

Centrale Unica di Committenza CUSTOZA GARDA TIONE



Comune di
Valeggio sul Mincio



Comune di
Sona



Comune di
Bardolino



Comune di
Povegliano Veronese



Comune di
Castelnuovo del Garda



Comune di
Sommacampagna

Piazza degli Alpini, 4 - 37014 Castelnuovo del Garda
Ufficio presso il Comune di Castelnuovo del Garda
Partita IVA 00667270235

***CAPITOLATO SPECIALE PER APPALTO RISTORAZIONE SCOLASTICA
IN FAVORE DEGLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE DI
CASTELNUOVO DEL GARDA E SANDRA'
PERIODO 01.09.2017-31.08.2019
CIG MASTER 708714945E***

ALLEGATO N. 1 TABELLA DIETETICA
ALLEGATO N. 2 TABELLA MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI

Art. 1 – Oggetto del contratto

Il contratto ha per oggetto la gestione del servizio di preparazione, fornitura e somministrazione di pasti caldi occorrenti agli alunni frequentanti le scuole primarie del capoluogo e della frazione di Sandrà. I servizi oggetto del presente appalto rientrano nell'allegato IX del D.Lgs. 50/2016 e (CPV 55524000-9). Le modalità di svolgimento e di partecipazione alla presente gara sono indicate nella documentazione di gara costituita da: bando di gara, disciplinare, capitolato speciale d'appalto, relazione tecnica, prospetto economico, DUVRI e relativi allegati.

Art. 2 – Durata del contratto

Il contratto decorre dal 01 settembre 2017 fino al 30 agosto 2019; alla fine di tale periodo, il contratto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione di mora. Nel caso l'Appaltante si avvallesse della facoltà di ripetizione del contratto ai sensi dell'art. 63, del D. Lgs. n. 50/2016, la durata dello stesso verrà prolungata per il periodo 01.09.2019 – 31.08.2020.

L'Amministrazione si riserva la possibilità di risolvere anticipatamente il contratto, ai sensi del 2° comma dell'art. 1373 c.c. senza che l'impresa appaltatrice possa nulla pretendere, previa comunicazione da notificarsi all'impresa stessa con almeno 60 giorni di anticipo rispetto alla data dalla quale diviene operativo il recesso.

Art. 3 - Importo a base di gara ed importo del contratto

L'importo a base d'asta è fissato in €/pasto 4,49 (quattro/quarantanove/pasto) oltre Iva di legge

Il valore complessivo presunto dell'appalto, per i due anni scolastici 2017/2018, 2018/2019 è pari ad **€ 486.410,68 (euro quattocentoottantaseimilaquattrocentodieci/68)** oltre IVA di legge.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, nei limiti di cui all'art. 63 del D.Lgs n.50/2016, di affidare all'aggiudicatario, per un ulteriore anno scolastico dalla sottoscrizione del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, secondo quanto previsto dal progetto e nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale posto alla base del presente affidamento e nel rispetto dell'art. 63 per un importo massimo **pari a € 243.205,34 (euro duecentoquarantatremiladuecentocinque/34)** oltre IVA di legge.

E' inoltre prevista la possibilità di attivazione di servizi opzionali come meglio dettagliato all'art.13 per un importo presunto di **€ 11.674,00 (undicimilaseicentosestantaquattro/00)** oltre all'iva di legge per i due anni scolastici e periodo estivo 2017/2018 e 2018/2019 oltre alla possibile facoltà, nei limiti di cui all'art. 63 del D.Lgs n.50/2016, di affidare all'aggiudicatario, per un ulteriore anno scolastico dalla sottoscrizione del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, secondo quanto previsto dal progetto e nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale posto alla base del presente affidamento e nel rispetto dell'art. 63 per un importo massimo **pari a € 5.837,00 (euro cinquemilaottocentotrentasette/00)** oltre IVA di legge.

Oneri per la sicurezza: si precisa che il servizio di cui al presente procedimento **presenta rischi da interferenze**. Conseguentemente e in applicazione della determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3 del 05.03.2008 e dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., **il Comune di Castelnuovo del Garda è tenuto a redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti. Gli oneri per la sicurezza sono conseguentemente pari ad € 2.000,00 (duemilaeuro).**

Importo complessivo dell'appalto: pertanto, ai sensi dell'art.35 del Codice, **l'importo complessivo dell'appalto è pari a € 749.127,02 (settecentoquarantanovemilacentosettantasette/02) esclusa IVA comprensivo di € 2.000,00 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.**

L'importo è stato calcolato in base a una stima di pasti da produrre per il servizio di ristorazione scolastica per anno scolastico di presumibili n.54.166 pasti annui oltre all'attivazione di possibili servizi opzionali per n.1.300,00 pasti annui.

L'importo complessivo potrà essere ridotto o aumentato del 20% da parte dell'Amministrazione ferme restando le condizioni contrattuali di affidamento, senza che l'impresa possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità. Variazioni di entità superiore dovranno essere concordate tra le parti.

Detto importo si intende comunque non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti che di fatto si renderanno necessari sulla base delle esigenze e degli orari scolastici stabiliti dall'Istituto Comprensivo in accordo con il Comune.

Non sono ammesse offerte condizionate né espresse in modo indeterminato. L'offerta dell'aggiudicatario è vincolante per 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

Mentre l'aggiudicatario è impegnato nei confronti dell'Amministrazione appaltante per effetto della sola presentazione dell'offerta, l'Amministrazione comunale rimane obbligata solamente con l'efficacia dell'aggiudicazione definitiva.

Il servizio è finanziato con mezzi di bilancio comunale.

Art. 4 – Luogo di esecuzione del servizio - Obbligo di sopralluogo

I servizi dovranno essere espletati presso la scuola primaria di Castelnuovo sita in Via C.Pavese n. 4 e presso la scuola primaria di Sandra sita in Piazza della Repubblica n. 3.

Ai fini dell'offerta è fatto **obbligo alla ditta concorrente di effettuare apposito sopralluogo** per la verifica e presa visione delle sedi e delle attrezzature coinvolte nella prestazione oggetto della presente gara, infatti ciascun concorrente alla gara, presentando l'offerta, si rende formalmente responsabile della perfetta conoscenza di tutte le condizioni locali che possono interferire con le attività oggetto di appalto e sulla determinazione del ribasso offerto.

Art. 5 – Criteri di aggiudicazione del servizio

Il sistema di gara prescelto è quello della procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36 c. 2 lettera b) del D.Lgs. 50/2016. I servizi saranno aggiudicati con il criterio di selezione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata attraverso il maggior punteggio - con massimo di n. **100 (cento) punti** attribuibili - ottenuto sulla base dei seguenti elementi, elencati in ordine decrescente di importanza:

- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| 1. QUALITA' DEL SERVIZIO | Fino a punti 70 |
| 2. OFFERTA ECONOMICA | Fino a punti 30 |

Per la valutazione dell'offerta qualitativa si rimanda ai criteri specificati del disciplinare di gara

Art. 6 - Svolgimento del servizio

Il servizio prevede che la ditta aggiudicataria provveda a:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- preparazione, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti;
- stoviglie: **fornitura di piatti in melamina o ceramica e posate con angolature tondeggianti, bicchiere in vetro o plastica lavabile e tovaglietta di carta a perdere;**
- allestimento, riordino e pulizia dei locali utilizzati e lavaggio delle stoviglie;
- raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione;

- manutenzione ordinaria dell'utensileria e delle attrezzature prese in carico;
- potranno essere ordinate alla ditta diete speciali personalizzate per comprovate situazioni patologiche quali allergie o intolleranze alimentari, mediante presentazione di certificazione medica, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione dal medico dell'utente;
- potranno essere ordinate alla ditta diete speciali per motivi religiosi.

Al momento della consumazione dei pasti presso la mensa:

- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati da +60°C a +65°C;
- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10°C;
- gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C;
- ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata e privata di residui estranei;
- dovranno essere approntati idonei contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.

Il Comune mette a disposizione della ditta aggiudicataria esclusivamente i locali cucina e le attrezzature di cucina, nello stato in cui si trovano. Per l'attuazione del servizio la ditta aggiudicataria dovrà munirsi delle attrezzature necessarie per il regolare svolgimento del servizio, ivi compresi gli scaldavivande in numero idoneo a garantire una perfetta esecuzione del servizio.

Entro quindici giorni dalla scadenza del contratto la ditta deve procedere alla riconsegna dei locali nello stato in cui sono stati ricevuti. All'atto della riconsegna è redatto apposito verbale in contraddittorio fra le parti. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, l'Amministrazione comunale avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

I locali cucina e le attrezzature devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia: a tal fine la ditta è obbligata alla pulizia quotidiana dei locali, alla pulizia delle attrezzature ed alla eliminazione dei rifiuti provvedendo altresì alla fornitura del materiale di pulizia occorrente.

Sono a carico della ditta tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, delle attrezzature di cucina e degli impianti esistenti, come pure le riparazioni imputabili a colpa del proprio personale.

Rimangono a carico del Comune le spese per l'acqua, l'elettricità, il gas ed il riscaldamento.

E' vietato apportare ogni e qualsiasi modifica non rientrante nella manutenzione ordinaria agli impianti tecnologici ed alle strutture senza preventiva e specifica autorizzazione dell'Ufficio Comunale competente.

La disinfestazione periodica di qualsiasi tipo è a carico del Comune, fermo restando l'obbligo della ditta di predisporre i locali per le relative operazioni e di provvedere al loro riassetto.

Fanno capo alla ditta appaltatrice gli oneri per quanto ulteriormente occorra per lo svolgimento del servizio. Fanno capo altresì alla ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

Nel rispetto delle prestazioni da erogare l'appaltatore organizzerà l'attività nel modo che riterrà più opportuno e conveniente.

Art. 7 - Preparazione e cottura dei pasti

La preparazione dei pasti e l'acquisto delle materie prime dovranno essere aderenti alle disposizioni contenute nelle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto adottate con DDR UPSAIA n. 475 del 25.10.2008.

Le operazioni di preparazione e cottura devono essere eseguite nel rispetto della vigente legislazione ed eventuali modifiche normative che interverranno in corso di svolgimento del servizio. Si riportano a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 C e +4 C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.

In particolare si richiede:

- la cottura delle verdure al vapore o al forno limitandone l'eccessiva spezzettatura;
- la cottura dei secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- l'aggiunta dei condimenti possibilmente a crudo;
- la preparazione del purè con patate fresche lessate in giornata. Le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- che le verdure da consumare crude siano perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- che la frutta sia consegnata lavata e a temperatura ambiente;
- di evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).

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

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- i cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- da evitare la soffrittura, sostituita con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Per impedire che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità di olio nell'acqua di cottura, mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno posti sulla pasta solo al momento di servirla.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare formaggio Grana Padano.

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

Le elaborazioni dei cibi dovranno essere semplici, tenendo conto, nella scelta dei piatti, della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo ed il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4°C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, 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 igienicosanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della Legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

L'Impresa deve uniformarsi al D.Lgs.193/2007 e al Regolamento CE 852/2004 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

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 o regionali emanate in materia oltre al REG CE 2073/2005 e successive modificazioni.

Art. 8 - Pasti - Composizione e variazione menù

Il menù proposto dalla ditta aggiudicataria dovrà rispettare le tabelle allegate al presente capitolato e dovrà essere approvato dall'Azienda Ulss 9 Scaligera.

Il pasto giornaliero comprende primo, secondo, contorno, frutta, pane. In osservanza al D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21/09/2011) non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua minerale confezionata se non per specifiche e documentate esigenze tecniche. Dovrà pertanto essere previsto l'utilizzo di acque sfuse attraverso la distribuzione di acqua di rete o di acqua microfiltrata attenendosi al rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia, utilizzando altresì attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica.

Nell'allegato 1, che forma parte integrante del presente capitolato, sono riportate tabelle dietetiche, ingredienti e grammature che debbono essere rispettate dalla ditta appaltatrice. I piatti indicati nella tabella sono da intendersi a titolo non vincolante; le parti contraenti potranno optare, di comune accordo, per la sostituzione di taluni piatti nel menù settimanale, senza ulteriori incrementi nel prezzo stabilito.

Nell'allegato 2, che forma parte integrante del presente capitolato, vengono indicate le caratteristiche merceologiche delle derrate di maggiore significatività.

Nel corso dell'appalto la ditta è tenuta ad integrare, sulla base delle esigenze espresse dal Comune, il numero delle tipologie merceologiche e delle varietà.

Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo.

La ditta dovrà garantire la più ampia disponibilità per la sostituzione di piatti che risultassero poco gradevoli al gusto degli utenti nella loro generalità o più consigliabili per una corretta alimentazione, anche in relazione a specifiche diete.

La Ditta è tenuta ad esporre nella sala mensa il menù generale adottato, con indicazione degli ingredienti e delle grammature, e il menù settimanale in corso.

Art. 9 – Variazioni e diete speciali

L'Impresa aggiudicataria dovrà assicurare "Diete speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti. Per le diete speciali si dovrà fare riferimento alle Linee guida regionali in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto.

Deve essere garantita la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o, in alternativa, carni bianche cotte al vapore con carote e patate lesse.

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, forniranno obbligatoriamente adeguata certificazione medica.

Tali tipologie di pasto devono essere confezionate in appositi contenitori, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione.

Art. 10 – Somministrazione-distribuzione

L'Impresa aggiudicataria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù nelle quantità previste dalle Tabelle dietetiche di cui all'allegato 1.

Tutti i pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Nella fase della distribuzione, dovrà essere garantito un numero adeguato di addetti.

I pasti saranno distribuiti agli utenti su appositi vassoi presso il terminale di distribuzione-linea self service utilizzando idonei scaldavivande per il mantenimento della temperatura nonché le necessarie attrezzature;

I sughi di condimento vanno posti sulla pasta solo poco prima dell'inizio della distribuzione.

Le verdure vanno condite al momento della distribuzione con olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico.

La carne ed il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es: 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce etc.).

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- Esibire il cartellino di riconoscimento;
- Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- Verificare la corrispondenza tra il numero dei pasti ordinati e quelli pervenuti;
- Provvedere alla pulizia e sanificazione dell'area di distribuzione pasti (piani d'appoggio, scaldavivande, carrelli, vetri di protezione, lavelli, piastrelle area lavaggio etc.).

Art. 11 - Veicolazione dei pasti

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi e contenitori appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei ai sensi del D.P.R. 26/3/1980 n. 327 e successive modificazioni.

Il trasporto dei pasti verrà effettuato con personale alle dipendenze del ditta e con automezzi della stessa, la quale provvederà al ritiro dei contenitori alla fine del servizio ed alla pulizia degli stessi prima del loro riutilizzo.

La ditta dovrà organizzare dei piani di trasporto che garantiscano che i tempi tra la produzione ed il consumo siano ridotti al minimo.

I pasti forniti dovranno essere accompagnati da un'apposito Documento di trasporto sulla quale dovranno essere indicate la data, l'ora di consegna ed il numero dei pasti consegnati. In caso di consegne non accettabili per problemi di quantità o di mancato rispetto dei menù previsti la ditta dovrà provvedere tassativamente entro 20 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire od integrare i pasti. In caso di ritardo si provvederà comunque a defalcare dalla fatturazione mensile il corrispettivo dei pasti interessati.

I cibi deperibili cotti devono essere immessi in contenitori termici (scaldavivande), ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità con mantenimento della temperatura dei cibi costante non inferiore ai +65°C. I contenitori non possono essere adibiti ad altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati.

Gli automezzi, muniti delle prescritte autorizzazioni, dovranno essere coibentati con materiale lavabile e sanificati settimanalmente.

Art. 12 – Continuità del servizio

La ditta è obbligata ad iniziare il servizio in concomitanza con l'inizio dei rientri pomeridiani degli alunni; il servizio stesso dovrà essere iniziato anche nelle more della stipulazione del contratto di appalto.

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico dell'Istituto Comprensivo locale con esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la ditta aggiudicataria dovrà essere preavvertita dall'Autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima.

Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 09,00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la stessa dovrà darne comunicazione alla Stazione Appaltante e all'Autorità scolastica con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Autorità scolastica e con l'Amministrazione comunale.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, dell'erogazione del gas o gravi guasti agli impianti ecc.), tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta aggiudicataria dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità; l'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Appaltante di sopprimere 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.

Art. 13 – Servizi opzionali e aggiuntivi

L'appaltante potrà richiedere e l'impresa aggiudicataria è tenuta ad effettuare i sottoelencati servizi aggiuntivi/accessori a quello principale:

- preparazione di pasti per minori inseriti in progetti realizzati dai Servizi Educativi del Comune
- preparazione di pasti per altre iniziative socio-educative in particolare durante il periodo estivo a favore di Centri Estivi Ricreativi organizzati dal Comune.

Si precisa che per i soli servizi aggiuntivi/accessori sopra indicati sarà possibile prevedere l'erogazione dei pasti evitando lo scodellamento e il lavaggio delle stoviglie ricorrendo alla preparazione di pasti confezionati singolarmente in contenitori monouso, fermo restando:

- l'acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- preparazione, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti;
- fornitura di piatti e posate monouso "in materiale riciclabile" con angolature tondeggianti, bicchieri e tovagliette di carta a perdere;
- riordino e pulizia dei locali utilizzati;
- raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione;
- potranno essere ordinate alla ditta diete speciali personalizzate per comprovate situazioni patologiche quali allergie o intolleranze alimentari, mediante presentazione di certificazione medica, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione dal medico dell'utente;
- potranno essere ordinate alla ditta diete speciali per motivi religiosi.

Art. 14. Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto

Alla ditta compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.Lgs.193/2007 e dai Regolamenti CE nn.852/2004, 853/2004 e 854/2004 e successive modificazioni.

La ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui alla normativa sopra citata.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

La ditta dovrà altresì predisporre un adeguato piano di formazione del personale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni di cui al Regolamento CE 852/2004.

La ditta dovrà effettuare almeno nove campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito, sugli strumenti in uso e per i locali affidati, con cadenza periodica per analisi microbiologiche e chimico-fisiche da effettuarsi presso un laboratorio adibito ai sensi di legge. I risultati dovranno essere consegnati al Comune.

Art. 15 - Controllo di qualità - Obblighi della ditta aggiudicataria

Tra le attività ordinarie poste a carico della ditta aggiudicataria sono comprese anche le seguenti:

- piano annuale per l'autovalutazione specificando gli strumenti ed indicatori scelti;
- piano per la rilevazione della percezione della soddisfazione dell'utenza, sulla qualità del servizio erogato (gli strumenti dovranno essere concordati con l'Amministrazione Comunale);
- incontri con i referenti dell'Amministrazione Comunale per analisi dei dati, soluzioni di criticità, azioni di miglioramento, azioni preventive, presentazione di soluzioni innovative.

Il Comune, d'intesa con le Autorità Scolastiche, effettuerà gli accertamenti che riterrà più idonei ed opportuni in riferimento agli adempimenti della ditta aggiudicataria riguardo al controllo qualità

del prodotto-servizio fornito, e procederà alle contestazioni del caso ogni qualvolta si dovessero rilevare disfunzioni nel servizio o irregolarità di qualsiasi natura.

In particolare l'Amministrazione potrà disporre d'ufficio il prelevamento di campioni delle derrate e dei prodotti per l'effettuazione di analisi.

L'Impresa dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria, come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, dal Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, dal D.Lgs. 193/2007, dalla L.R. 29/2007.

Al fine di consentire la individuazione di eventuali cause di tossinfezione alimentare, la ditta è tenuta a prelevare e conservare, presso ogni unità di produzione, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e degli eventuali pasti sostitutivi del menù di base e/o delle diete speciali. Tali campioni devono essere raccolti al termine del ciclo di produzione in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, l'ora e il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservazione alla temperatura di +2/+ 4°C per 72 ore dal momento della preparazione. I campioni devono inoltre essere di quantità sufficiente per eventuali analisi di laboratorio.

Il personale deve essere responsabilizzato su tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

L'Amministrazione Comunale può richiedere la documentazione utile ad effettuare controlli sui mezzi di trasporto e sui locali di stoccaggio.

A tutti i soggetti coinvolti nei controlli non è comunque consentita alcuna manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art. 16 – Commissione mense scolastiche

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche dalla Commissione Mense Scolastiche istituita con Deliberazione di Giunta Comunale R.G. n. 26/2017.

La Commissione Mense Scolastiche è un organo propositivo e non volitivo composto da membri dell'Amministrazione Comunale e da rappresentanti dei genitori e insegnanti.

La finalità della Commissione Mense Scolastiche è, nell'esclusivo interesse dell'utenza e di concerto con l'Amministrazione Comunale, la verifica costante del servizio di mensa scolastica attraverso:

- lo svolgimento di un ruolo di collegamento fra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, alla quale compete l'organizzazione dell'erogazione del servizio in parola nei plessi scolastici delle scuole primarie del territorio;
- un'azione di monitoraggio sulla accettabilità e sulla qualità percepita dei pasti forniti, anche attraverso la compilazione di schede di valutazione opportunamente predisposte in collaborazione con gli uffici comunali;
- un'azione di accertamento e controllo sulla corretta attuazione delle clausole contrattuali e di capitolato e, con l'aiuto e la consulenza degli uffici comunali preposti, sulla verifica del rispetto delle norme regionali, nazionali e comunitarie che riguardano la preparazione, il confezionamento, la veicolazione e la somministrazione dei pasti;

L'impresa aggiudicataria del servizio sarà invitata alle sedute della Commissione Mense Scolastiche.

Ai componenti della Commissione è consentita la visita presso i locali adibiti a refettorio dei singoli plessi scolastici, senza preavviso, garantendo un solo assaggio del cibo, massimo una volta ogni 15 gg e comunque almeno una volta all'anno. Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori, i componenti della Commissione potranno accedere al refettorio in numero di 2 per volta e, nei locali adibiti al servizio mensa presso le scuole in numero di 1 per volta, limitandosi ad assistere alle diverse fasi della preparazione e somministrazione dei pasti con l'esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con le sostanze alimentari, attrezzature e suppellettili. Durante i sopralluoghi i membri della Commissione non dovranno rivolgere alcuna osservazione al personale addetto.

Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione si impegna a redigere una scheda di valutazione da far pervenire all'Appaltante.

Art.17 – Personale - Formazione-aggiornamento

L'impresa, nello svolgimento del servizio, dovrà avvalersi di personale in possesso dei necessari requisiti professionali, in numero tale da garantire il rispetto delle varie fasi e tempi prescritti dal servizio.

L'Impresa aggiudicataria dovrà, in concomitanza con l'inizio del servizio, trasmettere l'elenco ed il numero delle figure professionali impiegate; tale dotazione dovrà essere mantenuta per tutto l'arco temporale del contratto.

E' fatto obbligo all'Impresa di osservare le disposizioni legislative ed i contratti nazionali di lavoro che disciplinano lo stato giuridico, il trattamento economico, l'orario di lavoro ed il trattamento previdenziale della categoria dei lavoratori addetti.

Il personale adibito alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve in ogni caso essere formato professionalmente ed aggiornato dall'Impresa sui vari aspetti della ristorazione collettiva; il riferimento per la formazione dovrà essere il regolamento CE 852/2004, in particolare:

- Alimentazione e dietetica;
- Piano Autocontrollo HACCP;
- Merceologia, igiene e microbiologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti, effetti sul valore nutrizionale;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Comportamento e norme igieniche del personale durante il lavoro;
- Pulizia, sanificazione, disinfezione;
- Norme e modalità trasporto alimenti.

La durata della formazione-aggiornamento del personale non deve essere inferiore a n. 6 ore annuali, di cui dovrà essere prodotta apposita dichiarazione.

Il personale che produce o somministra deve essere in regola con il disposto del Decreto 24.11.2004 n. 438 Regione Veneto attuazione della L.R. 41/2003. Per i requisiti di igiene del personale si deve fare riferimento al Reg. CE 852/2004.

Art. 18 – Sostituzioni ed obblighi per l'impresa

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra l'Ente ed il personale addetto all'espletamento delle prestazioni assunte dalla ditta affidataria. Tutto il personale adibito ai servizi appaltati opererà sotto l'esclusiva responsabilità della ditta aggiudicataria, sia nei confronti del committente, che nei confronti di terzi. La ditta affidataria si impegnerà a garantire la continuità del personale occupato per i servizi oggetto del presente capitolato.

Il personale impiegato dovrà osservare diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato, osservare la riservatezza professionale, attuare i programmi e gli indirizzi del Servizio. In caso di inadeguatezza professionale del personale o in presenza di problematiche rilevate nella condotta degli operatori, l'Amministrazione effettuerà la segnalazione alla ditta che dovrà entro massimo 5 giorni rimuovere il problema o provvedere alla sostituzione del personale ritenuto non idoneo.

Qualunque attività esercitata all'interno dei servizi senza autorizzazione dell'Amministrazione comporterà la decadenza immediata del contratto. Gli operatori impiegati nel servizio sono obbligati a garantire la riservatezza delle informazioni riguardanti l'utenza così come previsto dalla normativa vigente in materia.

Art. 19 – Obblighi in materia di rapporto di lavoro

La ditta aggiudicataria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, occupati nei lavori oggetto dell'appalto, condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo stipulato successivamente per la categoria, applicabile nella località. La ditta si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulate o receda da esse.

Il Comune in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, e previa comunicazione alla ditta delle inadempienze ad essa denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta pari, al massimo, al 20% (venti per cento) dell'importo dell'appalto.

Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato del Lavoro avrà dichiarato che la ditta si sia posta in regola, né questa potrà vantare diritto alcuno per il ritardato pagamento.

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante lo svolgimento del servizio.

Art. 20 - Coordinatore responsabile del servizio

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati, dalla ditta aggiudicataria, ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'inizio del servizio.

Il coordinatore deve essere prontamente reperibile durante la fascia oraria in cui si svolge la ristorazione scolastica e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri soggetti (es. Autorità scolastiche, Autorità sanitaria) comunque interessati al regolare svolgimento del servizio.

Art. 21 – Accordi operativi

Dettagli meramente operativi sull'organizzazione del servizio non contemplati dal presente Capitolato, potranno essere concordati e formalizzati per via di corrispondenza o di verbali sottoscritti tra il Comune e il soggetto appaltatore, senza che ciò comporti alterazioni del contratto di servizio e dei rapporti giuridico- economici fissati in sede di aggiudicazione dell'appalto e di stipula del contratto.

Art. 22 - Sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze al pasto

Attualmente è in uso un sistema informatico finalizzato alla gestione della prenotazione dei pasti e alla riscossione dei pasti consumati con modalità di pagamento anticipato. I pagamenti dei pasti avvengono mediante buono virtuale prepagato venduto presso alcuni rivenditori (es. cartolerie) presenti sul territorio comunale. A tal fine vengono utilizzati i sistemi informatici interfacciati con i programmi in uso in modo da importare i dati di vendita automaticamente.

La Stazione Appaltante fornirà un'interfaccia web alla ditta aggiudicataria, la quale dovrà dotarsi di hardware e software idonei all'acquisizione dei dati al fine della produzione, confezionamento e spedizione dell'esatto numero dei pasti necessari.

FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA INFORMATIZZATO.

Tutti gli utenti che presentano richiesta di iscrizione all'ufficio Servizi Scolastici comunale vengono registrati sul sistema informatizzato iPhoneCall con i propri dati anagrafici, compresi recapiti telefonici.

La modalità di prenotazione dei pasti è automatica: ciascun bambino, in base al calendario scolastico ha il pasto prenotato in mensa tutti i giorni in cui la sua classe ha il rientro pomeridiano. In caso di

malattia o altro impedimento la famiglia dovrà comunicare l'assenza disattivando così la prenotazione per un solo giorno o per un periodo di tempo più lungo. La disattivazione della prenotazione avviene con una semplice telefonata completamente gratuita.

Il sistema di rilevazione presenze permette la gestione dei pasti per tutti i soggetti, assicurando una puntuale gestione delle diete speciali e temporanee, addebitando ad ognuno il relativo costo pasto quotidiano in relazione alla tariffa assegnata.

La ditta aggiudicataria dovrà gestire i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. 30/06/2003 n.196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi.

Art. 23 – Corrispettivi, pagamenti

L'importo dovuto dall'Amministrazione alla ditta affidataria sarà liquidato sulla base di regolari fatture mensili il cui ammontare sarà calcolato sulla base dei pasti somministrati nel periodo di riferimento, che abbiano ad oggetto separatamente la somministrazione pasti per: alunni, insegnanti e/o personale ausiliario, per Servizi Educativi Territoriali.

La Stazione Appaltante si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'impresa aggiudicataria, entro 30 giorni dalla data di protocollo di ricevimento delle fatture riscontrate regolari.

In caso di contestazioni sulle prestazioni ovvero sulla fattura emessa, il termine suddetto resterà sospeso fino all'accertamento dell'avvenuta regolarizzazione della prestazione o del documento fiscale in pagamento.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo l'Impresa Aggiudicataria dagli obblighi ed oneri ad essa derivati dal presente capitolato.

Dal pagamento del corrispettivo potrà essere detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quelle delle pene pecuniarie applicate a carico dell'impresa affidataria e quant'altro dalla stessa dovuto.

L'impresa Aggiudicataria non può ricevere alcuna somma dagli utenti.

Le fatture dovranno essere intestate a "Comune di Castelnuovo del Garda – Piazza degli Alpini, 4 – 37014 Castelnuovo del Garda – C.F. e P. IVA 00667270235. E riportare il CIG."

Art. 24 - Aggiornamento prezzo

Il prezzo offerto in sede di appalto rimarrà invariato per tutta la durata del contratto. A partire dal secondo anno contrattuale, qualora ne sussistano le condizioni, la ditta aggiudicataria potrà richiedere la revisione del prezzo offerto ai sensi della vigente normativa.

Art. 25 - Oneri per la sicurezza derivanti da rischi da interferenza

Per il presente appalto, in applicazione all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 (T.U. Delle norme in materia di sicurezza sul lavoro), l'Amministrazione ha provveduto a valutare i rischi dati dalle attività interferenti e alla predisposizione delle conseguenti misure di prevenzione e protezione per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, come riportato nel DUVRI. Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa aggiudicataria, resta immutato l'obbligo, gravante su di essa, di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

La ditta aggiudicataria del servizio può presentare proposte di integrazione alla valutazione dei rischi effettuata dalla Stazione Appaltante, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza nell'ambito dello svolgimento del servizio sulla base della propria esperienza.

Art. 26 - Responsabilità – Danni – Rischi

La ditta si assume la responsabilità penale e civile piena derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio delle attività oggetto dell'appalto.

Essa si accolla, senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone ed esonera quindi l'Amministrazione appaltante da qualsiasi responsabilità e si obbliga a sollevarla da ogni molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse venire intentata contro di essa.

Alla ditta aggiudicataria fa interamente carico ogni responsabilità inerente alla gestione del servizio, ivi compresa quella derivante dal mancato rispetto delle norme igieniche (dalla produzione, alla conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti caldi). La ditta è inoltre responsabile per gli infortuni del proprio personale addetto, che pertanto dovrà essere opportunamente assicurato, addestrato ed istruito (D.Lgs. 81/2008).

La ditta è responsabile verso l'Amministrazione appaltante dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti, ovvero dell'operato di quanti incaricati al trasporto e consegna delle merci ordinate.

La ditta appaltatrice è responsabile anche per colpa lieve, di ogni danno che possa derivare all'Ente appaltante, al proprio personale, agli utenti o a terzi, per fatti connessi alla gestione del servizio appaltato.

Prima della stipula del contratto la ditta aggiudicataria dovrà documentare al Comune di aver contratto una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e dipendenti (RCT/RCO) il massimale non inferiore a € 10.000.000,00 (diecimilioni).

La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande. In polizza dovrà essere inoltre prevista la qualifica di terzo al Comune committente. Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Ente prima della sottoscrizione dell'atto pubblico.

Art. 27 - Cauzione definitiva

L'esecutore del contratto si obbliga a costituire una cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs.50/2016.

La cauzione definitiva è costituita da una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo di aggiudicazione del servizio, con le modalità e nella misura previste dal D.Lgs 50/2016.

Art. 28 – Subappalto e cessione

Il subappalto è disciplinato come previsto dall'art.105 del D.Lgs n. 50/2016 ed è ammesso previa autorizzazione dell'Amministrazione concedente nei limiti e secondo le modalità previste dalla predetta disposizione normativa.

E' ammesso il subappalto solo per le seguenti parti individuate come prestazioni secondarie: trasporto dei pasti, scodellamento, lavaggio stoviglie, preparazione e ripristino ambienti.

L'eventuale richiesta di subappalto dovrà essere prodotta in sede di partecipazione alla gara.

Si avverte che, qualora non venga presentata la richiesta di cui sopra, l'impresa appaltatrice non potrà ottenere dall'Appaltante l'autorizzazione al subappalto e, pertanto, dovrà svolgere il servizio con la propria organizzazione di mezzi e di personale.

La cessione e/o il subappalto non autorizzati possono costituire motivo di risoluzione del contratto e fanno sorgere il diritto per il Comune ad effettuare l'esecuzione in danno, con l'incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni conseguente danno.

I corrispettivi del servizio, eseguito in subappalto, saranno pagati al soggetto aggiudicatario della gara.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere alla Stazione appaltante, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato a favore del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Ogni e qualsiasi responsabilità, anche per la parte eseguita in subappalto, permane in capo alla ditta aggiudicataria.

Art. 29 – Fallimento

Il contratto sarà risolto in caso di fallimento dell'appaltatore, o sua soggezione a procedura equipollente, o dei suoi aventi causa nella gestione, ovvero al verificarsi di eventi che evidenzino il sostanziale venir meno in capo all'Impresa appaltatrice dei necessari requisiti di affidabilità tecnica e finanziaria che possano pregiudicare lo svolgimento del servizio.

Art. 30 - Disdetta anticipata del contratto

Qualora la ditta aggiudicataria dovesse disdettare il contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, riconosciuti come tali dall'Amministrazione Comunale, questa potrà rivalersi totalmente, a titolo penale, sulla cauzione definitiva.

Alla ditta aggiudicataria, verificatosi il caso di cui al capoverso precedente, verranno addebitati le maggiori spese eventualmente derivanti dall'assegnazione della gestione ad altri, e ciò fino alla naturale scadenza del contratto.

Art. 31 – Penalità per inadempimenti contrattuali

L'Ente ha la facoltà di controllare, anche a mezzo dei suoi incaricati, l'efficacia del servizio ed il puntuale rispetto di tutte le clausole contrattuali, contestando per iscritto eventuali carenze o inadempienze. Nel caso di riscontro negativo la ditta aggiudicataria è tenuta a mettere in atto tutti gli interventi necessari per il ripristino di una situazione di conformità.

Entro il termine di 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della contestazione potrà presentare le proprie controdeduzioni.

Potranno sostanzialmente essere applicate le seguenti sanzioni pecuniarie:

1. Analisi della qualità merceologica = qualora la qualità non corrisponda a quella stabilita dal contratto è prevista una penale di € 500,00 alla prima infrazione, poi con una progressione aritmetica;
2. Analisi di quantità = se il peso valutato su una media di 5 porzioni non corrisponde alle grammature contrattuali, si procederà all'applicazione di una penale di € 300,00 per la prima infrazione, poi con progressione aritmetica;
3. Menù = il mancato rispetto del menù concordato all'inizio dell'anno scolastico comporta una penale di € 400,00 (non progressiva). Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza di qualsiasi pietanza o derrata prevista dal menù del giorno, ovvero presente in quantità insufficiente. La ditta appaltatrice può eventualmente apportare variazioni al menù previsto in seguito a mancata consegna di derrate o per cause di forza maggiore debitamente comprovate; la variazione conseguente ad altre motivazioni dovrà essere previamente sottoposta all'Amministrazione Comunale per l'approvazione.
4. Cibi e contenitori = evidenti carenze del rispetto delle condizioni igieniche necessarie per la presentazione o fornitura dei cibi comportano una penale di € 400,00 non progressiva per ciascuna frazione.

L'ente ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi degli artt. 1456 c.c., nei seguenti casi:

- a) interruzione del servizio senza autorizzazione o valida motivazione;
- b) reiterate e gravi inosservanze delle norme di legge o di regolamento in materia di igiene, sanità e sicurezza;
- c) gravi violazioni delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità del servizio;
- d) non osservanza dei contratti nazionali collettivi di lavoro;
- e) totale o parziale cessione del contratto o subappalto del servizio, non autorizzati;
- f) fallimento.

Nei sopraccitati casi di recesso dal contratto l'Ente riprenderà immediato possesso dei locali, impianti ed attrezzature, al fine di proseguire senza interruzioni, a mezzo di altra impresa, la gestione del servizio.

Qualora il contratto venga risolto per inadempimento dell'appaltatore ad esso saranno liquidate le sole prestazioni eseguite regolarmente previo risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione appaltante ivi compresi quelli derivanti dalla stipulazione di un nuovo contratto.

Rimborso di spese, risarcimenti danni e penali verranno compensati mediante ritenuta sulle rate del pagamento del corrispettivo d'appalto e, ove non sia sufficiente, trattenendo la cauzione prestata.

Art. 32 – Variazione ragione sociale

In caso di variazione della ragione sociale, la ditta aggiudicatrice dovrà documentare, con copia autenticata degli originali, il cambiamento della ragione sociale medesima.

Art. 33 - Tracciabilità dei flussi finanziari

L'Impresa, a pena di nullità assoluta del contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari nel rispetto di quanto disposto dall'art. 3, comma 1, della legge 13 agosto 2010 n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia".

Art. 34 - Spese contrattuali e stipulazione del contratto

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese inerenti il contratto di appalto e ad esse conseguenti (bolli, registrazione, diritti di segreteria, ecc.).

Il contratto di appalto verrà stipulato con atto pubblico notarile informatico, in forma pubblica amministrativa, ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. 50/2016.

Art. 35 – Domicilio legale

Per tutti gli effetti del contratto, l'Impresa elegge domicilio legale nella residenza comunale per tutto il periodo di validità del contratto medesimo.

Art. 36 – Trattamento dei dati personali

L'espletamento del procedimento di gara implicherà necessariamente il trattamento di dati personali dei concorrenti e dei suoi rappresentanti.

Il conferimento dei dati da parte dei concorrenti è un requisito obbligatorio. Il rifiuto costituisce causa di esclusione dalla procedura di gara. Il trattamento verrà effettuato dall'Appaltante con le modalità previste dal D.Lgs. 196/2003.

Le informazioni acquisite mediante la documentazione prodotta dai concorrenti verranno utilizzate esclusivamente per le finalità afferenti la procedura di gara e per gli atti amministrativi connessi all'aggiudicazione dell'appalto ed alla stipula ed esecuzione del contratto di appalto.

I dati raccolti possono essere comunicati ad altri Enti pubblici o soggetti di vigilanza per le verifiche sul possesso dei requisiti dei concorrenti, previste dalle norme vigenti in materia di contratti ed appalti pubblici.

I dati raccolti possono essere trattati individualmente (es. inserimento nei fascicoli amministrativi di riferimento) o raccolti ed organizzati in banche dati realizzate anche con supporti informatici.

Agli interessati viene riconosciuto, ai sensi dell'art. 7 del D. Lgs. 196/2003 e nei limiti della compatibilità con le finalità di interesse pubblico proprie del procedimento di gara, la possibilità di esercizio dei seguenti diritti rispetto al trattamento dei propri dati personali:

- diritto ad ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei dati personali che lo riguardano;
- diritto ad ottenere l'indicazione dell'origine dei dati, delle finalità e modalità di trattamento, della logica applicata, degli estremi identificativi dei soggetti responsabili del trattamento;
- diritto ad ottenere l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse,

- l'integrazione dei dati;
- diritto ad ottenere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge;
 - diritto di opporsi, in tutto o in parte, per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che lo riguardano.

Le informazioni riportate nel presente articolo hanno il valore di "Informativa" agli effetti della tutela della riservatezza dei dati personali.

Art. 37 – Disposizioni finali e transitorie

L'Impresa è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni normative in vigore in materia di ristorazione scolastica.

L'Impresa è altresì tenuta al rispetto di eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al precedentemente comma.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si fa riferimento alle norme in materia di appalti pubblici e a quanto previsto dal Codice Civile.

Il presente capitolato speciale d'appalto ha validità anche in regime di aggiudicazione provvisoria del servizio.

Art. 38 - Foro competente

Per tutte le controversie che dovessero sorgere nella esecuzione del contratto è competente il foro di Verona.

ALLEGATO 1

TABELLA DIETETICA

La tabella dietetica deve essere utilizzata dagli operatori addetti alla stesura e/o alla preparazione dei menù tenendo conto che:

- la frequenza dei piatti del menù è indicata nella tabella “**Frequenza degli alimenti su quattro settimane**” ;
- le grammature indicate si riferiscono agli **ingredienti principali** delle ricette, a crudo ed al netto degli scarti;
- gli ingredienti minori possono essere aggiunti secondo le necessità (verdure per la preparazione dei sughi, erbe aromatiche, limone etc.);
- il sale va usato con estrema moderazione e preferibilmente iodato.

Il calcolo delle materie prime potrà effettuarsi secondo le seguenti modalità:

- individuare nella tabella dietetica la grammatura dell'alimento che bisogna utilizzare per la preparazione della pietanza considerando che si tratta di un peso a crudo e al netto dello scarto;
- attenzione alle differenze di grammature per tipologia di scuola;
- moltiplicare la grammatura dell'alimento per il numero di studenti appartenenti all'ordine di scuola considerato.

TABELLA DIETETICA: GRAMMATURE O UNITA' INDICATIVE PER PORZIONE

- ALIMENTI	- SCUOLA PRIMARIA
- PRIMI PIATTI	-
- Pasta o riso asciutti (g.)	- 70/80
- Pasta o riso in brodo vegetale (g.)	- 30
- Gnocchi di patate (g.)	- 150
- CONDIMENTI PER PRIMI	-
- Parmigiano o Padano grattugiato (g.)	- 5
- Sugo con base di pomodoro (g.)	- 30
- Olio extra vergine di oliva (g.)	- 5
- SECONDI PIATTI	-
- Carne (g.)	- 60
- Pesce (g.)	- 100
- Uova (unità)	- 1
- Prosciutto cotto (g.)	- 40
- Formaggi a pasta molle o filata (g.)	- 50
- Formaggi a pasta dura (g.)	- 30
- CONDIMENTI VERDURE	-
- Olio extra vergine di oliva (g.)	- 5
- PANE	-
- Pane comune (g.)	- 50
- Pane integrale (g.)	- 60

NOTA: per consigli sulla preparazione e cottura dei piatti si fa riferimento all'art. 7 del Capitolato: “Preparazione e cottura pasti”

GRAMMATURE INDICATIVE PER FRUTTA E VERDURA PER PORZIONE

- VERDURA e FRUTTA FRESCA	- SCUOLA PRIMARIA
---------------------------	-------------------

- Verdura fresca, insalata, radicchio (g)	- 50
- Verze, cappucci, finocchi tagliati e filetto, carote grattugiate (g)	- 50
- Pomodori	- 100
- Verdura da far cotta (g)	- 130
- Frutta cruda (g)	- 150
- Frutta cotta (g)	- 180

I pesi si riferiscono a crudo e al netto degli scarti

Privilegiare la frutta fresca di stagione, il latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato o lo yogurt. Si consiglia di non superare la frequenza settimanale per le altre tipologie di merende

*FREQUENZA INDICATIVA DEGLI ALIMENTI SU QUATTRO SETTIMANE
PER I MENU' SCOLASTICI*

PIATTI	FREQUENZA
PRIMI PIATTI	
Pasta, riso, gnocchi	8 – 12
SECONDI PIATTI	
Carne rossa	2 – 3
Carne bianca	4
Pesce	4
Formaggio	2 – 4
Uova	2 – 4
Prosciutto cotto senza polifosfati	1 – 2
PIZZA	1 – 2
VERDURA CRUDA e/o COTTA	Tutti i giorni
PANE	Tutti i giorni
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Tutti i giorni
YOGURT (*)	4
DOLCE (*)	2

(*) da utilizzare in sostituzione della frutta fresca di stagione privilegiando quest'ultima, e prevedendo l'utilizzo dello yogurt e del dolce come eventuale integrazione del piatto

ALLEGATO 2

TABELLA MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

Le derrate alimentari utilizzate per il servizio di ristorazione scolastica devono essere esclusivamente quelle previste ***nell'allegato 3 - schede prodotti delle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica emanate dalla Regione Veneto.***

L'Impresa deve inviare all'Ufficio Servizi Scolastici l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristesura dell'elenco completo.

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino, suino ed equino.

Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie. I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti).

Tonno: al naturale o all'olio di oliva (la frequenza di somministrazione non deve essere superiore a una volta ogni 15 gg.).

Formaggio: utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.;

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, vanno scelte quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Vigè il divieto assoluto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo o prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia.

Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, etc.) garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' obbligatorio variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana.

Riso: favorire l'utilizzo di risi nazionali (Arborio, Vialone ecc.). E' da limitare il ricorso al riso parboiled a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure e ortaggi: hanno un elevato contenuto di vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera. Vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura, evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed

aromatizzazione), che visivo (cura del taglio e/o cubettatura dell'accostamento, quando sono previste in forma mista).

E' vietato l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Purè di patate: preferibilmente preparato con patate fresche.

Frutta: ha un elevato contenuto di vitamine e sali minerali, quindi va proposta ogni giorno, preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. E' vietato l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato il pane riscaldato o surgelato. Per merenda o lo spuntino pomeridiano, il pane può essere sostituito con fette biscottate, crackers non salati in superficie, pane con l'uvetta.

Latte: utilizzare latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

Dolci: saranno somministrati dolci semplici, quali ad esempio crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia. E' vietato l'uso di dolci preconfezionati.

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato.

Bevande: consigliabile utilizzare acqua potabile di rubinetto

Aromi: devono essere utilizzati solo aromi freschi quali basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserve e semiconserva alimentari (scatolame): sono consigliati pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Il tonno, lo sgombrò ed il salmone devono essere al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare olio extra vergine di oliva e burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;

E' vietato l'utilizzo di alimenti e cibi transgenici.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Materiale a perdere: Per quanto riguarda il materiale a perdere (piatti, bicchieri e posate in plastica, tovaglioli tovagliette etc.) i prodotti utilizzati dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.M. 04/05/2006 n. 227.

L'Impresa aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione comunale, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità.