione.

## TITOLO XIII – INADEMPIMENTI – PENALI – CAUSE DI RISOLUZIONE – CONTROVERSIE

### Art. 73 - Contestazioni

I rilievi inerenti le non conformità al servizio, l'inosservanza degli obblighi contrattuali o gli eventuali disservizi provocati agli utenti saranno contestati in forma scritta, anche via fax o posta elettronica, entro i 2 giorni successivi, all'O.E.A. che potrà, così, presentare le proprie controdeduzioni entro il termine perentorio di 8 giorni liberi dal ricevimento della contestazione. La S.A. procede nel termine di ulteriori 30 giorni alla definizione del procedimento sanzionatorio, valutata la gravità dell'inadempienza, le circostanze di fatto e le eventuali giustificazioni e controdeduzioni prodotte nei termini dall'O.E.A., applicando le penalità previste dal presente capitolato a mezzo di ordinativo di riscossione.

### Art. 74 – Penalità contrattuali

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto.
Sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo, l'S.A. farà pervenire, entro i 2 giorni successivi, all'O.E.A, in forma scritta, anche a mezzo fax o posta elettronica, all'O.E.A. le osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze. L'O.E.A. entro 8 (otto) giorni dalla data del ricevimento della contestazione può presentare le proprie controdeduzioni. Se entro tale termine l'O.E.A. non fornirà alcuna controdeduzione, giustificazione o giustificazioni ritenute non accoglibili, la S.A. procede nel termine di ulteriori 30 giorni alla definizione del procedimento sanzionatorio, valutata la gravità dell'inadempienza, le circostanze di fatto e le eventuali giustificazioni e controdeduzioni prodotte nei termini dall'O.E.A., applicando le penalità previste dal presente articolo come di seguito indicato.
Penalità per:

***Standard merceologici***

a) € 500,00 per il mancato rispetto degli standards previsti dalle Tabelle merceologiche

***Quantità***

a) € 1.000,00 per la totale mancata consegna dei pasti ordinati, o delle materie prime necessarie alla preparazione dei pasti
b) € 550,00 per mancata preparazione di una portata

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


c) Da € 50,00 a € 250,00 per non corrispondenza del numero dei pasti preparati al numero dei pasti da preparare
d) Da € 50,00 a € 250,00 per mancata preparazione di pasti destinati alle diete personalizzate

***Rispetto del menù***

a) € 250,00 per il mancato rispetto del menù previsto
b) € 500,00 per il rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti/materie prime
c) € 500,00 per il rinvenimento di parassiti
d) € 1.000,00 per il rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
e) € 500,00 per l'inadeguata igiene di attrezzature e utensili
f) € 500,00 per l'inadeguata igiene degli automezzi
g) € 2.500,00 per il mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
h) € 500,00 per il mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i centri di produzione dei pasti;
i) € 500,00 per la conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente
j) € 500,00 per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione dei pasti
k) € 500,00 per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti

***Tempistica***

a) € 250,00 per il mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore ai 10 minuti dall'orario previsto

***Personale***

a) € 1.000,00 per il mancato rispetto delle norme sul personale
b) € 1.000,00 per il mancato rispetto delle norme legislative in materia di salute del personale

***Varie***

a) € 250,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati della S.A. ad eseguire i controlli di conformità
b) € 300,00 per ciascuna delle violazioni delle altre norme del presente capitolato.
c) € 1.000,00 per mancato preavviso di interruzione del servizio;

In caso di evento non esplicitato nella casistica sopra menzionata, ove possibile, la S.A. si riserva la facoltà di applicare la sanzione seguendo il principio dell'assimilazione.
La rilevazione degli adempimenti può aversi, da parte della S.A.:
a) nell'ambito delle attività di verifica e di controllo sulla regolare esecuzione dell'appalto;
b) a seguito di verifiche specifiche, condotte sulla base di segnalazioni prodotte da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente appalto;
c) a seguito di reclami circostanziati, formulati per iscritto da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente appalto.
Il Responsabile del servizio, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'O.E.A., potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa. In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni la S.A. procederà all'applicazione delle penali negli importi sopra individuati.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale l'impresa aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla notifica della contestazione inviata dalla S.A..
Si procederà al recupero della penalità da parte della S.A. mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto all'O.E.A. per l'esecuzione della fornitura/servizio, ovvero, in difetto, avvalendosi del deposito cauzionale, che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato. L'O.E.A. prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto della S.A. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.
In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, la S.A. ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura/servizio di cui al presente Capitolato, addebitando all'O.E.A. i relativi costi sostenuti ed i danni eventualmente derivati al Comune.
Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.
Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel corso dello stesso anno scolastico, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.
Nel caso in cui si verifichi l'applicazione di penali per più di 5 (cinque) volte nel corso di un anno o di un anno scolastico, o in caso di gravità rilevante dell'inadempimento, la S.A. potrà dichiarare, ex lege et ipso facto, la risoluzione del contratto per fatto e colpa grave dell'O.E.A.
In tal caso l'O.E.A. dovrà provvedere al risarcimento dei danni a favore della S.A. La cauzione sarà comunque ritenuta a titolo di penale.

**Art. 75 - Risoluzione del contratto**

Quando nel corso del contratto la S.A. accertasse che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale l'O.E.A. si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.
La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'O.E.A. Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 C.C., la S.A. si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto con effetto immediato a seguito di comunicazione mediante lettera raccomandata A.R. di avvalersi della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 C.C., trattenendo la cauzione definitiva, impregiudicata ogni altra azione a risarcimento dei danni subiti.
Le parti convengono che costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:
- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'O.E.A.;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della O.E.A.;
- interruzione del servizio, salvo causa di forza maggiore;
- motivi di pubblico interesse;
- impiego di personale non dipendente;
- gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'O.E.A.;

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


- inosservanza delle disposizioni normative di carattere assistenziale, assicurativo, previdenziale, di prevenzione degli infortuni e di sicurezza ed igiene sul lavoro, relative al personale dipendente/soci lavoratori e mancata applicazione delle disposizioni normative e retributive del vigente CCNL;
- subappalto del servizio;
- cessione del contratto a terzi;
- ulteriore inadempienza dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- mancata messa in atto delle varianti migliorative presentate in fase di offerta entro i termini previsti.

In caso di risoluzione del contratto per responsabilità dell'O.E.A., la S.A procede ad incamerare la cauzione e ad affidare il servizio ad altro operatore economico, anche avvalendosi della graduatoria di gara, addebitando all'O.E.A. i maggiori costi del servizio e di una nuova gara, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che la S.A. ritenesse di intraprendere a tutela dei propri interessi.

**Art. 76 - Disdetta del contratto da parte dell'O.E.A.**

Qualora l'O.E.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la S.A. si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'O.E.A. per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

**Art. 77 - Controversie**

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra l'O.E.A e la S.A. in ordine all'interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto d'appalto, l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali, o comunque in dipendenza del presente capitolato saranno di competenza del Foro di Pavia.

**Art. 78 - Domicilio**

L'O.E.A. è tenuto a comunicare il domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi dell'appalto.

## TITOLO XIV – ESECUZIONE ANTICIPATA – ACCETTAZIONE ESPRESSA DI CLAUSOLE CONTRATTUALI

**Art.79 - Esecuzione anticipata**

La S.A. si riserva la facoltà di richiedere l'esecuzione anticipata del contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 11 comma 12 del D.Lgs 12/4/2006 n. 163.

**Art. 80 - Accettazione espressa di clausole contrattuali**

Ai sensi dell'art. 1341, comma 2 del Codice civile l'O.E.A. approva tutte le clausole contenute nel presente capitolato, nel bando e nel disciplinare di gara e in tutti gli allegati in essi citati.

# COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA

**PROVINCIA DI PAVIA**

C.A.P. 27012
Cod. Fisc.: 80000850182
P. IVA: 00276520186

Tel. (0382) 936916
Fax (0382) 933128
e-mail: tributi.certosa@libero.it


**Art. 81 – Riferimenti per la S.A.**

Il Responsabile del Servizio oggetto del presente appalto è la Dr.ssa Flavia Fulvio, Responsabile della Servizio, mail: segreteria@certosadipavia.gov.it . Il Responsabile del Procedimento e referente comunale è individuato nella Sig.ra Silvia Gazzi Telefono 0382/936915 Fax 0382/933128, mail: tributi@certosadipavia.gov.it

## TITOLO XV – NORME FINALI

**Art. 82 - Richiamo alla legge ed altre norme**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, l'O.E.A. ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore a livello europeo, nazionale, regionale e locale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali).
Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche di igiene e sanità, in quanto applicabili.

**Art. 83 - Legge sulla privacy**

L'O.E.A. è tenuto a sottoscrivere l'atto con il quale la S.A., titolare del trattamento dei dati, lo nomina a responsabile esterno del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. 196/2003. Lo stesso è tenuto ad osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori il "Codice in materia dei dati personali", vigilando diligentemente e costantemente sull'ottemperanza da parte di tutti gli addetti.

Il Responsabile del Servizio
Dr.ssa Flavia Fulvio

COMUNE DI CERTOSA DI PAVIA