



COMUNE DI BORGO VENETO

Provincia di Padova

Via Roma n° 67- 35046 – Località Saletto (PD)

C.F. e P.IVA 05122030280 - Tel. 0429/89152 - Fax 0429/899463 –

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

ANNI SCOLASTICI: DAL 2022/2023 AL 2024/2025

CIG N. 932007947F

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI PER L'APPALTO

Premessa

Il servizio richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (artt. 34 e 144 del D.Lgs nr. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni), e a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in linea a quanto indicato dal “Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione” promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare di cui al D.M. 11.04.2008, aggiornato con D.M. 10 aprile 2013, nonché ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al Decreto Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare allegato 1 n. 65 del 10 marzo 2020.

Articolo 1: OGGETTO, VALORE E DURATA DELL'APPALTO

Il presente capitolato, redatto tenendo conto delle normative europee, nazionali e regionali in materia, ed in particolare:

- de “Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” pubblicato in G.U. n. 269 dell'11 novembre 2021 (DM Ministero Salute del 28.10.2021);
- delle Linee guida generali della Regione Veneto approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 161 del 22.02.2022 ad oggetto “*Approvazione delle nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"*” e relativo allegato A;

- dei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) di cui al Decreto Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare allegato 1 n. 65 del 10 marzo 2020.

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica del Comune di Borgo Veneto, a ridotto impatto ambientale, nelle diverse fasi descritte nel presente capitolato, da parte di impresa di ristorazione specializzata che utilizzi un centro di produzione pasti proprio o comunque rientrante nella propria disponibilità.

Il presente appalto si articola in un lotto unico ed indivisibile e comprende le seguenti prestazioni:

- la preparazione, cottura e confezionamento in giornata (produzione del giorno) dei cibi per gli studenti, nel centro cottura dedicato al presente servizio;
- il trasporto e la consegna presso la sede di ciascuna scuola in idonei contenitori multiporzione dei pasti confezionati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (vale a dire senza utilizzo di cibi precotti);
- i pasti in multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).;
- distribuzione dei pasti su vassoio multi scomparto (o piatti) in plastica lavabile (melamina o altro materiale lavabile), con oneri di loro fornitura a carico della Ditta, consegnati garantendo la massima igiene per tutte le portate; il lavaggio dei vassoi multiporzione, o piatti, è a carico della ditta affidataria; il servizio di lavaggio non potrà essere effettuato presso le scuole ma in altro luogo reperito dalla ditta affidataria;
- la somministrazione dei pasti da parte di personale fornito dalla ditta appaltatrice, personale che deve essere debitamente formato ed in regola con tutte le norme attinenti al servizio di refezione nelle scuole; il personale dovrà anche occuparsi della pulizia e sanificazione dei locali ove è prevista la refezione sia prima che dopo i pasti; al termine il personale si dovrà occupare anche della gestione dei rifiuti;
- la fornitura, nei casi indicati dal presente capitolato, di diete speciali e/o personalizzate; tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e dovranno contenere l'indicazione dell'alunna/o destinataria/o;
- la fornitura, allo stesso prezzo offerto per i bambini frequentanti le relative scuole, di pasti per adulti (insegnanti);
- i pasti oggetto dell'appalto comprendono la fornitura del pranzo per le scuole primarie (ed eventuali secondarie di primo grado);
- è esclusa la fornitura di bottigliette di acqua naturale, se non nei casi previsti dall'art. 7 (Emergenze);
- gestione sale mensa come previsto dall'articolo 15.1 del presente capitolato;
- attuazione del piano di autocontrollo presso il centro cottura dell'Appaltatore e presso tutte le sedi di mensa scolastica servite, ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni;
- eventuali corsi di formazione che si rendessero necessari in quanto previsti dalla normativa, per i componenti della Commissione Mensa o comunque per personale estraneo alla ditta appaltatrice;
- partecipazione agli incontri della Commissione Mensa e/o Rappresentanti dei Genitori;
- servizio di supporto via telefono o tramite posta elettronica a favore degli uffici comunali e/o scolastici che necessitano di eventuali informazioni e/o indicazioni sul servizio svolto;
- servizio di supporto telematico per la comunicazione a mezzo portale informatico del nr. dei pasti giornalieri da preparare, comunicazione che sarà cura inviare ogni giorno da parte degli uffici comunali e/o scolastici;
- prestazioni richieste a seguito di eventuali verifiche e/o ispezioni da parte del Settore Igiene dell'ASL o da parte di altre Autorità di controllo.

La Ditta aggiudicataria ha comunque l'obbligo di continuare il servizio, alla scadenza dell'appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara, nonché dovrà, se richiesto, fornire analogo servizio per il centro estivo ricreativo, se richiesto espressamente dall'Ente, nei mesi di giugno, luglio ed agosto.

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato in nessun caso e per nessun motivo.

Nello svolgimento del servizio in oggetto, pertanto, l'appaltatore è tenuto al rispetto dei principi contenuti nella Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici". Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, nr. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente garantiti" e successive modificazioni ed integrazioni.

Si forniscono di seguito i pasti forniti agli alunni e agli insegnanti nell'anno scolastico 2021/2022 (ultima annualità completa) suddivisi per singola scuola, con i relativi giorni di funzionamento. In ogni caso la fornitura e la consegna dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici. Sarà cura dell'Appaltatore prendere utilmente conoscenza di tale calendario.

PLESSI	pasti/minori	pasti/adulti	giorni e orari funzionamento mensa
Primaria - Megliadino S. Fidenzio - Via G. Marconi 5	3.479	142	Martedì - Giovedì - ore 13:00
Infanzia - Santa Margherita d'Adige - Via Roma 88	9.625	875	dal Lunedì al Venerdì - ore 11:45
Primaria - Santa Margherita d'Adige - Viale Europa 157	14.682	159	dal Lunedì al Venerdì - ore 12:15
Secondaria - Santa Margherita d'Adige - Viale Europa 157	1.704	213	Lunedì - Mercoledì - ore 13:15
Infanzia - Saletto - Via G. Marconi 31	21.000	1.400	dal Lunedì al Venerdì - ore 11:30
Primaria - Saletto - Via G. Marconi 35	8.449	284	Lunedì - Mercoledì - ore 13:20
Secondaria - Saletto - Via G. Marconi 35	1.775	213	Martedì - Venerdì - ore 13:15
TOTALE PASTI stimati	60.714	3.286	
TOTALE PASTI per gara	64.000		

Sede di refezione: nei singoli plessi

(non sono stati presi in considerazione gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 in quanto i dati sono falsati dall'interruzione dovuta al COVID-19).

Il numero di pasti previsti nel presente capitolato e sopra riportati è meramente indicativo ed è, pertanto, non impegnativo per l'Ente appaltante; esso non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, la quale corrisponderà i compensi stabiliti esclusivamente sulla base del numero di pasti effettivamente forniti.

Essendo questi dati indicati in via previsionale, essi possono subire delle variazioni a seconda delle esigenze delle Utenze e l'Aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato fino ad una variazione massima del 25%, sia positiva che negativa, della quantità sopra indicata, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Qualora il decremento della richiesta dei pasti oltre il 25% sia causato dalle reiterate inadempienze imputabili alla Ditta appaltatrice e alla stessa contestate ai sensi dell'art. 36 del presente capitolato, tali da provocare disaffezione a partecipare al servizio mensa da parte dell'utenza, il Comune non riconoscerà il minimo garantito e i relativi corrispettivi di cui al comma precedente. E' comunque fatto salvo a favore del Comune quanto disposto dagli artt. 34, 36 e 37.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla Ditta Appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

Nel corso di vigenza del presente appalto, potranno essere comprese nel servizio scuole diverse o servizi diversi da quelle elencate nel presente articolo, quali a titolo esemplificativo:

1. nuovi plessi per le scuole primarie;
2. scuola secondaria di primo grado;
3. altre scuole site nel Comune di Borgo Veneto non comprese nell'ambito delle scuole primarie e secondarie di primo grado;
4. doposcuola.

Parimenti, scuole già incluse nell'appalto potranno essere escluse.

In funzione del pubblico interesse resta nella facoltà dell'Amministrazione non attivare o sospendere, a proprio insindacabile giudizio, il servizio in una o più delle scuole sedi di mensa scolastica.

L'Appaltatore sarà tenuto a dare esecuzione, entro i termini indicati dall'Amministrazione Comunale, alle richieste di estensione o riduzione del servizio e, in difetto di indicazioni, entro il termine di quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Come previsto dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali", dovranno esser rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dall'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.

VALORE E DURATA DELL'APPALTO

Il valore dell'affidamento è stimato in euro 864.000,00= Iva esclusa, per tutta la durata contrattuale, calcolato su un importo unitario del pasto di euro 4,50= ed un numero di 64.000 pasti annui.

Il costo della manodopera stimato ai sensi dell'articolo 23 del D.Lgs. 50/2016 è stimato in un valore non inferiore al 40% dell'ammontare dell'affidamento.

Per la natura delle attività oggetto del presente affidamento i costi della sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso e ricompresi nell'importo a base di gara sono stati quantificati pari a zero.

La durata dell'affidamento è triennale e corrisponde agli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025, fermo restando la facoltà, per il Comune di Borgo Veneto (PD) di applicare le opzioni di modifica contrattuale di cui al successo articolo 44.3.

CPV (vocabolario comune per gli appalti) 55524000-9.

TITOLO II

DERRATE ALIMENTARI, PREPARAZIONE PASTI, MENÙ E DIETE

Articolo 2: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E PREPARAZIONE DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti l'Amministrazione Comunale intende utilizzare prodotti biologici, prodotti di "produzione integrata", prodotti a "Freschezza Garantita" e prodotti del Commercio Equo e Solidale.

L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche risponde alle vigenti disposizioni legislative (art. 59, comma 4, Legge 448/99 - L.R. del Veneto n. 1 marzo 2002 n. 6 - DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011 con revisione avvenuta col DM 10.03.2020).

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CE n. 834/2007 e s.m.i. - n. 889/2008 e s.m.i. - n. 1235/2008 e s.m.i. - n. 710/2009 e s.m.i.

Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "*in via di conversione*".

Si richiede, quindi, che la ditta aggiudicataria del servizio fornisca gli alimenti con le caratteristiche e l'origine individuata al punto 5.3.1 "Produzione di alimenti e bevande" del DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011 e dal DM 18.12.2017, **nelle quantità minime definite dalla qualificazione di eccellenza** di cui al DM 18 dicembre 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" (G.U. 5 aprile 2018, n. 79), in particolare:

- a) **Yogurt, uova e succhi di frutta** (privi di aggiunta di zuccheri) devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi per il 100% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto;
- b) **Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi succhi di frutta), olio extravergine di oliva** devono provenire:
 - per almeno il 90% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

- per almeno il 10% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando il “calendario di stagionalità” allegato A del DM dell’Ambiente e della Tutela del Territorio 10.03.2020. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

c) Prodotti lattiero-caseari (escluso yogurt) devono provenire:

- per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

d) Carne e derivati devono provenire:

- per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 15% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi.

e) Pesce deve provenire per almeno il 50%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Le deroghe eventualmente previste nel contratto in relazione alle percentuali di cui sopra non possono essere superiori al 10% e devono essere adeguatamente motivate.

Nella realizzazione del servizio si intende inoltre premiare chi fornirà i prodotti del commercio equo e solidale, come previsto dal DM dell’Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011.

Per prodotti “Freschezza Garantita” si intendono i prodotti per i quali il periodo che intercorre tra la raccolta e il consumo non sia superiore a 3 giorni, che, pertanto, garantiscono la massima qualità in termini nutrizionali, dal punto di vista organolettico ed operativo.

L'appaltatore dovrà indicare quali sono le Imprese fornitrici dei prodotti da agricoltura a “freschezza garantita”, allegando per ogni Azienda interessata l'attestato di Azienda sottoposta a Regime di Controllo biologico.

Per prodotti a denominazione di origine e a indicazione geografica si intendono i prodotti identificati come:

- ”DOP” (Denominazione di Origine Protetta);
- ”IGP” (Indicazione Geografica Protetta);

Per prodotto “tradizionale” (PAT – prodotto agroalimentare tradizionale) si intende un prodotto le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni (elenchi di cui al D.M. 18.7.2000 e s.m.i.).

Per prodotti provenienti dal circuito del commercio equo-solidale si fa riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998, alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 e alla Risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

Per tutti gli alimenti si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiamano i seguenti documenti:

- “Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” pubblicato in G.U. n. 269 dell'11 novembre 2021 (DM Ministero Salute del 28.10.2021);
- Linee guida generali della Regione Veneto approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 161 del 22.02.2022 ad oggetto “**Approvazione delle nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"** e relativo allegato A.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria anche per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo o del caldo.

La ditta deve attenersi alle indicazioni di preparazione dei piatti ed ai criteri di separazione di cui all'allegato 1 D.M. 18 dicembre 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" (G.U. 5 aprile 2018, n. 79).

Nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle norme suindicate ed inoltre deve:

- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronomiche in acciaio inox;
- ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo.

Tutte le preparazioni e cotture devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, nel centro di cottura dedicato al presente servizio, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5/+10°C in contenitori chiusi con acqua potabile, e contro l'imbrunimento, conservate con limone e/o aceto);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);

- cottura di arrostiti bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore dei prodotti entro 2 ore dal termine della cottura, refrigerazione a +4°C entro le successive 2 ore).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti uso. La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°, in conformità all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° C e 4° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- materie prime quali: verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- alimenti contenenti oli tropicali (palma, palmisti e cocco)
- modalità di cottura come soffrittura.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (*es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.*).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle ultime versioni vigenti delle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e delle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione del Veneto. In particolare le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono rispondere a quanto contenuto nelle "schede prodotto" delle principali sostanze alimentari contenute nell'**ALLEGATO 3 - SCHEDE PRODOTTI** di detto atto regionale al momento vigente.

E' vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati. Non potranno pertanto essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione "Contiene OGM".

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Il pentolame e le attrezzature da utilizzare per preparare i pasti ai soggetti celiaci e a soggetti con altre diete, validate dal personale medico, dovranno essere identificati correttamente e collocati separatamente.

Gli imballaggi devono rispettare le specifiche tecniche di base previste dai CAM vigenti.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Sono escluse le pellicole protettive in PVC (cloruro di vinile) e le pellicole

utilizzate dovranno essere impiegate osservando scrupolosamente le indicazioni d'uso riportate sulle confezioni, tenendo presente che potrebbero non essere idonee per alimenti contenenti grassi o olii (come formaggi o salumi).

I cibi non conformi rilevati presso il punto di distribuzione dovranno essere eliminati presso il plesso scolastico al termine del servizio di distribuzione, salvo diverse indicazioni delle autorità competenti e dell'Amministrazione Comunale in accordo con la Ditta Aggiudicataria.

Prima dell'inizio del servizio la Ditta Aggiudicataria deve inviare all'Ufficio Comunale competente l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, i nominativi dell'azienda fornitrice, il nome commerciale dei prodotti utilizzati, le schede tecniche.

Le schede tecniche di prodotto, devono contenere le caratteristiche qualitative/commerciali (peso e/o pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, tempo di stagionatura, ingredienti, specifiche sugli allergeni, etc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, etc.), le caratteristiche nutrizionali, e altre informazioni utili a qualificare il prodotto.

Nel rispetto dei CAM vigenti, Allegato 1, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10.03.2020, in un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, a titolo esemplificativo, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2008) e dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Durante l'esecuzione del contratto, in qualsiasi momento il RUP e/o il Direttore dell'esecuzione potranno richiedere documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune si utilizzano i prodotti previsti e che gli stessi siano conformi alla vigente normativa in materia e al presente capitolato.

Articolo 3: MENÙ

I pasti forniti **indipendentemente** dal fatto che siano consegnati in contenitori multiporzione o in monoporzione devono essere costituiti da:

- **un primo piatto**
- **un secondo piatto**
- **un contorno di stagione (crudo e/o cotto)**
- **pane**
- **frutta di stagione già lavata, o dessert, o alternativa**
- **fornitura di olio, aceto, sale, pepe, limoni e quant'altro necessario per condire le vivande.**

Per tutte le scuole è prevista la fornitura di acqua di rubinetto da prelevare presso i plessi scolastici nella quantità minima di 0,5 litri per alunno e contenuta in apposite caraffe di plastica rigida dal contenuto di 1 litro cadauna, di forma facilmente impugnabile (oppure in borracce in dotazione ai singoli studenti), di olio extravergine di oliva, aceto di vino e formaggio grattugiato secondo le esigenze.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509/1987.

Dovranno essere forniti e garantiti:

- giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo; bicchieri in plastica lavabile, vassoi multi scomparto (o piatti) in plastica lavabile (melammina), e posateria in acciaio.

I materiali dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Per tutti i plessi scolastici sarà a carico della Ditta la fornitura di caraffe in plastica resistente, cestini per il pane, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione (es. ciotole per i crostini, terrine per mescolare agevolmente la verdura cruda), tovagliato felpato impermeabile per tavoli mensa, generi necessari per il condimento delle

verdure (oliere/saliere, aceto di vino, olio extravergine di oliva, sale fino e limone), strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare).

I materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

E' a carico della Ditta Aggiudicataria la **predisposizione del menù** che deve essere programmato da un esperto in scienze dell'alimentazione o da un dietista all'uopo incaricato dalla Ditta Aggiudicataria.

I menù devono essere articolati in menù autunnale, invernale, primaverile ed estivo, e devono essere differenziati per le diete personalizzate.

Il menù dovrà essere programmato con alternazione di almeno quattro settimane, e potrà essere riproposto agli utenti tenendo comunque presente la stagionalità delle materie prime disponibili.

Il menù fornito dalla Ditta Aggiudicataria **dovrà ottenere il visto preventivo** dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente.

Innovazioni e modifiche al menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente appaltante, la Commissione Mensa (se presente) e la Ditta. Per tali eventuali modifiche dovrà provvedere la Ditta senza nessun aumento di spesa per il Comune.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie quali ingredienti utilizzati, modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura, e tutti gli elementi previsti da:

- "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" pubblicato in G.U. n. 269 dell'11 novembre 2021 (DM Ministero Salute del 28.10.2021);
- Linee guida generali della Regione Veneto approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 161 del 22.02.2022 ad oggetto "Approvazione delle nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" e relativo allegato A.

L'azienda dovrà fornire all'Amministrazione appaltante la descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa e qualitativa dei singoli ingredienti.

L'azienda appaltatrice dovrà provvedere alla trasmissione del menu vigente all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune e nei refettori e alla sua tempestiva sostituzione in occasione di ogni variazione.

In occasione del Natale, Carnevale, Pasqua ed alla fine dell'anno scolastico, al posto della frutta e su richiesta dell'Ente, dovranno essere forniti i seguenti alimenti:

- 1 dolce: pandoro (Natale);
- crostoli (Carnevale);
- uovo di cioccolato (Pasqua);
- gelato (fine anno scolastico).

avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale.

All'inizio di ogni mese dell'anno scolastico, possibilità di escludere per l'intero periodo del servizio, piatti non graditi.

L'Appaltatore è tenuto a preparare un "**pranzo al sacco**" qualora le singole scuole ne facciano richiesta una settimana prima della gita. Il "pranzo al sacco" sarà composto per ogni utente da:

- 2 panini di (a scelta): prosciutto cotto, formaggio, pomodoro e mozzarella (la tipologia del panino sarà scelta dalla scuola quando ordinerà il menù);
- 1 frutto;
- 1 dolce.

(l'acqua e/o eventuali altre bibite sarà onere dell'utente procurarsele).

Il pranzo al sacco, composto come sopra specificato, dovrà essere consegnato la mattina stessa prima della gita; sarà cura dell'Appaltatore fornire alle scuole le borse frigorifere per il trasporto del cibo nel rispetto delle temperature previste dalla normativa in materia igienico sanitaria.

Per gli utenti che usufruiscono di diete speciali l'Appaltatore deve prevedere un adeguato sostituto ai menù particolari sopra elencati che sia il più simile possibile agli stessi.

Articolo 4: TABELLE DIETETICHE

Per la formulazione dei pasti dovranno essere considerati i seguenti criteri:

- i livelli medi di assunzione raccomandati per queste fasce d'età (LARN – I.N.R.A.N.);
- promozione del consumo di frutta, verdure, proteine vegetali e controllo qualitativo della quota lipidica (come da indicazioni dell' I.N.R.A.N.);
- prevenzione del rischio di tossinfezione alimentare eliminando a priori alimenti e modalità di confezionamento ritenuti “a rischio”;
- incontrare il gusto della più ampia fascia di utenza possibile;
- scelta molto limitata di preparazioni nelle quali non siano identificabili i componenti;
- riduzione degli scarti.

I condimenti utilizzati per cuocere e/o insaporire i cibi saranno: olio extra vergine di oliva, burro, formaggio grana, erbe aromatiche, sale iodato, aceto, succo di limone, brodo vegetale (inteso come brodo ottenuto dalla cottura di diverse verdure), latte, salsa di pomodoro. Saranno pertanto esclusi altri tipi di condimenti, ad esempio glutammato, margarine e grassi idrogenati, olio di semi vari, oli di palma e di cocco.

Gli alimenti non reperibili allo stato “fresco” possono essere “surgelati”, eccetto per la salsa di pomodoro e per alimenti diversamente specificati.

Tutte le preparazioni si intendono effettuate secondo quelle che vengono definite “BUONE PRATICHE DI PRODUZIONE” e nel rispetto dei principi essenziali di SICUREZZA IGIENICA, sanciti e perseguiti col metodo HACCP, nei termini di pulizia ambientale, manipolazione coscienziosa, cottura, trasporto, conservazione adeguati.

E fatto assoluto divieto di provvedere a preparazioni o cotture, anche parziali, dei cibi nei giorni antecedenti a quello del consumo.

Articolo 5: REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI

Gli utenti affetti da **allergie** o **intolleranze alimentari** o **malattie metaboliche**, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica rilasciata da una struttura pubblica.

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare per questi utenti, senza oneri aggiuntivi, **diete speciali**; tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e quindi nelle stesse deve essere indicato il nome dell'utente al quale sono destinate.

La ditta, senza oneri aggiuntivi, dovrà assicurare “**diete alternative**” cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcune categorie di utenti (es.: alunni di diversa religione).

In caso di **indisposizione temporanea** di qualche utente deve essere prevista, senza oneri aggiuntivi, la possibilità di richiedere, oltre al menu del giorno, un menu speciale, fino a un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

1. **Primo piatto:** pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extravergine, o minestrina in brodo vegetale;
2. **Secondo piatto:** formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Tale regime dietetico particolare, strettamente legato ad episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di tre giorni consecutivi.

In conformità a quanto previsto dall'art. 4, comma 5-quater, del Decreto legge 12.9.2013 nr. 104 convertito, con modificazioni, in legge 08.11.2013 nr. 128 deve essere prevista un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.

La ditta, quindi, è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la “dieta no glutine” dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

Articolo 6:
6.1 ORDINAZIONE E CONSEGNE

Ogni mattina in cui sarà attivato il servizio di ristorazione il Comune comunicherà alla Ditta appaltatrice - entro le ore 9:30 - il numero dei pasti da fornire a ciascuna scuola, mediante portale internet già in uso per il servizio in oggetto.

Eccezionalmente potranno essere comunicati, comunque non oltre le ore 10:00, eventuali ordinativi pervenuti in ritardo.

La messa a disposizione del software per la prenotazione dei pasti è a carico dell'Ente.

Analogamente il Comune la farà alle scuole ove il servizio di ristorazione è attivo.

I pasti agli alunni ed insegnanti delle scuole primarie e secondarie di primo grado, dovranno essere consegnati dalla Ditta appaltatrice presso detti plessi scolastici con le modalità e nei tempi prescritti dal presente capitolato.

6.2 CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora il personale incaricato dal Comune o dalla scuola, a seguito di controlli durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, le pietanze da servire non rispettino le temperature previste all'art. 28, presentino problemi di mancato rispetto al menù previsto dagli allegati, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o a integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'art. 34.

6.3 RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 35 del presente capitolato.

Articolo 7: EMERGENZE

In particolari circostanze, derivanti da cause di forza maggiore, come ad esempio guasti all'impianto idrico o altro, su richiesta, anche telefonica o via mail, delle scuole, l'Appaltatore è tenuto a fornire acqua minerale imbottigliata e stoviglie a perdere compostabili, senza oneri aggiuntivi.

In caso di sciopero del personale della scuola, l'azienda dovrà essere preavvertita dalla stazione appaltante almeno 24 ore prima della data di effettuazione dello stesso. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore nove del giorno stesso della fornitura.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la stazione appaltante deve essere avvisata almeno 72 ore prima antecedenti a quello di inizio dello sciopero. In questo caso la ditta deve comunque impegnarsi a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

La ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro di cottura, fornendo i pasti necessari quotidianamente, con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, tramite una o più strutture produttive alternative, e con la tempistica di consegna dichiarata nell'offerta tecnica (articolo 9 del disciplinare di gara) non superiore in ogni caso a 90 minuti calcolati come indicato all'articolo 11 del presente capitolato.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sospendere temporaneamente il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

La mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, ivi inclusi quelli di cui ai precedenti commi e che comporti per il Comune l'obbligo di provvedervi di propria cura, comporterà l'addebito alla Ditta delle spese a tale scopo sostenute dal Comune.

Si intendono, comunque, qui letteralmente trascritte le garanzie di ordine penale stabilite dagli artt. 355 e 356 del Codice Penale per le forniture delle Pubbliche Amministrazioni.

Articolo 8: ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti ai controlli, salve le ulteriori disposizioni di legge in materia, sono:

- a. i competenti servizi dell'Azienda Servizi Sanitari;
- b. i competenti servizi del Comune di Borgo Veneto;
- c. i membri della Commissione Mensa o loro delegati.

Articolo 9: COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza anche avvalendosi di una "Commissione Mensa", formata da rappresentanti dei genitori, da un rappresentante del Comune e da un rappresentante del locale Istituto Comprensivo, al quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli e di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

I membri della "commissione controllo mensa" (o loro delegati), oltre che effettuare visite presso lo stabilimento di produzione, effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Articolo 10: CONTROLLI

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa di cui al precedente art. 9.1.

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità e la provenienza dei prodotti utilizzati.

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate nel centro di cottura allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e l'esito dei controlli effettuati dovrà risultare da apposito verbale o scheda di autocontrollo.

Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste dall'articolo 34, l'Amministrazione potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo, con le modalità ivi precisate.

Se le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta appaltatrice è tenuta a prestare ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale ritenga opportuno eseguire accertamenti analitici di laboratorio le relative spese, fino ad un massimo di 3 accertamenti per anno scolastico, dovranno essere sostenute dall'Appaltatore.

TITOLO III STRUTTURE ED ATTREZZATURE

Articolo 11: CARATTERISTICHE E UBICAZIONE DEL CENTRO COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento.

Per la ragione su indicata è fatto obbligo alla ditta appaltatrice di utilizzare per tutta la durata dell'appalto, per la produzione dei pasti veicolati, un centro di cottura e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto, che dovrà essere ubicato in una località **distante massimo 50 km di distanza**, con riferimento alla sede municipale di Borgo Veneto sita in Via Roma n° 67 – loc. Saletto -, calcolati mediante il portale www.viamichelin.it, “percorso più rapido (tempo)”.

Il centro deve presentare almeno tutti i requisiti richiesti e previsti come obbligatori dalla normativa vigente per lo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto.

Durante tutta la vigenza contrattuale, l'Appaltatore potrà modificare, nel rispetto della tempistica sopra citata, l'originaria ubicazione del centro cottura indicato o trasferendolo presso altri già esistenti o realizzando uno o più centri cottura di proprietà, dandone comunicazione almeno dieci giorni prima dell'avvio del servizio dal nuovo centro cottura.

La Ditta dovrà avere il possesso o la disponibilità di un centro di cottura secondario (di riserva nel caso il principale per qualche ragione sia momentaneamente inidoneo o non utilizzabile) e delle relative attrezzature destinate alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, per la fornitura in appalto, dalla data di inizio dell'appalto e tale centro di cottura dovrà essere ubicato in una località **distante massimo 90 minuti**, con riferimento alla sede municipale di Borgo Veneto sita in Via Roma n° 67 – loc. Saletto -, calcolati mediante il portale www.viamichelin.it, “percorso più rapido (tempo)”. La eventuale variazione temporanea del centro di cottura dovrà essere comunicata almeno dieci giorni prima dell'avvio del servizio.

Contestualmente alle suddette comunicazioni dovranno essere presentati i numeri di registrazione dell'impresa alimentare come previsto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni.

Resta inteso che, nell'ipotesi di cui sopra, rimangono immutati tanto i prezzi offerti dall'aggiudicatario alla stipula del presente contratto quanto i tempi fissati nel presente Capitolato Speciale per la consegna dei pasti.

Per i centri cottura la ditta deve essere in possesso di autorizzazione sanitaria relativa anche ai pasti da asporto.

Articolo 12: CONSEGNA DEI BENI IMMOBILI E MOBILI AFFIDATI IN GESTIONE

Il Comune mette a disposizione dell'Appaltatore spazi, impianti e arredi (tavoli e sedie); inoltre metterà a disposizione le sole attrezzature di proprietà dell'Ente (scaldavivande, carrelli, caraffe, ecc.).

I beni sopra citati saranno elencati in apposito verbale di consegna al momento dell'affidamento del servizio. Le attrezzature e gli impianti presi in consegna si intendono in buono stato d'uso e conformi alle vigenti normative sulla sicurezza del lavoro. All'atto della firma del verbale di consegna la ditta aggiudicataria accerterà le condizioni di quanto messo a disposizione, assumendone, da quel momento, ogni responsabilità connessa all'utilizzo da parte del proprio personale. L'appaltatore si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ad attrezzature, locali o impianti, senza previa autorizzazione del Comune.

L'appaltatore dovrà predisporre, prima dell'avvio del servizio, un elenco delle attrezzature che intende installare e/o usare per la prestazione dei servizi nei luoghi di esecuzione dell'appalto e consegnarlo al Comune prima dell'avvio del servizio.

Tutte le attrezzature - sia quelle messe a disposizione dal Comune, sia quelle fornite dall'appaltatore - dovranno essere oggetto di idonea manutenzione così come previsto dal costruttore e/o da specifica norma di legge. E' fatto obbligo all'appaltatore, nell'ambito degli obblighi di cui agli articoli 36 e 37 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., provvedere affinché per ogni attrezzatura di lavoro messa a disposizione, i lavoratori incaricati dell'uso dispongano di ogni necessaria informazione e istruzione. E' fatto altresì obbligo all'appaltatore di provvedere affinché i lavoratori ricevano un addestramento, se previsto da vigenti normative sulla sicurezza del lavoro o da specifiche indicazioni del costruttore, o comunque se adibiti all'uso di attrezzature che richiedono conoscenze e responsabilità particolari, anche in relazione a rischi che possono essere causati ad altre persone.

Nei luoghi di esecuzione delle attività dovranno essere sempre disponibili alla consultazione copia dei libretti di uso e manutenzione delle attrezzature e di quant'altro di proprietà dell'appaltatore per l'esecuzione dell'appalto, completi di certificazioni attestanti la conformità alle normative, la regolare manutenzione e l'eventuale verifica periodica effettuata, se prevista, ed eseguita secondo le modalità prescritte dalla legge.

E' fatto divieto al personale dell'appaltatore di usare utensileria manuale, attrezzature, mezzi d'opera, veicoli, impianti e quant'altro di proprietà del Comune non espressamente previsti nel verbale di consegna.

Qualora quanto previsto nel precedente paragrafo debba essere derogato per naturali ragioni connesse alle esigenze del servizio oggetto dell'appalto, qualsiasi utilizzo di utensileria manuale, attrezzature, mezzi d'opera del Comune potrà avvenire solo previa autorizzazione preventiva del committente, anche in via generale e verifica dello stato d'uso dei suddetti materiali.

Dopo detta verifica l'Appaltatore si assume ogni responsabilità connessa all'utilizzo da parte del proprio personale.

L'Appaltatore utilizzerà le attrezzature di proprietà del Comune, a disposizione presso le sale mensa (o altri locali adibiti anche temporaneamente alla consumazione dei pasti) con l'obbligo di mantenere costante, a propria cura e spese, la relativa quantità per tutta la durata dell'appalto.

Alla scadenza del contratto i beni consegnati all'inizio dello stesso dovranno essere restituiti in buono stato manutentivo, fatto comunque salvo il risarcimento per i danni arrecati agli stessi beni.

Articolo 13: ATTREZZATURE: ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore curerà la manutenzione ordinaria e straordinaria della dotazione dei beni comunali avuti in consegna da parte dell'Amministrazione Comunale, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.

In caso di sostituzione di attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore si assume l'onere dello smaltimento delle attrezzature dismesse, previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

Presso tutte le sale mensa comunali (o altri locali adibiti anche temporaneamente alla somministrazione) l'Appaltatore è tenuto ad integrare, laddove mancante, la dotazione di attrezzature quali:

- scaldavivande;
- carrelli;
- lavelli;
- armadiature per contenere le stoviglie;

- ogni altra attrezzatura che si rendesse necessaria per la corretta ed efficiente erogazione del servizio. Sono a totale carico dell'Appaltatore le sostituzioni di attrezzature fornite dall'Appaltatore o di proprietà del Comune, che si dovessero rendere necessarie per qualsiasi causa. Periodicamente il Comune provvederà alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato, segnalando all'appaltatore le eventuali mancanze affinché provveda alle segnalate sostituzioni e/o manutenzioni entro i successivi 20 giorni dalla verifica. A fronte di circostanze di forza maggiore, contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da prescrizioni dell'A.S.S., NAS od altri organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, l'Appaltatore sarà tenuto ad adeguare le attrezzature esistenti o, qualora ciò non fosse possibile, ad acquistarle "ex novo". In caso di sostituzione delle attrezzature fornite da parte dell'Appaltatore, sarà cura del medesimo fornire al Comune copia della relativa documentazione. Tutte le attrezzature fornite dall'Appaltatore dovranno essere per uso professionale. Sono escluse eventuali forniture di elettrodomestici destinati ad uso domestico, ad eccezione di casi specifici da concordare con l'Amministrazione Comunale. L'appaltatore è inoltre tenuto a fornire tutta la stoviglieria necessaria per la gestione della mensa ed il consumo del pasto: piatti, posate, bicchieri, salviette, tovagliette, ecc.; tali beni dovranno essere in materiale conforme alla normativa vigente e riutilizzabili (ad esclusione delle salviette e delle tovagliette) previo lavaggio da parte della ditta Appaltatrice; a tal proposito si precisa quanto segue:

- a) vassoi multiporzione, o piatti, in melamina (o altro materiale lavabile), riutilizzabili, di colore bianco o neutro;
- b) coltelli, forchette, cucchiari e cucchiaini in acciaio, riutilizzabili;
- c) bicchieri in plastica lavabile e riutilizzabili;
- d) salviette monouso in materiale biodegradabile, adatte per l'utilizzo alimentare;
- e) tovagliette monoposto in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Al termine dell'appalto le strutture scolastiche dovranno essere sgomberate a cura e spese dell'Appaltatore dai beni forniti dallo stesso per l'esecuzione dell'appalto.

Articolo 14

14.1 ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Sono a totale carico dell'Amministrazione Comunale le spese relative a:

- a. fornitura, manutenzione ordinaria e straordinaria, e sostituzione degli arredi (tavoli e sedie);
- b. predisposizione fino alla parete degli impianti elettrici ed idraulici, con prese ed attacchi, a servizio dei lavelli e dei banconi; eventuali lavori dalla parete sino all'attrezzatura rimangono a carico della ditta Appaltatrice;
- c. alimentazione delle attrezzature (gas, acqua, energia), oltre all'aumento di potenza elettrica a servizio delle attrezzature utilizzate;
- d. fornitura ed installazione, presso i lavelli di proprietà dell'Ente, di acqua calda (per le attrezzature fornite dalla ditta Appaltatrice si rinvia a quanto previsto dall'articolo 13 del presente capitolato);
- e. collegamenti telefonici eventualmente necessari.

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna:

- al pagamento dei corrispettivi di cui all'art. 14.2;
- all'integrazione del materiale frangibile e di consumo e delle attrezzature necessarie, ove non specificatamente indicato nel presente capitolato.

14.2 FATTURE E PAGAMENTI

Il Comune di Borgo Veneto, con la stipula del contratto, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali e moltiplicati per il numero dei pasti forniti mese per mese.

Le fatture saranno emesse mensilmente e saranno pagate a 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse, salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, di conseguenza, a contestazioni.

In questo ultimo caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena saranno rimossi i motivi della contestazione.

Le fatture dovranno essere accompagnate dai riepiloghi mensili dei pasti somministrati, suddivisi per plesso scolastico.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra, s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non espresso dal presente capitolato d'oneri a carico della Ditta appaltatrice al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali esecuzioni d'ufficio, delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovute.

Il pagamento è inoltre subordinato alla comunicazione da parte dell'Appaltatore del conto corrente dedicato di cui alla legge 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, alla regolarità contributiva (DURC), alla verifica di eventuali inadempimenti da effettuarsi presso Equitalia S.p.A. ai sensi dell'articolo 48-bis del D.P.R. 602/1973, all'adempimento degli obblighi in materia di split payment e di ogni altro obbligo previsto dalla normativa.

Si applica inoltre quanto dall'art. 4 del D.L. 124/2019 convertito dalla legge 157/2019 e dall'Agenzia delle Entrate, Risoluzione n. 108 del 23 dicembre 2019 e Risoluzione n. 109 del 24 dicembre 2019, circa gli obblighi in materia di ritenute e compensazioni nell'ambito degli appalti e dei subappalti.

Articolo 15

15. 1 GESTIONE SALE MENSA

Il servizio di distribuzione pasti è effettuato dall'Appaltatore.

Le attività a carico dell'Appaltatore ricomprendono:

1. la preparazione e cottura in giornata (produzione del giorno) dei cibi;
2. la fornitura di tutta l'attrezzatura necessaria (carrelli portavivande, carrelli termici, ecc);
3. la fornitura della stoviglieria (vassoi multiporzione (o piatti), bicchieri, tazze, ciotole, posate di misura adeguata all'utenza, caraffe, brocche, porta pane, spremiagrumi manuali, oliere, ecc.) necessaria per il regolare e completo funzionamento della somministrazione dei pasti ai bambini ed agli adulti;
4. la fornitura di salviette, tovaglioli di carta e di tovagliette monouso in materiale biodegradabile;
5. l'allestimento dei tavoli con collocazione delle tovagliette, posate, bicchieri e caraffe di acqua e delle sedie (con preventiva pulizia e sanificazione di tavoli/banchi e sedie), lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti; nel caso la somministrazione avvenga in classe gli studenti berranno l'acqua in borracce dagli stessi procurate e riempite;
6. la distribuzione deve avvenire mediante self service con gli appositi vassoi (come da presente capitolato) o piatti, forniti dalla ditta aggiudicataria; nella fase di distribuzione si dovrà comunque tener conto di eventuali indicazioni e suggerimenti operativi in corso d'anno della Dirigenza Scolastica e/o del SIAN dell'ASL competente, avvallati dal RUP del servizio, per garantire la sicurezza degli alunni e salvaguardare gli aspetti organizzativi e logistici della scuola;
7. lo sparcchiamento dei tavoli compresa la pulizia, l'igienizzazione e la sanificazione dei tavoli/banchi e sedie, la gestione e sistemazione dei rifiuti (organici), il recupero dei vassoi (o piatti) e delle posaterie da lavare e pulire e di ogni altro bene/utensile e attrezzatura utilizzati;
8. il lavaggio dei vassoi, o piatti, e delle posaterie dovrà essere effettuato in luogo diverso dalla scuola e reperito a cura dalla ditta appaltatrice, la quale asporterà le stoviglie e provvederà al loro lavaggio in altri

locali con successiva riconsegna di stoviglie/attrezzature/utensili puliti e trasportate in appositi contenitori nel rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie;

9. la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni, nel rispetto delle norme igieniche e di quanto previsto dai CAM, Allegato 1, paragrafo 5.3.7, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

Inoltre l'Appaltatore dovrà fornire a ciascun operatore addetto allo scodellamento gli indumenti nelle quantità e qualità necessarie, quali cuffia copritesta, grembiule, guanti monouso e ogni altro indumento previsto dalla normativa vigente o comunque necessario per il servizio di scodellamento.

L'Appaltatore è tenuto ad informare l'Autorità Scolastica ed il Comune qualora non sussistano le condizioni igienico - sanitarie necessarie a garantire la corretta erogazione del servizio.

Sono invece a carico della scuola le pulizie ordinarie dei locali mensa ed accessori, che comprendono lo spostamento ed il riposizionamento degli arredi, e che consistono, in via esemplificativa ma non esaustiva nel completo lavaggio ed igienizzazione/sanificazione dei pavimenti, pareti, infissi, arredi.

Considerate le misure di distanziamento sociale imposte per contenere il contagio da Covid-19, nel periodo in cui è riconosciuta l'emergenza da Covid- 19, le modalità per la somministrazione dei pasti saranno individuate dal Dirigente Scolastico che sceglierà l'opzione ritenuta più opportuna.

Se per il motivo sopra indicato e/o cause di forza maggiore la distribuzione dovrà avvenire in luogo diverso dalla sala mensa (esempio in classe) saranno concordate con la ditta appaltatrice le nuove modalità, le eventuali varianti alle modalità di somministrazione con la revisione dei relativi costi che ne deriveranno.

15.2 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta deve altresì aver redatto il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.gs. 24 maggio 1997, n.155-HACCP.

Articolo 16: FORNITURE PER CUCINOTTI E LOCALI ACCESSORI, SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

L'Appaltatore è tenuto a fornire, a propria cura e spese, e per tutte le sedi di mensa:

1. bidoni porta immondizie di materiale lavabile dotati di coperchio, pedale e ruote (ove mancanti);
2. sacchi per l'immondizia;
3. rotoloni di carta e relativi contenitori;
4. rotoli di carta-forno (se necessario);
5. rotoli di pellicola trasparente (se necessario);
6. rotoli di alluminio (se necessario);
7. detergenti necessari alle operazioni di pulizia e sanificazione;
8. spugnette detergenti;
9. guanti monouso.

Tutte le forniture sopra citate dovranno essere conformi a quanto prescritto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni e dal D.Lgs 81/08 e s.m.i.

TITOLO IV
SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE DELLE ISCRIZIONI, PRENOTAZIONE DEI PASTI E DEL PROCESSO DEI PAGAMENTI

Art. 17 – GESTIONE DELLE ISCRIZIONI AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

La gestione delle iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica e di fornitura pasti agli anziani rimarrà a carico dell'Ente, mediante apposita modalità concordata con l'I.A..

Art. 18 – SISTEMA INFORMATICO

L'appalto prevede, a cura e spese dell'I.A., la dotazione di un sistema informatico.

Compete all'Impresa quanto segue:

- a) creazione, modifica, gestione, aggiornamento dell'Anagrafica dell'utenza del servizio di ristorazione scolastica nel pieno rispetto della privacy;
- b) registrazione delle presenze quotidiane ed invio delle stesse al Centro cottura;
- c) storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 09:15 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- d) gestione dei dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio;
- e) adeguamento del costo del pasto in base alle fasce ISEE comunicate dall'ufficio comunale preposto;
- f) invio mensile al Comune delle statistiche relative al numero ed al tipo dei pasti erogati;
- g) l'acquisto e l'installazione di tutte le attrezzature necessarie presso il Centro cottura ed i punti di ricarica e presso i plessi scolastici ove viene fornita la ristorazione;
- h) la risoluzione di eventuali problemi connessi alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

ART. 19 - COMPETENZE DEL COMUNE

Restano a carico del Comune le seguenti procedure:

- a) la gestione dell'iscrizione al servizio di ristorazione scolastica;
- b) la trasmissione, nel pieno rispetto della normativa riguardante la Privacy, delle anagrafiche degli utenti richiedenti il servizio di ristorazione scolastica;
- c) la determinazione delle tariffe annuali del servizio di ristorazione scolastica;
- d) la riscossione delle rette mediante sistema prepagato;
- e) rimborso agli utenti, al termine di ciascun anno scolastico, dei pasti non utilizzati;
- f) la gestione dei solleciti;
- g) la segnalazione agli utenti tramite sms del credito esaurito,
- h) la gestione delle morosità;
- i) la stipula delle convenzioni con i punti di ricarica sul territorio per la vendita dei buoni pasto. Gli esercizi che ospiteranno tali punti dovranno avere ampio orario di apertura. Le ricariche dovranno avvenire nel pieno rispetto della privacy, con particolare riguardo alle fasce di reddito, ed essere possibili anche attraverso pagamento "home banking", senza alcuna commissione a carico delle famiglie;
- j) per quanto riguarda la fornitura di pasti agli anziani, la comunicazione - tramite dell'ufficio comunale servizi sociali - del numero degli utenti richiedenti il servizio, fornendo di volta in volta i successivi aggiornamenti;
- k) la gestione dei rapporti con gli utenti richiedenti la riduzione della retta;
- l) la comunicazione all'I.A. dell'elenco degli utenti aventi diritto alla riduzione della retta e delle relative tariffe;
- m) la comunicazione dell'elenco degli utenti richiedenti diete speciali.

TITOLO V

IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: HACCP

Articolo 20: DISPOSIZIONI IGIENICO – SANITARIE, PIANO DI AUTOCONTROLLO E PIANO DI CAMPIONAMENTO MICROBIOLOGICO

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie, si fa riferimento al regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni, alla Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 1041 del 11 aprile 2006 e relativi allegati e s.m.i, nonché a quanto espressamente previsto nel presente Capitolato.

Tutte le attività in cui viene effettuata la manipolazione degli alimenti devono essere sottoposte alle procedure di autocontrollo previste dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni.

I piani di autocontrollo dovranno essere, quindi, distinti e specificatamente dimensionati alle diverse situazioni, per:

1. le cucine della ditta appaltatrice;
2. le sale mensa.

L'Appaltatore è tenuto a fornire per ciascuna delle sedi il piano di autocontrollo previsto dal sopra citato regolamento.

Campionatura rappresentativa del pasto

Il responsabile indicato dalla ditta appaltatrice come direttore del servizio oggetto dell'appalto e tenuto – ogni giorno in cui sia attivo il servizio – a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, e del pasto sostitutivo del menu base, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, conservati a +4 °C per 72 ore, muniti di etichetta indicante:

- la natura del contenuto;
- la data di produzione;
- il nome del cuoco responsabile della preparazione;

e indicante la seguente dicitura: “Campionatura rappresentativa del pasto per ristorazione scolastica del Comune di Cittadella (scuola dell'infanzia, oppure primaria, oppure secondaria di primo grado)”.

I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare. Si precisa che la procedura descritta non risponde alla normativa prevista per l'esecuzione dei campioni con valore legale. La stessa si ritiene possa rappresentare una procedura a valore conoscitivo.

Piano di campionamento microbiologico

La ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata dell'appalto, per ogni anno scolastico, due sopralluoghi con prelievo di campioni presso ciascuna delle scuole in precedenza indicate.

Ogni verifica analitica comprende presso ciascuna scuola l'effettuazione delle seguenti operazioni a cura di un laboratorio di analisi riconosciuto per l'autocontrollo degli alimenti:

- n. 1 analisi di campione di prodotto finito con riferimento ai parametri di carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, staphylococcus aureus, clostridi, sulfito riduttori e salmonella;
- n. 1 analisi completa acqua; poiché nelle mense scolastiche viene servita acqua di rubinetto, l'analisi dell'acqua deve essere svolta in modo da garantire la sicurezza della stessa;
- n. 1 analisi ambientale.

La Ditta appaltatrice è tenuta a comunicare preventivamente all'Amministrazione Comunale le sedi e i giorni durante i quali effettuerà i prelievi dei campioni e i tamponi di cui ai precedenti paragrafi in modo da consentire l'eventuale presenza alle operazioni dei referenti dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili.

Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti previsti dalla normativa vigente, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento del completo superamento della non conformità, imputando

alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Articolo 21: ATTREZZATURE E PRODOTTI PER LA PULIZIA DELLE SALE MENSA

L'Appaltatore dovrà utilizzare solo prodotti ed attrezzature di comprovata validità ed affidabilità, assicurando al servizio un continuo aggiornamento con le più moderne tecniche di lavoro.

Tutte le attrezzature per la pulizia impiegate dovranno essere conformi alle normative vigenti in Italia e nell'Unione Europea.

Tutti i prodotti chimici impiegati devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità). Ciascun prodotto deve essere accompagnato dalla relativa "scheda di sicurezza" prevista in ambito comunitario che deve essere inserita nel piano di autocontrollo in dotazione presso ogni struttura.

E vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi, in particolare acido cloridrico (HCl) ed ammoniaca (NH₄). I detersivi ed i disinfettanti devono essere usati ad esatta concentrazione e devono essere preparati di fresco; dopo l'uso tutto il materiale deve essere accuratamente lavato ed asciugato. I detersivi ed i disinfettanti ed in genere tutti i materiali dovranno essere di ottima qualità e tali che il loro uso non danneggi le persone o le cose.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di proibire l'uso di prodotti e/o attrezzature che, a suo insindacabile giudizio, venissero ritenuti dannosi a persone o cose.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di effettuare dei prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte all'uso per verificare le caratteristiche dei prodotti e l'esatta percentuale del dosaggio delle soluzioni.

Articolo 22: DETERSIVI

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi e specificatamente dedicati ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Si precisa che i prodotti in carta-tessuto dovranno essere in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 o analoga dicitura, nel rispetto di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.3.2, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

Nel rispetto di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.3.5, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i., l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detersivi conformi alla vigente normativa sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

TITOLO VI PERSONALE

Articolo 23: PERSONALE

L'Appaltatore deve impiegare, per l'esecuzione del servizio, personale idoneo allo svolgimento dello stesso in termini di qualità complessiva, corretto rapporto, buona disponibilità nei confronti degli utenti del servizio e rispetto delle norme di igiene.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, la ditta Aggiudicataria è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, come previsto dall'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15/06/2015, n. 81. Il CCNL di riferimento è quello «aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo» (8 Febbraio

2018). L'assorbimento del personale avviene secondo le modalità espressamente indicate dalla ditta Aggiudicataria in sede di offerta tecnica, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale.

Ai fini dell'eventuale riassorbimento del personale, si precisa che nel precedente appalto in scadenza, sono impiegati nel servizio i seguenti addetti:

Tipo CCNL	Mansione	Livello assunzione	Ore settimanali
Turismo – Parte P.E.	Cuoco	3° - 4 Scatti	35
Turismo – Parte P.E.	Cuoco	3° - 5 Scatti	40
Turismo – Parte P.E.	Addetto servizi mensa	6° - 2 Scatti	10
Turismo – Parte P.E.	Addetto servizi mensa	6° - 0 Scatti	4
Turismo – Parte P.E.	Addetto servizi mensa	6° - 0 Scatti	7,75
Turismo – Parte P.E.	Addetto servizi mensa	6° - 0 Scatti	15
Turismo – Parte P.E.	Addetto servizi mensa	6° - 0 Scatti	12,50
Turismo – Parte P.E.	Addetto servizi mensa	6° - 0 Scatti	4
Turismo – Parte P.E.	Addetto servizi mensa	7° - 0 Scatti	7,50

Tutto il personale impiegato dovrà possedere adeguate professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale che effettua la somministrazione dei pasti dovrà indossare indumenti dedicati a tali operazioni di colore chiaro e comunque distinguibili da quelli usati durante la preparazione o il trasporto degli alimenti.

Il personale addetto alla manipolazione, trasporto e porzionamento dovrà osservare scrupolosamente l'igiene personale e dovrà rispettare attentamente le procedure individuate nel piano di autocontrollo.

Qualora nel corso dello svolgimento del servizio venga proclamato uno sciopero cui possa aderire il personale dell'appaltatore, lo stesso è tenuto a dare preventiva e tempestiva comunicazione al Comune ed è tenuto, nel rispetto dell'esercizio del diritto di sciopero del proprio personale, a garantire un servizio di emergenza, che potrà consistere nella fornitura di pranzi al sacco.

Il medesimo servizio di emergenza deve essere garantito in ogni altro caso di situazione eccezionale che impedisca la normale fornitura dei pasti.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di chiedere all'Appaltatore la sostituzione di personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi e, in tal caso, l'Appaltatore provvederà con urgenza e, comunque, nei termini indicati dall'Amministrazione Comunale, senza che ciò possa costituire maggiore onere per l'Amministrazione stessa.

Articolo 24: ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE

Al fine di assicurare la qualità del servizio, per ogni sala mensa deve essere garantito, durante la fase di somministrazione dei pranzi nel turno considerato, un numero sufficiente di operatori per un corretto svolgimento del servizio e nei tempi previsti da ciascun turno di mensa, e comunque almeno il numero di addetti indicato nella successiva tabella A che indica il rapporto addetti/totale pranzi distribuiti (bambini più adulti):

Tabella A:

STRUTTURE	NUMERO PRANZI	NUMERO ADDETTI
Scuole primarie	da 1 a 45	1
	da 46 a 90	2
	da 91 a 135	3
	oltre 135	4

Gli addetti, inoltre, dovranno essere presenti, in numero adeguato per garantire la qualità del servizio, anche prima del pranzo per tutte le operazioni necessarie alla somministrazione del medesimo, fermo restando che i

rapporti numerici di cui alla Tabella A dovranno essere rispettati almeno a partire da 20 minuti prima del pranzo.

Articolo 25

25.1 ORGANICO ADDETTI

L'Appaltatore dovrà individuare e comunicare al Comune prima dell'avvio del servizio:

a) il nome del Responsabile del servizio, nonché le figure tecniche, quali ad esempio quelle contemplate dal piano di autocontrollo HACCP con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio;

b) l'organico inteso come numero, mansioni, livello, monte-ore e orario di lavoro per distribuzione dei pranzi (con esclusione delle merende di metà mattina nella scuola dell'infanzia) e per la gestione delle sale mensa.

L'Appaltatore deve conservare un foglio di firma giornaliero e mensile del personale addetto ad ogni sede di mensa scolastica, completo dei nominativi e degli orari dei dipendenti, da esibire in caso di controllo da parte del personale incaricato dall'Amministrazione Comunale.

L'Appaltatore è tenuto a comunicare ai Responsabili del plesso scolastico i nomi dei Responsabili del servizio e l'organico, così come definito in precedenza, destinato dall'Appaltatore alla distribuzione dei pasti.

25.2 REFERENTE

La ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo

Articolo 26: FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;

Inoltre lo stesso Appaltatore dovrà svolgere corsi di formazione:

a) formazione obbligatoria in materia di sicurezza;

b) formazione nel rispetto di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.5.3, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.;

c) ulteriore formazione aggiuntiva e diversa rispetto ai punti precedenti.

Per i punti b) e c) sopra citati si terrà conto di quanto dichiarato nell'offerta tecnica in sede di gara (si veda l'articolo 9 del disciplinare di gara).

Ai corsi potrà partecipare anche l'Amministrazione Comunale con propri incaricati; a tale scopo l'Appaltatore informerà gli Uffici preposti del Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il corso di aggiornamento.

TITOLO VII

NORME DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 27: VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'Appaltatore dovrà fornire a tutto il proprio 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 dei rischi, di cui al documento previsto all'art. 17 del D.Lg.vo 81/08 e s.m.i., eventualmente integrati con quelli individuati nel DUVRI, i cui costi vengono riconosciuti all'Appaltatore come oneri per la sicurezza.

Il personale dell'appaltatore sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa appaltatrice con i dati personali del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la loro distribuzione e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità alle disposizioni vigenti.

Articolo 28: CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'A.S.S., anche su richiesta dell'Amministrazione Comunale, può sottoporre o disporre accertamenti sanitari nei confronti del personale comunque adibito al servizio e adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti (art. 41 D.P.R. n. 327/80).

Articolo 29: RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dall'Amministrazione Comunale e rispettando le eventuali indicazioni da essa provenienti.

Articolo 30: APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'Appaltatore dovrà applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative, retributive e contributive previste dai contratti collettivi di lavoro di settore nazionali e locali.

TITOLO VIII

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Articolo 31: CONTENITORI PASTI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi a quanto disposto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni e garantire il mantenimento delle temperature prescritte. In particolare, per il trasporto dei cibi che vanno serviti caldi, i contenitori devono garantire una temperatura non inferiore ai 60° C, mentre il trasporto dei cibi deperibili va garantito ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C, oppure sotto i 10° C, come indicato dalla normativa, tali da garantire il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.

Si provvederà al controllo sistematico della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Saranno esclusi i contenitori in polistirolo.

I contenitori devono essere in materiale coibentante, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro - norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I contenitori dovranno essere asportati alla fine del pasto per poter garantire la loro sanificazione; in nessun caso potranno permanere sporchi nei locali mensa oltre al giorno di consumo del pasto.

I pasti in multi porzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Le diete speciali dovranno essere consegnate in un unico contenitore ermetico termosaldato, recante l'indicazione chiaramente identificabile dell'utente destinatario.

Il pane dovrà essere preimballato ed etichettato secondo la normativa vigente, riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta dovrà essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Nessun contenitore può essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto.

La ditta aggiudicataria deve assicurare il ritiro, la pulizia e la disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Articolo 32: MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle vigenti normative.

Dovranno essere tutti dotati di collegamento elettrico per il mantenimento delle temperature dei pasti.

E' fatto obbligo di provvedere puntualmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati.

I trasporti andranno eseguiti con appositi mezzi, debitamente muniti di tutte le autorizzazioni igienico sanitarie previste dalla normativa vigente, muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 44 D.P.R. 327/80, in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano nei tempi previsti dall'art. 30 (tempi di trasporto e di distribuzione dei pasti).

L'aggiudicatario dovrà utilizzare mezzi di trasporto rispettosi di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.3.3, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

Articolo 33: TEMPI DI TRASPORTO E DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il trasporto e la relativa consegna dei pasti forniti in linea fresco/caldo deve iniziare immediatamente dopo la loro produzione, preparazione e confezionamento; i pasti devono giungere nei vari plessi scolastici entro 50 minuti dall'inizio del trasporto.

I pasti dovranno pervenire nei vari plessi scolastici con un anticipo massimo di 30 minuti rispetto all'orario fissato per la mensa.

Art. 34: CARRELLI TERMICI

La Ditta deve garantire la fornitura di carrelli termici dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es. elettrici, termici) o con sistemi adatti a garantire la temperatura prevista dalla normativa HACCP.

Ogni carrello dovrà essere dotato di ruote con freno ed essere a norma per quanto riguarda la legislazione in materia di sicurezza.

Deve essere garantito almeno uno scaldavivande per ogni plesso scolastico; in caso di cattivo funzionamento dei carrelli presenti nelle mense scolastiche la ditta deve provvedere alla sua sostituzione entro 24 ore dalla segnalazione da parte dell'ufficio comunale.

Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune, la Ditta dovrà garantire la fornitura di ulteriori carrelli termici al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

I carrelli termici, a fine contratto, restano di proprietà della Ente.

TITOLO IX

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 35: SOMMINISTRAZIONE/DISTRIBUZIONE PORTATE

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle ultime versioni vigenti delle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e delle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione del Veneto (DGR 1189/2017 – Allegato A). In particolare le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono rispondere a quanto contenuto nelle “schede prodotto” delle principali sostanze alimentari contenute nell’ALLEGATO A3 - SCHEDE PRODOTTI di detto atto regionale al momento vigente.

Per maggiori dettagli si rinvia a quanto previsto dall'articolo 2 del presente capitolato.

Articolo 36: OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

Il servizio di distribuzione dei pranzi sarà assunto per tutte le sedi di mensa scolastica dall’Appaltatore e si svolgerà nei locali adibiti a sale mensa del Comune.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

1. togliere gli anelli, braccialetti, orologi, collane ed orecchini (compresi i vari tipi di piercings) e lavare
2. accuratamente le mani;
3. indossare camice, guanti, cuffie ed apposite calzature che dovranno essere sempre puliti e decorosi;
4. esibire il cartellino di riconoscimento;
5. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, salviette, posate, bicchieri e brocche riempite d’acqua;
6. collocare per ogni posto il pane e la frutta; soluzioni alternative potranno essere concordate con l’Amministrazione Comunale e la Scuola, al fine di ottimizzare il servizio e garantire la sicurezza dello stesso;
7. all’arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
8. prima di procedere al porzionamento, effettuare il rilevamento delle temperature in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni ed annotarla nell’apposito registro. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevederà l’apertura contemporanea di più contenitori, che dovranno essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico; a tal fine l’Appaltatore dovrà utilizzare propri termometri tarati, la cui procedura dovrà tenere conto dell’errore dello strumento che dovrà avere una precisione di almeno più/meno 0,25°. Il rilevamento delle temperature dovrà essere effettuato anche nel corso della distribuzione, qualora la tipologia dei prodotti o il protrarsi delle operazioni possano, secondo le valutazioni dell’Appaltatore, portare la temperatura degli alimenti al di sotto dei valori consentiti; l’Appaltatore dovrà, nel proprio piano di autocontrollo, contemplare le modalità operative di tali adempimenti;
9. verificare che siano presenti i contenitori per eventuali diete alimentari con indicato chiaramente il nome dello studente a cui va servito;
10. procedere alla distribuzione mediante self service con gli appositi vassoi o piatti; soluzioni alternative potranno essere concordate con l’Amministrazione Comunale e la Scuola, al fine di ottimizzare il servizio e garantire la sicurezza dello stesso;
11. distribuire ad ogni utente le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta eventuali ulteriori quantità sino all’esaurimento delle disponibilità;
12. aprire il contenitore o la pentola solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l’abbassamento della temperatura;
13. per la distribuzione devono essere utilizzati strumenti adeguati.

Le paste asciutte, per la tipologia pluriporzione devono essere trasportate alle mense unicamente condite con olio extravergine di oliva. Il condimento (pomodoro, ragù, pesto, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato (parmigiano reggiano stagionato non inferiore a 18 mesi

stagionatura non inferiore a 12 mesi) sarà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale.

L'Appaltatore si assumerà tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni da cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni, diretti o indiretti, che, in relazione all'espletamento del servizio, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Appaltatore, salvo gli interventi a favore dello stesso da parte di Società Assicuratrici.

TITOLO X PENALI

Articolo 37: PENALITÀ

Il Comune, a tutela nelle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

A. STANDARD MERCEOLOGICI

1. Mancato rispetto, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, degli standard previsti dalle Linee Guida Regionali:

€. 250,00 per ogni standard violato.

2. Confezionamento non conforme, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, alla vigente normativa in materia:

€. 200,00 per ogni confezionamento non conforme.

3. Etichettatura non conforme alla vigente normativa:

€. 200,00 per ogni etichettatura non conforme.

4. Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura (sovra/sottocottura, sovrasapidità/sottosapidità ecc.) tali da non renderne possibile la consumazione:

€. 250,00 per ogni preparazione non conforme.

5. Dieta speciale preparata con tecniche o alimenti non conformi alle prescrizioni sanitarie e/o alle disposizioni di cui all'art. 5 (Regimi alimentari particolari):

€. 1.000,00 per singolo pasto.

B. QUANTITÀ

1. Non corrispondenza del numero dei pranzi consegnati rispetto al numero dei pranzi ordinati presso la singola struttura scolastica:

€. 300,00 per ogni singolo pranzo non fornito

2. Totale mancata consegna dei pranzi ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico:

€. 3.000,00 per ogni giornata di mancata consegna

3. Totale mancata consegna di una portata del pranzo, presso ogni singolo plesso scolastico:

€. 2.000,00 per ogni giornata di mancata consegna.

4. Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate:

€. 500,00 per ogni pasto non consegnato.

5. Mancata integrazione delle stoviglie ed utensili necessari ad una corretta erogazione del servizio:

€. 250,00 per ogni singolo plesso scolastico in cui si è riscontrata l'irregolarità

6. Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione:

€. 200,00 per ogni singolo plesso scolastico.

7. Irregolare distribuzione da parte degli addetti (art. 33 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione) esclusa l'inosservanza delle disposizioni igieniche:

€. 300,00 per ogni irregolarità riscontrata

8. Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di trasporto non corretto per rovesciamento od altro del contenitore termico:

€. 300,00 per ogni irregolarità riscontrata

C. RISPETTO DEL MENÙ

- 1. Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) presso ogni plesso scolastico:**
€. 150,00 per ogni giornata di irregolarità
- 2. Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) presso ogni plesso scolastico:**
€. 150,00 per ogni giornata di irregolarità
- 3. Mancato rispetto del menù previsto (contorno) presso ogni plesso scolastico:**
€. 100,00 per ogni giornata di irregolarità
- 4. Mancato rispetto del menù previsto (frutta) presso ogni plesso scolastico:**
€. 100,00 per ogni giornata di irregolarità

D. MANCATO RISPETTO DELLE NORME IGIENICO-SANITARIE

- 1. Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale:**
€. 500,00 per ciascuna infrazione
- 2. Mancato rispetto del Piano di Campionamento di cui all'art. 17:**
€. 400,00 per ciascuna infrazione
- 3. Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici, ivi compresi i parassiti, nei pasti erogati:**
€. 800,00 per ciascuna infrazione
- 4. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso ogni plesso scolastico:**
€. 1.000,00 per ciascuna partita di prodotto.
- 5. Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili:**
€. 500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.
- 6. Inadeguata igiene degli automezzi e contenitori portavivande:**
€. 500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata
- 7. Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana, per ciascun pasto erogato:**
€. 1.000,00 per ciascun pasto erogato.
- 8. Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente:**
€. 400,00 per ciascuna partita di prodotto.
- 9. Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente:**
€. 800,00 per ciascuna fornitura giornaliera di pasto.
- 10. Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale operante presso il centro cottura:**
€. 400,00 per ciascuna infrazione.
- 11. Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti:**
€. 400,00 per ciascuna infrazione.
- 12. Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione e porzionamento e sanificazione delle sale mensa:**
€. 400,00 per ciascuna infrazione
- 13. Mancato o non corretto prelievo dei campioni del pasto:**
€. 250,00 per ciascuna infrazione
- 14. Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato:**
€. 250,00 per ciascuna infrazione.

E. TEMPISTICA

- 1. Mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti con uno scostamento, in più o in meno, superiore a 15 minuti dell'orario previsto, per ciascun plesso scolastico:**
€. 300,00 per ogni giornata di ritardo

F. PERSONALE

- 1. Mancata esecuzione della estensione del servizio nei tempi di cui all'art. 1:**
€. 850,00 per ogni giorno di ritardo
- 2. Mancato rispetto dei rapporti numerici di cui all'art. 21 – Addetti alla distribuzione**
€. 400,00 per ogni infrazione

- 3. Violazione delle disposizioni dell'art. 23 relativo alla formazione del personale e rispetto anche a quanto presentato nell'offerta tecnica in sede di gara:**
€ 3.000,00 per ogni infrazione
- 4. Errato destinatario di diete speciali**
€ 2.000,00 per ogni infrazione
- 5. Mancato rispetto delle norme di cui al titolo V (Personale) e VI (Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro) del presente capitolato:**
€ 250,00 fatta salva la violazione degli artt. 26 (Rispetto delle normative vigenti) e 27 (Applicazioni contrattuali) per i quali viene applicata una penale pari a Euro 1.000,00

G. QUALITA' DEL SERVIZIO

- 1. Mancata fornitura delle derrate previste come bio, DOP, IGP, tradizionali, equosolidali dall'art. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto e nel rispetto di quanto presentato nell'offerta tecnica prodotta in gara ai sensi dell'articolo 9 punti d), e) del disciplinare di gara;**
da € 100,00 ad € 300,00 (a seconda della gravità) per ciascun prodotto difforme
- 2. Mancato utilizzo dei detersivi a basso impatto ambientale (Ecolabel) rispettosi dei CAM come previsto dall'articolo 19 del Capitolato Speciale d'Appalto**
da € 250,00 ad € 500,00 (a seconda della gravità) per ciascun prodotto difforme
- 3. Mancato utilizzo dei mezzi di trasporto di cui all'art. 29 del Capitolato Speciale d'Appalto e rispettosi dei CAM;**
da € 250,00 ad € 500,00 (a seconda della gravità) per ciascun automezzo difforme
- 4. Mancato rispetto degli obblighi relativi all'esecuzione delle pulizie di cui all'art. 15.1 (Gestione sale mensa):**
da € 500,00 ad € 3.000,00 (a seconda della gravità) per ciascuna infrazione.

H. VARIE

- 1. Mancata fornitura nei tempi richiesti di stoviglie ed attrezzature per sale mensa e locali accessori:**
da € 300,00 a d € 1.000,00 a seconda della gravità, per ciascuna inadempienza rilevata
- 2. Mancato rispetto degli obblighi relativi ai programmi di educazione alimentare ed obblighi informativi di cui all'art. 39, rispetto anche a quanto presentato nell'offerta tecnica in sede di gara:**
€ 5.000,00 per mancata realizzazione del programma di educazione alimentare
€ 3.000,00 per mancata realizzazione del programma di comunicazione e di informazione
- 3. Mancato rispetto degli obblighi relativi alla valutazione della qualità del servizio, alla carta del servizio, al progetto anti-spreco di cui all'art. 40, tenuto conto anche di quanto presentato nell'offerta tecnica in sede di gara:**
€ 3.000,00 per la mancata predisposizione della carta del servizio
€ 5.000,00 per la mancata valutazione della qualità del servizio e attuazione del rispettivo progetto di monitoraggio e valutazione del servizio a garanzia della soddisfazione dell'utenza
€ 5.000,00 per il mancato monitoraggio degli avanzi e attuazione del progetto anti-spreco

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

In occasione dell'applicazione delle penalità sono inoltre a totale carico dell'Appaltatore i costi relativi alle eventuali analisi di laboratorio che si rendessero necessarie.

E' facoltà dell'Amministrazione risolvere il contratto qualora il totale delle penali superi il 10% del valore annuo del contratto.

Articolo 38: CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del personale scolastico, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti mancanti.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto.

Per ogni violazione verrà avviata, per via telematica (pec, mail), la procedura di contestazione di cui ai successivi commi.

Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, per via telematica (pec, mail).

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel precedente articolo 34.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Nella contestazione delle inadempienze e nell'irrogazione delle sanzioni, l'Amministrazione Comunale potrà ritenere assorbibili tra loro eventuali fattispecie riconducibili singolarmente alle inadempienze di cui all'art. 34 (penalità), ovvero ridurre in via equitativa gli importi delle penali.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

Si procederà al recupero delle penali mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento di irrogazione della sanzione. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione.

Articolo 39: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

L'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile, nelle ipotesi previste dal presente Capitolato quali ad esempio:

- a. immotivata interruzione o sospensione del servizio anche per un solo giorno;
- b. sussistenza di significative violazioni nei casi previsti dall'art. 34 (penalità);
- c. violazione degli obblighi previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con DPR n. 62/2013;
- d. cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente, di diritti o di obblighi inerenti al presente capitolato;
- e. nel caso di subappalto non autorizzato.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della L. n. 136/2010 e ss.mm.e ii., causa di risoluzione del presente contratto.

La risoluzione del contratto dovrà, in tutti i casi, essere preceduta da contestazione dell'addebito, con l'indicazione di un termine non inferiore ai quindici giorni dalla ricezione per eventuali osservazioni.

Nei casi previsti dal presente articolo il deposito cauzionale potrà essere incamerato a titolo di penale, salvo il risarcimento degli eventuali ulteriori danni quantificati ai sensi dell'art. 37 (Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento)

Articolo 40: MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

In caso di risoluzione per inadempimento, come previsto dall'art. 36 (risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa) l'Aggiudicatario corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza del prezzo fra quello da lui offerto e quello che il Comune dovrà affrontare per la gestione del servizio, nel periodo corrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto, più altri costi sostenuti, forfetariamente maggiorati del 20% rispetto alla somma anzidetta.

Art. 41: DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell'art. 36, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento dell'Impresa Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

TITOLO XI RAPPORTI CON L'UTENZA

Articolo 42: COMUNICAZIONI ALL'UTENZA E PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Preliminarmente all'avvio di ciascun anno scolastico l'Appaltatore è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale un progetto di comunicazione e di informazione dell'utenza servita, con riguardo alle caratteristiche ed alla qualità del servizio offerto, con i contenuti minimi previsti dai CAM, Allegato 1, paragrafo 5.3.8, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

L'informazione dovrà essere attuata con conferenze (almeno 1 per anno scolastico), corredata anche da strumenti audiovisivi, diffusione di depliant ed opuscoli e ogni altro strumento ritenuto utile al fine del raggiungimento di un'efficace comunicazione/informazione nei confronti dei cittadini.

L'Appaltatore dovrà presentare, inoltre, un progetto di educazione alimentare, finalizzato all'aumento del consumo di frutta e verdura, progetto che dovrà essere presentato nell'offerta tecnica secondo i criteri di cui all'articolo 9 del disciplinare di gara.

I programmi di informazione e il progetto di educazione alimentare devono ottenere la preventiva approvazione da parte del Comune e la conseguente autorizzazione ad essere attuati.

Tutti i materiali informativi, che dovranno presentarsi con una immagine di buona qualità, dovranno essere divulgati con l'intestazione e il logo del Comune.

Le spese per l'attuazione dei programmi di informazione e del progetto di educazione alimentare sono a carico dell'Appaltatore.

Articolo 43: CARTA DEL SERVIZIO - VALUTAZIONE DELLA PERFORMANCE DEL SERVIZIO - MONITORAGGIO PERIODICO DEGLI AVANZI

L'Appaltatore dovrà predisporre la carta del servizio e organizzare un sistema per la valutazione della performance del servizio.

Per la valutazione della performance del servizio l'appaltatore si impegna ad una rilevazione del gradimento del servizio (qualità del cibo e della sua distribuzione) con una valutazione mirata all'interno di un progetto volto a monitorare e migliorare la soddisfazione dell'utenza con le modalità e le tempistiche che verranno dettagliate nell'offerta tecnica.

Le modalità e gli strumenti di valutazione della performance del servizio, proposti dall'Appaltatore, devono ottenere la preventiva approvazione dell'Amministrazione Comunale.

L'Appaltatore, inoltre, si impegna a misurare la quantità di cibo confezionata e non distribuita che rimane nei gastronomi e la quantità di cibo distribuita e non consumata che rimane nei piatti ed a formulare delle proposte correttive (per la riduzione degli avanzi) sotto forma di progetto anti-spreco, con le modalità e le tempistiche che verranno dettagliate nell'offerta tecnica.

Le spese per le attività previste dal presente articolo sono a carico dell'Appaltatore.

TITOLO XII DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 44

44.1. AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

Il corrispettivo si intende immodificabile nel primo anno di validità del contratto.

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, è consentita la revisione periodica del corrispettivo sulla base dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) del mese di maggio rispetto allo stesso mese dell'anno prima, a valere dal nuovo anno scolastico.

44.2. VARIANTI

In sede di vigenza contrattuale:

- ai sensi dell'art. 107 del D.Lgs. 50/2016 che prevede “*nei casi in cui ricorrano circostanze speciali che impediscono in via temporanea che i lavori procedano utilmente a regola d'arte, e che non siano prevedibili al momento della stipulazione del contratto, il direttore dei lavori può disporre la sospensione dell'esecuzione del contratto ... omississ ...*”, (disposizione che ai sensi del comma 7 del medesimo articolo è compatibile ai contratti relativi a servizi e forniture), il servizio potrà essere sospeso procedendo al “*differimento del termine contrattuale, che dovrà essere posticipato per un periodo equivalente alla durata della sospensione (così come stabilito dall'art. 23 comma 3 del D.M. 49/2018)*”;
- il contratto potrà subire varianti in corso d'opera ai sensi dell'art. 106 - comma 1, lett. c, del D.Lgs. n. 50/2016 secondo cui “*1. Le modifiche, nonché le varianti, dei contratti di appalto in corso di validità devono essere autorizzate dal RUP con le modalità previste dall'ordinamento della stazione appaltante cui il RUP dipende. I contratti di appalto nei settori ordinari e nei settori speciali possono essere modificati senza una nuova procedura di affidamento nei casi seguenti:*
 - c) ove siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni, fatto salvo quanto previsto per gli appalti nei settori ordinari dal comma 7:*
 - 1) la necessità di modifica è determinata da circostanze impreviste e imprevedibili per l'amministrazione aggiudicatrice o per l'ente aggiudicatore. In tali casi le modifiche all'oggetto del contratto assumono la denominazione di varianti in corso d'opera. Tra le predette circostanze può rientrare anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti”.*
- ai sensi dell'art. 106, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016, l'Amministrazione aggiudicatrice può riservarsi, fin dall'indizione della gara, la facoltà di aumentare o di diminuire di un quinto l'importo complessivo delle prestazioni oggetto del capitolato;
- ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. 50/2016, la durata del contratto potrà essere prorogata limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso l'appaltatore sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante;
- nel caso in cui la somministrazione torni ad essere effettuata dal personale ATA il RUP, in accordo con la ditta appaltatrice, si procederà con una variante in corso d'opera.

Considerate le misure di distanziamento sociale imposte per contenere il contagio da Covid-19, nel periodo in cui è riconosciuta l'emergenza da Covid- 19, le modalità per la somministrazione dei pasti saranno individuate dal Dirigente Scolastico che sceglierà l'opzione ritenuta più opportuna.

Se per il motivo sopra indicato e/o altre cause di forza maggiore la distribuzione dovrà avvenire in luogo diverso dalla sala mensa (esempio in classe) saranno concordate con la ditta appaltatrice le nuove modalità, le eventuali varianti alle modalità di somministrazione con la revisione dei relativi costi che ne deriveranno.

44.3. OPZIONI DI MODIFICA CONTRATTUALE

Nel corso di vigenza del presente appalto, il Comune di Borgo Veneto (PD) si riserva la facoltà di aumentare/diminuire/modificare il contratto, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del D.lgs 50/2016, per renderlo aderente alle effettive esigenze del momento della popolazione scolastica e in caso della necessità di

erogare il servizio in scuole diverse da quelle elencate nel presente capitolato, oppure per attivazione di servizi aggiuntivi come il doposcuola oppure per i centri estivi.

Parimenti, scuole già incluse nell'appalto potranno essere escluse.

L'Appaltatore sarà tenuto a dare esecuzione, entro i termini indicati dall'Amministrazione Comunale, alle richieste di estensione o riduzione del servizio e, in difetto di indicazioni, entro il termine di quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il Comune di Borgo Veneto (PD) si riserva la facoltà di attivare l'opzione di affidare all'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del D.lgs 50/2016 e dell'art. 1331 del Codice Civile, la ripetizione dell'appalto, di anno in anno, alle condizioni di cui al presente capitolato, per un ulteriore periodo non superiore complessivamente altri tre (3) anni, esercitando tale opzione prima dei 180 (centottanta) giorni antecedenti la scadenza naturale del contratto.

Ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs 50/2016, la durata del contratto potrà essere ulteriormente modificata allungandola limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso l'appaltatore sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Resta inteso che il valore del contratto, a seguito delle eventuali modifiche contrattuali, potrà essere aumentato fino al 50% del suo valore iniziale.

Articolo 45: ASSICURAZIONI E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- polizza assicurativa responsabilità civile verso terzi (RCT) con massimale di euro 10.000.000,00 per persona a ristoro di eventuali danni corporali ed euro 10.000.000,00 per danni a cose;
- polizza assicurativa responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con massimale non inferiore e euro 5.000.000,00 per prestatore di lavoro;
- polizza assicurativa responsabilità civile prodotti R.C.P. con massimale di €. 10.000.000,00 per sinistro anno.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria attinenti alla produzione – preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare (unicamente se allo stesso mandato) ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia (Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e s.m.i.) e di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. 26.05.1997, n. 155).

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale (anche per quanto attiene agli obblighi relativi ai versamenti fiscali, assicurativi e previdenziali e di sicurezza del personale e dei luoghi di lavoro) e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Articolo 46

46.1 CESSIONE E SUBAPPALTO

A pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera d) del D.Lgs 50/2016, il contratto non può essere ceduto, non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni o

lavorazioni oggetto del contratto di appalto, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso delle categorie prevalenti e dei contratti ad alta intensità di manodopera.

Vista la natura «sociale» del servizio, la sua peculiarità legata alla percentuale altissima di manodopera e vista la necessità di intensificare la tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori, ai sensi dell'art. 105 del D.lgs 50/2016, , di stabilire che è fatto obbligo all'aggiudicatario di eseguire integralmente i servizi oggetto di affidamento, ponendo, quindi, il divieto assoluto di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio affidato.

E' ammesso il ricorso al subappalto/sub-affidamento esclusivamente per il l'attività di trasporto dei pasti dal centro cottura ai vari plessi scolastici.

In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, si procederà all'applicazione della clausola risolutiva espressa del presente capitolato.

46.2 CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Qualora la risoluzione del contratto abbia luogo per causa imputabile all'appaltatore, è facoltà di quest'ultimo proporre all'Amministrazione comunale, per il tempo necessario all'espletamento di una gara per il nuovo affidamento dell'appalto, il nominativo di una Ditta in possesso dei requisiti richiesti nel presente Capitolato e nel Bando di gara e che sia comunque di gradimento al Comune.

La Ditta eventualmente subentrante presterà il servizio in via interinale allo stesso prezzo offerto dall'appaltatore e alle medesime condizioni previste nel presente Capitolato.

Articolo 47

47.1 ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

1. la trasmissione della documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti: copia dell'autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata all'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
2. la trasmissione di copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997) relativo al Centro di cottura;
3. la trasmissione di copia del certificato di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
4. la trasmissione del menù con le caratteristiche previste dal capitolato;
5. l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e della ditta aggiudicataria, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi;
6. la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio;
7. la trasmissione di copia conforme delle polizze assicurative previste dal capitolato;
8. la costituzione di garanzia definitiva.

47.2 ONERI CONTRATTUALI

La Ditta aggiudicataria resterà vincolata all'assunzione del servizio in oggetto, alla data fissata dall'Amministrazione Comunale anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto, su invito dell'Amministrazione Comunale alla data stabilita dall'Amministrazione appaltante, versando la cauzione definitiva stabilita.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 60 giorni dall'invito alla stipulazione, la Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione dell'Amministrazione Comunale, ivi compreso il risarcimento dei danni causati e le ulteriori spese che l'Amministrazione Comunale dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. L'Amministrazione Comunale in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la cauzione provvisoria.

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali conseguenti alla stipulazione del contratto, sono a carico della Ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Per la sottoscrizione del contratto la Ditta aggiudicataria deve costituire una garanzia, denominata “garanzia definitiva” a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all’articolo 93, commi 2 e 3, del D.Lgs 50/2016 pari al 10 per cento dell’importo contrattuale. Al fine di salvaguardare l’interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l’aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento. La cauzione è prestata a garanzia dell’adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall’eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all’esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l’appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione. La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all’esecutore. Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall’articolo 93, comma 7, per la garanzia provvisoria.

La mancata costituzione della garanzia in parola determina la decadenza dell’affidamento e l’acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l’appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1 a scelta dell’appaltatore può essere rilasciata dai soggetti di cui all’articolo 93, comma 3 del D.Lgs 50/2016. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all’eccezione di cui all’articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l’operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese”.

Articolo 48: SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA

Trova applicazione quanto previsto dall'articolo 110 del D.Lgs. 50/2016.

Articolo 49: CONTRIBUTI

L’Appaltatore dovrà fornire tutta la documentazione necessaria che l’Amministrazione richiederà ai fini di avviare le procedure per l’ottenimento di aiuti comunitari e di altri eventuali contributi erogati da enti pubblici e privati.

L’Appaltatore dovrà rispettare i termini indicati dall’Amministrazione Comunale per la consegna della documentazione di cui al paragrafo precedente.

L’Amministrazione comunale si riserva la facoltà di porre a carico dell’Appaltatore la procedura di raccolta della documentazione ed elaborazione dei dati per la formulazione della richiesta volta all’ottenimento dell’aiuto comunitario e di altri eventuali contributi erogati da enti pubblici e privati.

Articolo 50: RINVIO A NORMATIVA VIGENTE

Per quanto non precisato nel presente capitolato speciale si rimanda alle leggi e regolamenti sia statali che regionali in materia, che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte integrante del presente capitolato, con particolare riguardo all’art. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

Articolo 51: TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Secondo quanto stabilito dall'articolo 13 del Regolamento (UE 2016/679) del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati GDPR (General Data Protection Regulation) si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che informatico.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

Il trattamento dei dati personali è necessario per svolgere i procedimenti amministrativi consentendo il rilascio degli atti, l'erogazione delle prestazioni e dei servizi richiesti ed ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (UE 2016/679), il consenso richiesto a fornire i dati personali è necessario per l'erogazione dei servizi o il rilascio degli atti. Il rifiuto di fornire il consenso al trattamento dei dati personali, ove richiesto, causa l'impossibilità di erogare il servizio o il rilascio degli atti.

Articolo 52: CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Nel caso di controversia circa l'interpretazione o applicazione dei rapporti derivanti dal contratto d'appalto, resta convenuta la competenza del Foro competente per territorio.

Articolo 53: APPROVAZIONE SPECIFICA DI CLAUSOLE

La Ditta appaltatrice dichiara di aver preso conoscenza e di approvare specificatamente le clausole di seguito indicate, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile: artt. 37, 38, 39, 40, 46.2, 47.1 e 48.
