



COMUNE DI GROPELLO CAIROLI

Provincia di Pavia

Copia

DETERMINAZIONE

Servizi Alla Persona

Numero 80 Del 15-04-2025

OGGETTO:	AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO L'ASILO NIDO COMUNALE E LA SCUOLA PRIMARIA DI GROPELLO CAIROLI - PERIODO SETTEMBRE 2025/LUGLIO 2026.
-----------------	---

Premesso che con deliberazione della Giunta comunale n. 141 in data 16/12/2024, esecutiva ai sensi di legge, è stata attribuita al Sindaco la Responsabilità dei Servizi alla Persona.

Richiamati:

- la legge 190/2012 Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione.
- il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33 Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni.
- il D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n.165 e s.m.i.
- la deliberazione della Giunta Comunale n. 2 in data 20/01/2025 avente oggetto: "PIANO INTEGRATO DI ATTIVITA' E ORGANIZZAZIONE 2025-2027".

Atteso che il sottoscritto Responsabile relativamente al presente procedimento non si trova in conflitto di interessi, neanche potenziale ai sensi dell'art. 6 del Codice di comportamento emanato con DPR n. 62/2013;

Vista la deliberazione di C.C. n. 36 del 16/12/2024 ad oggetto "APPROVAZIONE NOTA DI AGGIORNAMENTO AL DUPS 2025-2027";

Vista la deliberazione di C.C. n. 37 del 16/12/2024 ad oggetto "ESAME DELLO SCHEMA DI BILANCIO DI PREVISIONE FINANZIARIO 2025/2027 PREDISPOSTO DALLA GIUNTA COMUNALE E DELLA RELAZIONE DELL'ORGANO DI REVISIONE AI SENSI DEL D.M. 25/07/2023. APPROVAZIONE DEL BILANCIO DI PREVISIONE 2025/2027 (ART. 151 DEL D.LGS. N. 267/2000 E ART. 10, D.LGS. N. 118/2011)";

Vista la deliberazione G.C. n. 140 del 16/12/2024 di approvazione del PEG finanziario 2025-2027;

Visti

- lo Statuto ed il vigente Regolamento di Contabilità.
- gli articoli n. 107, n. 183, n. 191 e n. 192 del T.U. enti locali (D.lgs. n. 267 del 18.08.2000 e s.m.i.).
- il punto 5.2 del principio contabile applicato della contabilità finanziaria potenziata, allegato 4/2 del D.Lgs. n. 118/2011.

Vista la legge n. 136 del 13/08/2010 così come modificata dal D.L. 187/2010 e s.m.i. inerente agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari;

Preso atto della comunicazione rilasciata dal titolare della società ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, legge 136/2010 modificata dal D.L. 187/2010;

Accertata la compatibilità del pagamento della spesa con gli stanziamenti di bilancio e con le regole di Finanza Pubblica;

Richiamata la Determina n. 73 del 03/04/2025 ad oggetto " DETERMINA A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO L'ASILO NIDO COMUNALE E LA SCUOLA PRIMARIA DI GROPELLO CAIROLI - PERIODO SETTEMBRE 2025/LUGLIO 2026.";

Vista la procedura Sintel Id n. 199579937 per l'individuazione della Ditta aggiudicataria del servizio sopra citato;

Visto l'allegato report della suddetta procedura Sintel n. 199579937, che individua la Ditta SODEXO ITALIA S.P.A di VIA F.LLI GRACCHI 36, 20092 CINISELLO BALSAMO – P.IVA 00805980158 - come aggiudicataria del servizio di mensa scolastica per l'asilo nido comunale e per la scuola primaria per il periodo settembre 2025/luglio 2026, per un importo contrattuale di Euro 85.125,00 IVA 4% esclusa per un totale di Euro 88.530,00;

Precisato che i servizi sono descritti nel capitolato speciale d'appalto allegato alla procedura Sintel ed anche alla presente determinazione, formandone parte integrante e sostanziale;

D E T E R M I N A

1. **di approvare** tutto quanto riportato in premessa.
2. **di prendere atto** delle risultanze della procedura di affidamento del servizio di cui all'oggetto come da allegato report di procedura Sintel n. 199579937 e di aggiudicare lo stesso alla Ditta SODEXO ITALIA S.P.A di VIA F.LLI GRACCHI 36, 20092 CINISELLO BALSAMO – P.IVA 00805980158, per un importo contrattuale di Euro 85.125,00 IVA 4% esclusa per un totale di Euro 88.530,00.
3. **Di impegnare** la spesa di Euro 88.530,00 a favore della SODEXO ITALIA S.P.A., sul Bilancio 2025/2027 come segue:

ANNO	CAPITOLO	COD. BIL.	IMPORTO IN EURO
2025	2470	04.06-01.03	27.294,31
2025	4050	12.01-01.03	7.187,74
2026	2470	04.06-01.03	44.047,95
2026	4050	12.01-01.03	10.000,00

4. **Di dare atto** che, ai sensi del comma 8, dell'art. 183 del D. Lgs. n. 267/2000 e s.m.i., il programma dei conseguenti pagamenti dell'impegno di spesa di cui al presente provvedimento è compatibile con i relativi stanziamenti di cassa del bilancio e con le regole di finanza pubblica in materia di “pareggio di bilancio”, introdotte dai commi 707 e seguenti dell'art. 1 della legge n. 208/2015 (legge di stabilità 2016).
5. **Richiamato** l'articolo 147-bis, comma 1, del D.Lgs 267/2000 e s.m.i.:
 - **di accertare**, ai fini del controllo preventivo di regolarità amministrativa-contabile di cui all'art. 147-bis, comma 1, del D. Lgs. n. 267/2000, e s.m.i., la regolarità tecnica del presente provvedimento in ordine alla regolarità, legittimità e correttezza dell'azione amministrativa, il cui parere favorevole è reso unitamente alla sottoscrizione del presente provvedimento da parte del Responsabile del servizio;

- **di dare atto**, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 147-bis, comma 1, del D. Lgs. n. 267/2000, e s.m.i. e del relativo regolamento comunale sui controlli interni, che il presente provvedimento, sarà sottoposto al controllo contabile da parte del Responsabile del Servizio Finanziario e Tributi, da rendersi mediante apposizione del visto di regolarità contabile e dell'attestazione di copertura finanziaria allegati alla presente determinazione come parte integrante e sostanziale;
- **di dare atto** che il suddetto impegno di spesa viene assunto in osservanza delle disposizioni di cui all'art. 163 del TU 18/08/2000 (Dlgs 267/2000);
- **di dare atto** che la presente determinazione:
 - è esecutiva dal momento dell'apposizione del visto di regolarità contabile, attestante la copertura finanziaria della spesa;
 - è pubblicata all'Albo Comunale per 15 gg. consecutivi;
 - è inserita nel fascicolo delle determinazioni del presente servizio;
 - è comunicata al servizio Finanziario e Tributi per gli adempimenti di competenza.

Il Responsabile del Servizio
F.to Elisa Olga Bergamaschi

Servizi Alla Persona

Si esprime, ai sensi dell'art. 147 bis del TUEL n. 267/2000, il visto Favorevole sulla Regolarita' tecnica

Data 14-04-2025

IL RESPONSABILE Servizi Alla Persona

F.to Elisa Olga Bergamaschi

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE

Visto si attesta la regolarità contabile **Favorevole** e la copertura finanziaria della spesa cui si riferisce la presente determinazione, ai sensi dell'articolo 151, comma 4, e dell'articolo 183, comma 9, del T.U. 18 agosto 2000, n. 267.

Impegno N. 122 del 14-04-2025 a Competenza CIG B65EFDABFF	
5° livello 04.06-1.03.01.02.011 Generi alimentari	
Capitolo 2470 / Articolo Mensa scolastica primaria	
Causale	AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO LASILO NIDO COMUNALE E LA SCUOLA PRIMARIA DI GROPELLO CAIROLI - PERIODO SETTEMBRE 2025/LUGLIO 2026.
Importo 2025	Euro 27.294,31
Importo 2026	Euro 44.047,95
Beneficiario 11079 SODEXO ITALIA SPA	

Impegno N. 123 del 14-04-2025 a Competenza CIG B65EFDABFF	
5° livello 12.01-1.03.01.02.011 Generi alimentari	
Capitolo 4050 / Articolo Mensa scolastica asilo nido	
Causale	AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO LASILO NIDO COMUNALE E LA SCUOLA PRIMARIA DI GROPELLO CAIROLI - PERIODO SETTEMBRE 2025/LUGLIO 2026.
Importo 2025	Euro 7.187,74
Importo 2026	Euro 10.000,00
Beneficiario 11079 SODEXO ITALIA SPA	

Gropello Cairoli, li 14-04-2025

Il Responsabile del Servizio
F.to Dott.ssa Mariateresa Palestra

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

La presente determinazione è stata pubblicata il giorno **16-04-2025** all'Albo Pretorio, "on-line" e **vi rimarrà per 15 giorni consecutivi con decorrenza dalla data odierna.**

Gropello Cairoli, 16-04-2025

Il Resp. della Pubblicazione
F.to Stumpo Katia

Il sottoscritto Resp. della Pubblicazione dell'ente attesta che il presente provvedimento è copia conforme all'originale.

Gropello Cairoli, 16-04-2025

IL Resp. della Pubblicazione
(Stumpo Katia)



**COMUNE
DI
GROPELLO CAIROLI**

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

Periodo: settembre 2025/luglio 2026

Definizioni

Per "Impresa" o "I. A." si intende l'impresa che risulterà aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica la produzione, il confezionamento, il trasporto, la fornitura e la consegna dei pasti.

Per "Committente" o "A. C." si intende l'Amministrazione Comunale di Gropello Cairoli che affida all'Impresa il servizio di refezione scolastica, il confezionamento, il trasporto, la fornitura e la consegna dei pasti.

Oggetto dell'affidamento

Il presente capitolato ha per oggetto:

- la fornitura di pasti in legume fresco-caldo per la refezione scolastica del Comune di Gropello Cairoli e la somministrazione presso i refettori dell'Asilo nido e della Scuola Primaria, per l'anno scolastico 202/2026;
- il servizio di trasporto pasti presso i seguenti refettori:
 - Asilo Nido Comunale via Fosso Galana in Gropello Cairoli;
 - Scuola Primaria via Fosso Galana Gropello Cairoli;

Durata dell'appalto

Il contratto avrà durata annuale dal 01 settembre 2025 al 31 luglio 2026.

L'I. A. si impegna ad iniziare il servizio dal 1° settembre 2025.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, l'A. C. non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'I. A. sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a mesi sei, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Tipologia dell'utenza

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

Tipologia del servizio richiesto

Le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:

- fornitura delle derrate alimentari e di tutti i prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio e nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute (Linee di indirizzo regionali e nazionali per la ristorazione scolastica), preparazione e cottura dei pasti;
- confezionamento dei pasti e loro veicolazione presso i terminali di consumo, secondo gli orari e i turni stabiliti, che potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale; in tal caso l'aggiudicatario dovrà provvedere alla produzione e alla consegna dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dal Comune;
- corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
- fornitura di bottiglie di acqua minerale sfuse;
- esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli monouso, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- contabilizzazione delle presenze giornaliere su apposito registro: la rendicontazione dei pasti giornalieri per ciascun mese dovrà essere allegata alle fatture corrispondenti.

Dimensione dell'affidamento

Si prevede indicativamente una fornitura dei pasti così suddivisa:

Asilo nido:

- n. 4.000 pasti alunni

Scuola Primaria:

- n. 18.700 pasti alunni;

per un totale di 22.700 pasti annui.

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

Variazione di tipologia e dimensione dell'utenza

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

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

Importo a base d'asta

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

- ✓ pasto alunni Asilo nido compreso di merenda- € 3,75
- ✓ pasto alunni Scuola Primaria, ed insegnanti - € 3,75

per un importo presunto complessivo di € 85.125,00 IVA 4% esclusa comprensivi degli oneri per la sicurezza per un totale di Euro 88.530,00.

Calendario per l'erogazione del servizio, prenotazione dei pasti e riscossione delle rette

L'erogazione del servizio dovrà avvenire per tutte le strutture dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole. Si specifica che la scuola primaria avrà affluenze maggiori nelle giornate di lunedì martedì e giovedì (circa 150 pasti compresi insegnanti) e minori nelle giornate di mercoledì e venerdì (circa 30 pasti)

Per la gestione contabile del servizio è richiesto alla ditta appaltatrice l'utilizzo del sistema informatizzato android APPNET, fornito dalla A. C..

Il sistema informatico permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

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

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

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

Del sistema sopra descritto restano in carico all'appaltatore le seguenti fasi:

- rilevazione quotidiana del numero di pasti da fornire suddivisi per struttura, classe e sezione.

Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore. In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'I. A. con un anticipo di 24 ore, l'A. C. riconoscerà all'I. A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

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

le parti.

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

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

Sub-appalto del servizio e cessione del contratto

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

Criteri di aggiudicazione

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

Assicurazioni

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

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

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

La Committente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'affidamento.

Spese e tasse

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

Personale

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato, ad eccezione delle prestazioni accessorie eventualmente subappaltate, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'impresa.

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

La ditta appaltatrice deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento di durata sufficiente a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato. Deve altresì garantire lo svolgimento di corsi periodici di aggiornamento.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere in possesso dei requisiti previsti dalle norme vigenti.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

L'impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, relativamente alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande devono rispondere alle caratteristiche indicate nelle Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia e Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica.

2. L'elenco dei prodotti alimentari individuati dall'operatore economico, per lo svolgimento del servizio, dovrà essere corredato da schede tecniche in lingua italiana.

3. Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'aggiudicatario ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un

altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

Menù e Regimi Dietetici particolari

- Menù -

1. I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature stabilite dalle tabelle dietetiche dell'ATS di Pavia.
2. L'articolazione e la composizione dei menù, la cui elaborazione è a cura dell'Impresa, dovrà attenersi alle indicazioni delle Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia in relazione alle diverse fasce d'età, garantendo la gradibilità del pasto, previa validazione dell'Azienda ATS di Pavia (Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione).
3. I pasti dovranno essere preparati attenendosi ai criteri della stagionalità, della variabilità e nel rispetto delle esigenze nutrizionali delle diverse fasce d'età in rapporto al periodo d'anno di riferimento. Dovranno in particolare essere previsti almeno due menù (periodo autunnale-invernale e periodo primaverile-estivo). I menù dovranno essere elaborati sull'arco di quattro settimane.

- Struttura del menù -

1. I pasti dovranno essere costituiti da un pranzo composto da:
 - un primo piatto;
 - un secondo piatto (o, in alternativa al primo e secondo piatto, un piatto unico);
 - un contorno;
 - pane;
 - frutta (o budino o yogurt o gelato);
 - acqua oligominerale naturale;
 - merenda solo per Asilo Nido crostatina, fette biscottate, cracker, latte e biscotti, yogurt, gelato (o alternative adeguate tenendo presente l'età dei bambini dai *3 mesi ai 3 anni*).
2. L'acqua oligominerale naturale si intende compresa nel costo a pasto.

-Variazione del menù -

1. Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto, l'aggiudicatario deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni culinarie previste dai menù.
2. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni o ingredienti, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.
3. Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta richieste dall'aggiudicatario, concordate e autorizzate dal Comune.
4. È facoltà del Comune chiedere all'aggiudicatario di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità, previa valutazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione. Tali variazioni non comporteranno nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione dei singoli pasti.

- Tabelle dietetiche con pesi a crudo -

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

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

1. Il competente servizio comunale:
 - dietro presentazione di certificazioni mediche, rilasciate dal medico curante o da struttura pubblica, indicante con precisione il regime dietetico richiesto, stabilisce l'introduzione e l'avvio del servizio relativo;
 - dietro presentazione di autocertificazione per regimi dietetici richiesti per motivazioni etico-religiose, dà l'avvio del servizio relativo.
2. L'aggiudicatario non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire regimi dietetici particolari in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.
3. Le fasi di preparazione e confezionamento dei regimi dietetici devono essere separate da quelle dei pasti preparati

secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Il centro cottura deve essere strutturato in modo da consentire la preparazione delle diete speciali.

4. La preparazione e distribuzione dei pasti dietetici per patologie deve seguire rigorosamente le procedure determinate. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentirne la completa tracciabilità. L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base. Le diete speciali devono essere somministrate in piatti di tipologia/colorazione differente.

5. È prevista altresì la possibilità di scegliere menù vegetariani (senza carne) e vegani.

Diete in bianco

L'aggiudicatario si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete in bianco con menù previsto dalle linee guida di ATS. La dieta in bianco non necessita di prescrizione medica, se non supera la durata di 48 ore, deve essere richiesta entro le ore 08.30 dello stesso giorno.

Informazione agli utenti

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

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

Riciclo

1. È vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

2. L'aggiudicatario recupera i cibi non somministrati e li destina ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari.

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

Sprechi alimentari

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

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

Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico, ai sensi del D. Lgs. N. 155/97.

Preparazione piatti freddi

L' A.C. inoltre potrà richiedere all' I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tale forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze.

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C. in conformità all'art.31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327.

Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare riposto in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta deve essere trasportata in contenitori ad uso alimentare.

Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell' I.A. nei locali adibiti a refettorio.

La consegna dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì (salvo modificazioni), secondo gli orari indicati dall'A.C. e di seguito specificati:

Asilo Nido	ore 11,15 - 11,20
Scuola Primaria	ore 12,00 - 12,10

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Per ogni terminale di distribuzione l'I.A. emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

Il personale addetto al ritiro firmerà per ricevuta restituendone copia all'I. A. e inoltrando l'originale al competente Ufficio dell' A.C. per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'A.C.

Dal confezionamento alla distribuzione dei pasti, di norma, non deve trascorrere più di 1 (una) ora.

Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato, con particolare riferimento al D.L. 155/1997.

Controllo della qualità

L'I. A. si impegna a rispettare in ogni struttura il proprio Manuale di Autocontrollo igienico e per ogni tipo di servizio erogato ai sensi del D. Lgs. 155/97.

L'I.A. è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare, su richiesta, alla Committenza il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Qualora la Committenza rilevi non conformità del prodotto, l'I. A. deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e a trasmetterne documentazione alla Committenza.

I relativi rapporti di prova, se richiesti, devono essere inviati trimestralmente alla Committenza e, nei casi di non conformità, l'I.A. si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'I.A. è obbligata a fornire con immediatezza alla Committenza ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della A.T.S., nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C., la commissione mensa comunale.

Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti(Commissione mensa)

È diritto della commissione all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare il:

- rispetto dei menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate;
- controllo delle grammature;
- temperatura dei pasti al momento della distribuzione.

Contestazioni

L'A.C. farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'A. C., in relazione alle contestazioni mosse.

Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alla singola fattura a scadenza mensile che saranno emesse dall' I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati. Unitamente ad ogni singola fatturazione, dovrà essere consegnato riepilogo mensile con numero di pasti erogati suddivisi sulle 2 strutture per ogni giorno.

Ipotesi di risoluzione del contratto

L'A.C. a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'I. A. può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando all'I. A. i motivi mediante lettera raccomandata A/R.

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

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

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

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

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

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

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

Controversie

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

Tracciabilità dei flussi finanziari

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

2. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente capitolato, si conviene che, in ogni caso, il Comune, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della legge 13 agosto 2010 n.136 e s.m.i., senza

bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c. C., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. Civ., il contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del decreto legge 12 novembre 2010 n. 187, convertito in legge 17 dicembre 2010, nr. 217, nonché della determinazione dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 8 del 18 novembre 2010 e n. 10 del 22 dicembre 2010.

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

Disposizioni finali

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

Nota informativa privacy

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