

**CAPITOLATO PRESTAZIONALE**  
**PER IL SERVIZIO MENSA NELLA SCUOLA PRIMARIA**  
**DI VIA DEPRETIS E NELLA SCUOLA D'INFANZIA DI**  
**VIA GRAMSCI PER L'ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

## **ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente Capitolato disciplina la gestione del servizio mensa presso la scuola primaria di via Depretis e la scuola d'infanzia di via Gramsci nel Comune di Pinarolo Po, per l'anno scolastico 2025-2026.

La preparazione dei pasti deve essere effettuata secondo il menù e le tabelle dietetiche vigenti, stabilite dal competente servizio dell'ATS di Pavia e pubblicate sul proprio sito internet.

La normativa concernente la disciplina della ristorazione scolastica trova specifica descrizione nella seguente documentazione, che qui si intende integralmente richiamata quale parte integrante e sostanziale del presente Capitolato, anche se non tutta materialmente allegata, e che dovrà essere osservata dall'appaltatore del servizio:

- Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute;
- Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica;
- PAN GPP (Piano Azione Nazionale sul Green Public Procurement) - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari e Relazione di accompagnamento (servizio mense e forniture alimentari);
- Legge n. 128 dell'8/11/2013 (specifiche per le gare di appalto dei servizi di ristorazione scolastica);
- Decreto 18/12/2017 - Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche;
- Linee di indirizzo per enti gestori mense per prevenire e ridurre lo spreco alimentare, del Ministero della Salute;
- Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica.

Dovranno essere osservate le indicazioni per la riapertura della ristorazione scolastica contenute nella Circolare ATS di Pavia Protocollo numero 0044234/2020 del 07/09/2020 ed ogni altra successiva disposizione emessa dalle Autorità competenti nel corso di vigenza dell'appalto, conseguenti all'emergenza sanitaria da Covid-19.

## **ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto è fissata per l'anno scolastico **2025/2026**.

## **ART. 3 - IMPORTO DELL'APPALTO**

Non sono previste spese per la stazione appaltante, dal momento che i corrispettivi per la prestazione del servizio mensa saranno versati alla ditta affidataria direttamente dalle famiglie degli studenti che usufruiranno del servizio.

## **ART. 4 – ADEMPIMENTI GESTIONALI DELLA DITTA APPALTATRICE**

La Ditta appaltatrice si impegna, per tutto il periodo di funzionamento della scuola, all'acquisto di generi alimentari e alla migliore preparazione di un numero di pasti, riferito ad anno scolastico, per gli alunni ed insegnanti/educatori, come di seguito indicativamente specificato:

|                                |              |                                                                                   |
|--------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Numero pasti scuola primaria   | Circa 11.000 | Adeguandosi ai rispettivi calendari scolastici, per tutta la durata dell'appalto. |
| Numero pasti scuola d'infanzia | Circa 9.000  |                                                                                   |

I dati sopra elencati sono forniti ad esclusivo titolo indicativo e non comportano, per l'Ente appaltante, alcun obbligo di garanzia del raggiungimento di tali livelli.

Per la fornitura dei pasti, la ditta appaltatrice potrà servizi di altra ditta specializzata.

Il centro di produzione pasti utilizzato dalla ditta appaltatrice dovrà essere conforme alle disposizioni di legge vigenti nel tempo.

Il cibo dovrà essere prodotto nella giornata del consumo e non dovrà essere raffreddato e poi riscaldato.

In ogni caso, la preparazione dei pasti dovrà avvenire nell'osservanza di tutti gli adempimenti previsti dal D. Lgs. n. 193/2007, dal DPR n. 327/80 e dai manuali di corretta prassi igienica. Dovrà essere rispettato il legame caldo-freddo (cioè non dovranno essere utilizzati prodotti precotti).

I generi alimentari non dovranno essere congelati o surgelati ad eccezione della carne, del pesce e delle verdure, le quali, tuttavia, dovranno essere preferibilmente fresche.

## **ART. 5 - COMPOSIZIONE DEL PASTO**

Il pasto dovrà prevedere:

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

È ammesso solo l'uso di olio extravergine di oliva.

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

## **ART. 6 - PRESTAZIONI PARTICOLARI**

Potranno essere richieste particolari prestazioni in occasione di iniziative scolastiche (ad esempio nei casi di feste e recite di fine anno), che saranno opportunamente preannunciate e di volta in volta concordate tra le parti.

Il prezzo relativo sarà determinato a parte, tenuto conto delle condizioni di svolgimento dei servizi pattuiti.

L'Ente appaltante può inoltre richiedere in qualsiasi momento, previo avviso di 15 giorni, che il servizio venga esteso ad utenze non comprese nel presente contratto al momento della stipula, con applicazioni dei prezzi praticati ad utenze assimilabili.

### **ART. 7 - ORARI DEI PASTI**

La fornitura dovrà essere assicurata nelle giornate e negli orari specifici che corrispondono alla frequenza degli alunni.

Dette giornate e detti orari potranno subire modifiche; in tal caso, la Ditta appaltatrice si impegna a garantire il servizio con la semplice comunicazione della variazione della giornata e dell'orario con almeno un giorno di anticipo, entro le ore 10.00.

Il calendario scolastico, compresi i periodi di interruzione dell'attività didattica, è stabilito dall'Ufficio Regionale competente e comunicato all'Istituto Comprensivo territoriale e alle Amministrazioni Comunali sedi delle scuole, le quali provvederanno a comunicarlo al Comune di Pinarolo Po, che a sua volta informerà la ditta appaltatrice.

I suddetti orari non sono vincolanti per l'Ente e potranno essere variati secondo le esigenze dell'utenza.

### **ART. 8 - MODALITÀ DI FORNITURA DEI PASTI E PIANO DEI TRASPORTI**

I pasti dovranno essere consegnati ai plessi scolastici in monoporzioni individuali di primo, secondo e contorno termosigillate, in ottemperanza alle prescrizioni contenute nella circolare ATS Protocollo numero 0044234/2020 del 07-09-2020, emanata a seguito dell'emergenza da Covid-19. La durata del trasporto dal centro di cottura ai plessi scolastici di destinazione dovrà essere contenuta in un intervallo non superiore a 45 minuti.

Durante il trasporto dovranno essere osservate le condizioni di temperatura per le sostanze alimentari deperibili ai sensi del DPR n. 327/80. I pasti dovranno arrivare nei centri di refezione in condizioni commestibili ed organoletticamente ottimali.

I pasti caldi, inoltre, dovranno essere consegnati ad un livello di temperatura non inferiore a 65° centigradi. I cibi da consumare freddi devono arrivare in distribuzione a temperatura non superiore a 10° centigradi.

Il trasporto dal centro di cottura ai plessi scolastici di destinazione dovrà avvenire con automezzi idonei e contenitori adeguati muniti di regolare autorizzazione sanitaria, in modo da garantire la sicurezza microbiologica; inoltre dovranno essere sanificati almeno con cadenza settimanale.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno riportare apposite insegne o scritte di riconoscimento. Tutti gli oneri relativi all'utilizzo dei mezzi - fiscali, assicurativi, consumo carburante e manutenzione - sono a completo carico della Ditta appaltatrice.

### **ART. 9 - PRENOTAZIONI**

I nominativi e/o il numero di insegnanti/educatori impegnati nella sorveglianza degli alunni con diritto al pasto gratuito saranno giornalmente comunicati dai responsabili delle scuole alla Ditta appaltatrice, unitamente al numero dei pasti degli alunni.

### **ART. 10 - RESPONSABILE DELLA DITTA APPALTATRICE**

La responsabilità dell'organizzazione e del coordinamento di tutte le attività inerenti la fornitura nonché dei rapporti con l'Ente appaltante e con le scuole interessate saranno affidati ad un incaricato della Ditta appaltatrice con mansioni di coordinatore. Il suo nominativo, e la variazione dello stesso, dovrà essere comunicato all'Ente prima dell'avvio del servizio.

## **ART. 11 - CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME**

La qualità del pasto, confezionato e servito nell'ambito della ristorazione scolastica, dipende dalla qualità delle materie prime utilizzate, che dovranno essere di qualità superiore o di prima qualità. La qualità è garantita da:

- Prescrizioni di legge, che sono da considerarsi elementi vincolanti: resta inteso che sono elementi minimali e obbligatori, tanto che il loro rispetto si può intendere implicito anche se gli stessi non sono espressamente descritti nel Capitolato.
- Regole procedurali di gestione delle materie prime.
- Specifiche tecniche relativamente a:
  - tipo delle materie prime (fresca, surgelata, essiccata, sottovuoto);
  - calendarizzazione degli acquisti;
  - pezzature delle confezioni;

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

I parametri generali a cui la Ditta appaltatrice deve fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- Precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- Rispondenza delle derrate a quanto richiesto dal Capitolato;
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- Termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- Imballaggi integri e senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, ecc.;
- Integrità del prodotto consegnato: confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.;
- Rispondenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento in quanto ad aspetto, colore, odore, consistenza;
- Mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- Riconosciuta, comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza a un Consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo della qualità);
- Impegno al ritiro gratuito e smaltimento di materiali alterati, scaduti, avariati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- Modalità di conservazione o di deposito presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- Fornitura regolare.

## **ART. 12 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI**

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

In un'ottica di potenziamento qualitativo globale e in particolare del gradimento del piatto, la competenza professionale della Ditta appaltatrice dovrà esprimersi nel dettagliare quelle caratteristiche aggiuntive di ogni categoria merceologica che, in relazione alle tecnologie di produzione e distribuzione e alle caratteristiche del piatto, consentano il raggiungimento di sempre maggiori livelli di performance del servizio e di soddisfazione dell'utenza.

I criteri stabiliti dalla legislazione regionale vigente sono integrati con le seguenti regole e protocolli atti a sviluppare livelli crescenti di rispetto e controllo di qualità:

- Esclusione dal ciclo produttivo di alimenti per cui, al momento della somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione;
- Razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime non deperibili, in modo tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 30 giorni; per gli alimenti deperibili il rifornimento deve avvenire con modalità tali da garantire il mantenimento fino al consumo di requisiti di freschezza;
- Divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati, nonché divieto di congelare altre materie prime acquistate fresche, in assenza di specifiche autorizzazioni da parte dell'ATS.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche devono assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). È importante rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo presenti in ogni mensa scolastica, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

I prodotti biologici, vegetali e animali, derivano da produzioni garantite e certificate da organismi esterni riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole.

Le produzioni con metodo biologico escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni.

Tali prodotti sono disciplinati dal Regolamento CEE n. 834/2007 e dalla normativa elencata dal PAN GPP 2011 al punto 4.1 e seguenti, che qui si intende integralmente richiamata quale parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.

La dieta mediterranea consiste in una alimentazione in cui prevalgono i prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semi-integrali, frutta fresca e secca, verdure crude e cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e yogurt, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zuccheri semplici.

La professionalità della Ditta appaltatrice potrà consentire il raggiungimento di elevati livelli di performance del servizio, sia offrendo la maggior quantità possibile di prodotti a km zero, seguendo la stagionalità, sia proponendo un menù in linea con lo schema dietetico proposto dall'ATS:

- Almeno 2 volte al mese cereali quali orzo, farro, miglio, ecc., sia come primo piatto che come componente del secondo;
- Tutti i giorni o più giorni possibili pasta, riso e farina di mais integrali o semintegrali;
- Almeno 1 volta alla settimana un primo con legumi;
- Almeno due volte al mese, al posto della carne rossa, un secondo a base di legumi;
- Primi con sughi di verdura al posto di sughi di carne;
- A fine pasto, solo frutta fresca e mai dolci o yogurt.

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

La Ditta appaltatrice deve essere dotata di servizi controllo-qualità per i generi alimentari e per l'occorrenza dovrà dimostrare l'intervento del controllo sanitario per carni e pesce.

Tutti i prodotti utilizzati dalla Ditta appaltatrice dovranno, comunque, essere di ottima qualità e di prima scelta.

### **ART. 13 - DEFINIZIONE DELLA PORZIONE NEL PIATTO**

Il concetto di "porzione" è elemento portante nella qualità totale del pasto, sia in termini di conformità ai reali fabbisogni giornalieri di ogni utente, sia in termini di aspettative e di immagine percepita del piatto.

Il piatto al consumo è frutto di diverse variabili tra cui: la qualità delle materie prime in termini di tecnologie di conservazione (fresco, surgelato, essiccato, ecc.), di classe merceologica e di formato; la modalità di stoccaggio delle derrate; i sistemi di preparazione e di cottura che incidono sulla grammatura al cotto.

### **ART. 14 - MODELLI TIPO E DIETE SPECIALI**

I pasti devono essere preparati tenuto conto dei modelli tipo di tabella dietetica proposti dall'ATS - Servizio Igiene e Nutrizione e delle norme generali per l'applicazione dei menù.

Le tabelle sono tarate sulla base di indicazioni dietetiche tese a soddisfare con completezza i fabbisogni nutrizionali reali e tengono conto delle strategie di educazione alimentare.

Per quanto riguarda i contorni, la cui preparazione non è specificata nelle tabelle dietetiche, è necessario attenersi ai metodi di cottura specificati negli allegati.

Il menù non potrà essere modificato dalla Ditta appaltatrice o dalla Commissione Mensa se non previa intesa con l'Ente appaltante e l'ATS.

L'ente appaltante autorizza la variazione occasionale del menù dovuta a mancato reperimento di materia prima, su richiesta della Ditta appaltatrice, debitamente motivata, con altro prodotto di pari valore economico e nutrizionale.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la preparazione di diete speciali, attenendosi alle indicazioni elaborate dall'ATS di Pavia.

La Ditta appaltatrice, per la gestione delle diete speciali, dovrà attenersi alle procedure definite dalla legge sulla privacy di cui al D. Lgs. n. 196/2003, Regolamento UE 2016/679 e D. Lgs. n. 101/2018.

### **ART. 15 - PRODUZIONE DEL PASTO**

La produzione del pasto deve avvenire nel giorno della distribuzione.

Il giorno antecedente la distribuzione sono consentite le seguenti operazioni:

- Mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura delle carni a crudo; la loro conservazione in frigorifero deve essere effettuata a 4°C;
- Pelatura di patate e carote; la conservazione in frigorifero deve essere effettuata a 4°C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata;
- Cottura di carne bovina solo in presenza di abbattitore della temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura; conservazione con idoneo legume refrigerato in contenitori coperti).

Non sono consentiti cibi fritti; il condimento deve essere preferibilmente a crudo.

È vietato l'uso di avanzi.

Nei luoghi di produzione dei pasti dovranno essere mantenuti in frigorifero a temperatura non superiore a 4°C i campioni completi dei pasti per almeno 72 ore, in idonei contenitori ermeticamente chiusi, a disposizione per accertamenti analitici che si rendessero necessari per casi di sospetta tossinfezione alimentare.

Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione nel centro cottura; ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè di almeno 15 grammi edibili; il campione deve riportare un'etichetta con dettagliata ora e giorno dell'inizio della conservazione e la denominazione del prodotto.

### **ART. 16 - PROGETTO CONTENIMENTO SPRECHI**

La Ditta appaltatrice potrà essere chiamata ad impegnarsi a collaborare al progetto per il contenimento degli sprechi nella ristorazione scolastica nel caso in cui l'ente appaltante preveda e formalizzi procedure che consentano di convogliare gli esuberi di preparazioni alimentari rispetto al fabbisogno dell'utenza, anziché nel flusso dei rifiuti alimentari, in un canale precostituito e presidiato da interventi sanitari, destinato all'integrazione dell'alimentazione di animali d'affezione ricoverati in strutture autorizzate, quali canili e gattili.

### **ART. 17 - OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE**

La Ditta appaltatrice è tenuta ad adempiere ai seguenti obblighi:

- Svolgere il servizio nei modi indicati dal presente Capitolato ed allegati e quanto specificato in sede di offerta;
- Assicurare personale qualificato (con corsi di formazione sia di cucina che per le attività ausiliarie), in numero idoneo tale da garantire l'intero servizio;
- Acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti con obbligo di immagazzinaggio in appositi locali all'uopo identificati, assumendosi la responsabilità della loro conservazione; la frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e una corretta conservazione igienica;
- Fornire il materiale accessorio "a perdere" per la distribuzione e il consumo del pasto (bicchieri, piatti, posate, tovaglette e tovaglioli monouso) e quant'altro necessario per la somministrazione e il consumo dei pasti;
- Rendere disponibile un numero telefonico presso ogni centro di cottura;
- Assicurare ai propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio;
- Adempiere a tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali;
- Dotarsi delle autorizzazioni sanitarie per svolgere la refezione scolastica;
- Fornire, a richiesta dell'Ente, i dati statistici relativi ai pasti somministrati.

## **ART. 18 - PERSONALE**

La Ditta appaltatrice deve occupare in servizio, per tutta la durata contrattuale, con onere a esclusivo suo carico, personale qualificato (con corsi di formazione sia di cucina che per le attività ausiliare) necessario per il buon funzionamento delle mense.

La Ditta appaltatrice dovrà produrre prima dell'inizio del servizio le referenze, i titoli professionali e di servizio del personale che intende impiegare.

La Ditta appaltatrice dovrà comunicare all'Ente, prima dell'inizio del servizio, i nominativi degli operatori addetti al trasporto dei pasti e ogni eventuale modifica degli stessi nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

Spetta alla Ditta appaltatrice vigilare sul personale addetto ai sensi di quanto prevede la vigente normativa in materia di igiene degli alimenti e sicurezza sul lavoro.

## **ART. 19 - CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI E CONTROLLI VARI**

L'appaltatore è tenuto ad effettuare periodicamente accertamenti su eventuali soggetti portatori patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi saranno allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio. L'esito delle predette verifiche periodiche dovrà essere comunicato all'Ente appaltante.

Le disposizioni emanate dalle Autorità Sanitarie competenti in merito alla profilassi e alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente recepite.

L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste ex legge, dà diritto all'Ente di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali contemplate nel presente Capitolato.

L'Ente si riserva il diritto di controllare in ogni momento e senza preavviso lo stato d'igiene dei locali ed attrezzature impiegati per il confezionamento dei pasti e per lo stoccaggio delle derrate alimentari, nonché verificare sotto l'aspetto quantitativo e qualitativo le razioni dei pasti. A questo scopo l'Ente si avvarrà di personale e laboratori di propria fiducia, nonché dell'assistenza dei servizi di prevenzione dell'ATS competente per territorio.

Per quanto non previsto nel presente Capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

## **ART. 20 - BLOCCO DELLE DERRATE**

I controlli potranno dar luogo al blocco delle derrate. I tecnici incaricati dall'Ente appaltante provvederanno a far custodire le derrate in un magazzino od in cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre la scritta "in attesa di accertamento".

L'ente appaltante provvederà, entro due giorni, a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla Ditta appaltatrice; qualora i referti diano esito positivo, alla Ditta appaltatrice verranno addebitate le spese di analisi.

In ogni caso, nulla è dovuto alla Ditta appaltatrice per eventuali danni derivanti dal blocco delle derrate.

## **ART. 21 - PENALI E SANZIONI**

In caso di omessa o non corretta esecuzione - anche parziale - del servizio, nonché per accertata violazione di specifici obblighi e/o divieti stabiliti dal Capitolato nonché dalle disposizioni legislative o regolamentari disciplinanti il servizio, l'Ente si riserva di applicare a carico della Ditta

appaltatrice una penale, sulla base dei criteri di gradualità di seguito riportati, fatto salvo l'addebito alla Ditta appaltatrice degli eventuali ulteriori danni a persone e/o cose direttamente connesse alle infrazioni contestate:

| Causale infrazione contestata                                                                                                                                     | Penalità                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Per sospensione del servizio:                                                                                                                                     | € 300,00 per il primo giorno di sospensione<br>€ 500,00 per ogni singolo giorno successivo |
| Per carenze nello stato d'igiene dei locali ed attrezzature impiegati per il confezionamento e/o trasporto dei pasti e per lo stoccaggio delle derrate alimentari | € 250,00 per la prima infrazione<br>€ 500,00 per la infrazioni successive                  |
| Per carenze sotto l'aspetto quantitativo e qualitativo dei pasti somministrati:                                                                                   | € 100,00 per la prima infrazione<br>€ 150,00 per la infrazioni successive                  |
| Per il mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti secondo il programma concordato, con tolleranza massima di 10 minuti:                                   | € 50,00 per la prima infrazione<br>€ 150,00 per la infrazioni successive                   |
| Nel caso di forniture con cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio scelto dall'Ente Committente:                                                   | € 500,00 per la prima infrazione<br>€ 1.000,00 per la infrazioni successive                |

Le penali saranno applicate dal Responsabile del Servizio dell'ente appaltante, previa apposita istruttoria. Gli addebiti saranno contestati con PEC o lettera raccomandata A.R. al responsabile coordinatore della Ditta appaltatrice o al titolare o rappresentante legale, il quale dovrà fornire le proprie contro-deduzioni entro cinque giorni. Decorso il termine predetto senza sufficienti motivazioni, saranno applicabili direttamente le penali sopradette che verranno dedotte dall'importo complessivo delle fatture mensili.

## **ART. 22 - LEGGI E REGOLAMENTI**

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di osservare, e fare osservare, tutte le disposizioni derivanti da leggi e regolamenti comunitari, nazionali e regionali attinenti il servizio, nonché le linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica approvate con Decreto Direzione Generale della Sanità 1° Agosto 2002, n. 14833, nonché il presente Capitolato di appalto e le prescrizioni igienico-sanitarie vigenti nel corso dell'appalto emanate dalle Autorità competenti in materia di prevenzione da Covid-19.

## **ART. 23 - ASSICURAZIONI**

La responsabilità relativa alla verifica della buona tenuta dell'attrezzatura e alla segnalazione di interventi sugli impianti sarà affidata alla Ditta appaltatrice stessa.

L'Ente è inoltre esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente della Ditta appaltatrice durante l'esecuzione del servizio.

## **ART. 24 - QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO, SERVIZI DI EMERGENZA**

Verificandosi scioperi, la Ditta appaltatrice garantirà sempre un servizio di emergenza previo accordo con le organizzazioni sindacali, che dovrà essere trasmesso all'Ente appaltante, trattandosi di servizi essenziali.

La Ditta appaltatrice dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata presso il proprio centro di cottura, per cause di forza maggiore, producendo i pasti necessari

quotidianamente con le stesse caratteristiche previste dal presente Capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative.

Considerata la particolare natura delle prestazioni, l'Ente si riserva la facoltà di affidare a terzi l'esecuzione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dalla Ditta appaltatrice, con addebito dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni.

### **ART. 25 - RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Nel caso di gravi violazioni o inadempienze contrattuali, l'Ente potrà risolvere il contratto, senza che per ciò occorra citazione in giudizio, pronuncia di giudice o altra formalità, convenendosi sufficiente il preavviso di 20 giorni dalla data di ricezione della relativa comunicazione, da inviarsi mediante PEC o lettera raccomandata A.R.

L'Ente potrà procedere ipso iure ex art. 1456 C.C. alla risoluzione nei casi di gravi inadempienze nella conduzione del servizio, quali:

- Abbandono del servizio, fatta salva la causa di forza maggiore;
- Grave intossicazione alimentare dovuta alla condotta colposa o dolosa della Ditta appaltatrice;
- Mancato impiego di almeno un cuoco in possesso di idoneo attestato/diploma di qualifica professionale e adeguata esperienza o impiego nel servizio di personale non idoneo sotto il profilo professionale o sanitario;
- Contegno abitualmente scorretto da parte del personale della Ditta appaltatrice adibito al servizio;
- Mancato o non corretto pagamento degli oneri previdenziali;
- Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'appaltatore, messa in liquidazione, o altri casi di cessione dell'attività;
- Cessione ad altri, in tutto o in parte - direttamente o indirettamente - di obblighi e diritti contrattuali;
- Mancato addestramento del proprio personale ai rischi esistenti nell'ambiente di lavoro;
- Non conforme applicazione delle attività di sorveglianza sanitaria nei confronti dei propri dipendenti;
- Mancata o inadeguata fornitura di tutti i dispositivi di protezione individuale necessari per lo svolgimento delle attività;
- Quando a carico di alcuno degli amministratori dell'impresa sia stata pronunciata una sentenza definitiva di condanna per frode, o per qualsiasi altro reato che incida sulla moralità professionale, o per delitti finanziari;
- In caso di mancato rinnovo da parte delle autorità competenti di provvedimenti autorizzativi in scadenza durante la vigenza contrattuale;
- Per ogni inadempienza, infrazione o fatti ivi non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 C.C.

Nel caso di recesso dal contratto, per qualsiasi causa, da parte della Ditta appaltatrice, saranno addebitati alla stessa, oltre agli eventuali danni, i maggiori oneri che dovranno essere sostenuti dall'Ente appaltante per l'affidamento del servizio ad altra Ditta appaltatrice.

Nulla sarà dovuto alla Ditta appaltatrice nel caso di recesso o di risoluzione del contratto, fatti salvi i corrispettivi economici relativi al servizio effettivamente prestato.

### **ART. 26 - FALLIMENTO DELLA DITTA APPALTATRICE**

In caso di fallimento della Ditta appaltatrice, il contratto si riterrà sciolto; ove il curatore del fallimento chiedesse di voler subentrare al contratto, l'Ente si riserva il diritto di accettare o meno la proposta.

### **ART. 27 - CONTROVERSIE**

Per tutte le controversie e divergenze che dovessero sorgere tra ente e gestore e che non vengano risolte di comune accordo, è competente il Foro esclusivo di Pavia.

Comune di Pinarolo Po, 25.08.2025