



COMUNE RONCADE

**APPALTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE (D.M. 25.7.2011)**

**ANNI SCOLASTICI
2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (D.M. 25.7.2011)**

INDICE

Art. 1 – Oggetto dell'appalto	pag. 4
Art. 2 – Regime giuridico	pag. 5
Art. 3 – Durata dell'appalto	pag. 6
Art. 4 – Esecuzione del servizio in pendenza di stipulazione del contratto	pag. 7
Art. 5 – Importo dell'appalto	pag. 7
Art. 6 - Variazioni all'importo del contratto	pag. 8
Art. 7 – Caratteristiche del menù e dei prodotti utilizzati	pag. 9
Art. 8 - Variazioni del servizio e del menù	pag. 15
Art. 9 - Centro di cottura	pag. 16
Art. 10 – Locali e attrezzature	pag. 16
Art. 11 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti	pag. 17
Art. 12 – Norme e modalità di trasporto dei pasti	pag. 19
Art. 13 - Forniture a carico della Ditta Aggiudicataria	pag. 20
Art. 14 – Modalità di esecuzione del servizio nei refettori	pag. 21
Art. 15 – Modalità di svolgimento della somministrazione	pag. 22
Art. 16 – Lavaggio, pulizia dei locali e delle attrezzature	pag. 24
Art. 17 – Gestione dei rifiuti	pag. 25
Art. 18 – Lotta allo spreco alimentare	pag. 26
Art. 19 - Continuità del servizio	pag. 27
Art. 20 – Ritardi nelle consegne	pag. 28
Art. 21 – Oneri a carico della Stazione Appaltante	pag. 28
Art. 22 – Personale della Ditta	pag. 28
Art. 23 – Referente del servizio	pag. 30
Art. 24- Norme in materia di sicurezza e igiene sul lavoro	pag. 30
Art. 25 - Garanzie di igiene	pag. 31
Art. 26 – Controlli e verifiche batteriologiche	pag. 32
Art. 27 – Campionatura rappresentativa del pasto	pag. 32
Art. 28 – Vigilanza sull'esecuzione del servizio	pag. 32
Art. 29 – Consegne inaccettabili	pag. 33
Art. 30 – Raccolta e gestione delle prenotazioni con sistema informatizzato	pag. 33
Art. 31 – Fatturazione e pagamenti	pag. 36
Art. 32 – Revisione prezzi	pag. 37
Art. 33 – Tracciabilità dei flussi finanziari	pag. 38
Art. 34 – Documento Unico di valutazione dei rischi da interferenze	pag. 38
Art. 35 – Responsabilità verso terzi ed obblighi assicurativi	pag. 38
Art. 36 – Garanzia definitiva	pag. 39
Art. 37 – Provvedimenti interdittivi a seguito a seguito di provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale	pag. 40
Art. 38 – Penalità e risoluzione del contratto	pag. 40
Art. 39 – Recesso	pag. 43
Art. 40 – Esecuzione in danno	pag. 43
Art. 41 – Cessione di azienda e modifica ragione sociale della Ditta	pag. 43
Art. 42 – Subappalto e cessione del contratto	pag. 44
Art. 43 – Protocollo di legalità	pag. 44
Art. 44 – Scorrimento graduatoria di gara	pag. 45
Art. 45 – Riservatezza dei dati trattati	pag. 45
Art. 46 – Controversie	pag. 45
Art. 47 – Domicilio della Ditta Aggiudicataria	pag. 45

Art. 48 – Disposizioni finali
Art. 49 – Condizioni generali di contratto

pag. 45
pag. 46

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'oggetto dell'appalto è la gestione del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale (D.M. 25.7.2011), destinato agli alunni, insegnanti e personale autorizzato dei plessi dell'Istituto Comprensivo Statale di Roncade.

La stazione appaltante, di seguito indicata COMUNE, e' il Comune di Roncade.

Il servizio comprende le seguenti attività e/o forniture:

- la preparazione, cottura ed il confezionamento dei pasti in legume fresco-caldo presso la cucina centralizzata della Ditta Aggiudicataria nonché il trasporto, la consegna e la somministrazione dei pasti con la modalità multiporzione agli alunni, agli insegnanti ed al personale addetto alla vigilanza e controllo aventi diritto dei plessi scolastici, **fatta eccezione per i plessi i cui refettori dispongono di locali cucina per la preparazione e cottura in loco dei pasti necessari**;
- la preparazione, cottura e consegna dei pasti con legume "fresco-caldo" con il sistema della monoporzionatura presso i Centri ricreativi estivi organizzati annualmente durante il periodo estivo, servizio al quale si applicheranno le condizioni e i patti del servizio principale;
- l'approntamento dei refettori presso le scuole e preparazione dei tavoli, la porzionatura, la distribuzione dei pasti, lo sparcchiamento dei tavoli ed il riordino dei refettori e locali cucina, il lavaggio e riordino delle stoviglie e degli utensili in loco per i plessi i cui refettori dispongono di lavastoviglie;
- il ritiro, la pulizia e disinfezione, da effettuarsi quotidianamente, dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti;
- pulizia e disinfezione dei locali, delle attrezzature, degli arredi e di tutto ciò che è utilizzato per la gestione del servizio con le modalità e la frequenza di cui al successivo art. 16 (la pulizia dovrà includere i pavimenti, i tavoli, le sedie, i servizi igienici annessi ai locali cucina e riservati al personale della Ditta, gli spogliatoi, le finestre, le porte, gli ingressi, le pareti lavabili, i corridoi, gli arredi e quant'altro presente nei locali adibiti alla ristorazione scolastica);
- il servizio di controllo degli infestanti;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature di cucina presenti nei refettori e locali di servizio dei singoli plessi scolastici e loro eventuale sostituzione nel caso di irreparabilità o sopravvenuta inidoneità all'uso nell'arco del periodo di affidamento;
- attività di fornitura e gestione di un sistema informatizzato per la prenotazione giornaliera dei pasti ed il pagamento degli stessi tramite modalità pre-pagata;
- l'incasso delle tariffe a carico dell'utenza;
- la fornitura del materiale non alimentare necessario ad assicurare il servizio:
 1. le stoviglie in materiale non a perdere, i vassoi, la posateria in acciaio inox ed il materiale accessorio (bicchieri, utensili, caraffe ecc..) che si rendesse necessario fornire e reintegrare nel corso della durata dell'appalto;
 2. piatti, bicchieri e posate in materiale a perdere biodegradabile e compostabile nei plessi delle primarie di Biancade, San Cipriano e Musestre fatta salva la possibilità di introdurre il lavaggio in loco con installazione di una lavastoviglie classe A conformemente a quanto offerto in sede di gara;
 3. tovaglioli di carta, tovagliette in rapporto al numero di pasti serviti;
 4. contenitori autoriscaldanti con relativi cavi di allacciamento ove necessario in relazione alle modalità di svolgimento del servizio;

5. detersivi per lavastoviglie, materiale ed attrezzi per la pulizia e sanificazione di locali e attrezzature, guanti monouso e quant'altro necessario per il personale addetto alla somministrazione e alla pulizia;
 6. materiali di consumo per il funzionamento dei locali cucina, dei refettori nonché dei servizi igienici annessi ai locali cucina e riservati al personale della Ditta (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica ecc.);
 7. la raccolta e il conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori esterni ai plessi scolastici interessati;
- la fornitura delle attrezzature e dei macchinari come descritti nell'allegato sub A) al presente Capitolato Speciale d'appalto.

I servizi descritti verranno effettuati presso le seguenti sedi scolastiche e secondo la seguente articolazione dei giorni di rientro scolastico (i dati sono riferiti all'anno scolastico 2017/2018):

SCUOLE	Ubicazione refettorio	N.° giorni settimanali	Dettaglio giorni
Scuola dell'Infanzia Fratelli Grimm	Via Trento Trieste n. 4 San Cipriano	per n. 5 giorni settimanali	(dal lunedì al venerdì)
Scuola dell'Infanzia Walt Disney	Via Everardo n. 54 Musestre	per n. 5 giorni settimanali	(dal lunedì al venerdì)
Scuola Primaria R. Selvatico	c/o Scuola Secondaria Via Vivaldi n. 30 Roncade*	Per n. 2 giorni settimanali	Martedì e giovedì
		Per n. 5 giorni settimanali	(dal lunedì al venerdì)
Scuola Primaria Andrea Musalo	Via Dary n. 17 Biancade	Per n. 2 giorni settimanali	Martedì e giovedì
Scuola Primaria Marco Polo	Via Tiepolo n. 6 Musestre	Per n. 3 giorni settimanali	Lunedì, martedì e giovedì
Scuola Primaria Luigi Einaudi	Via Trento Trieste n. 2 San Cipriano	Per n. 2 giorni settimanali	Martedì e giovedì

*La consumazione dei pasti degli alunni della scuola Primaria di Roncade è prevista presso il refettorio della Scuola Secondaria di Roncade.

Si precisa che i giorni di rientro pomeridiano potranno subire variazioni in relazione alle necessità delle istituzioni scolastiche e alla diversa articolazione dell'offerta formativa sulla base delle disposizioni normative nazionali e che potrà essere prevista la somministrazione di pasti per la Scuola Secondaria in relazione ad eventuali attività integrative del Piano dell'Offerta Formativa.

Le modalità di espletamento del servizio oggetto del presente appalto sono dettagliati nel prosieguo del presente Capitolato speciale d'appalto.

Art. 2 – Regime giuridico

Il servizio è regolato dalle disposizioni del presente Capitolato, dal Disciplinare di gara, dalle norme dal Codice Civile e dal D.Lgs. n. 50/2016 (Codice dei contratti) con particolare riferimento alle disposizioni applicabili ai servizi sociali di cui all'allegato IX ed alle disposizioni relative ai servizi di ristorazione art. 144 commi 1 e 2.

E' inoltre regolato dalla normativa specifica di settore (anche successiva all'affidamento del servizio) in materia di ristorazione collettiva e scolastica quale in particolare, a titolo esemplificativo, le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29.04.2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11.06.2010; le "Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto (quarta edizione 2017); il D.Lgs. 06.11.2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore

Le modalità di svolgimento di tale servizio come previsto dall'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 (Codice dei contratti) sono conformi al Piano d'Azione Nazionale per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement – PAN GPP) di cui al Decreto Interministeriale 11.04.2008, nonché ai Criteri Minimi Ambientali (cosiddetti CAM) di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 221 del 25.07.2011 ed alla 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" (c.d. "collegato ambientale" alla Legge di stabilità 2016).

Art. 3 – Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è fissata per il periodo dall'anno scolastico 2018/2019 fino alla conclusione dell'a.s. 2020/2021 compresi i Centri Estivi.

L'erogazione dei pasti nelle scuole sarà subordinata al calendario scolastico, da lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali e l'eventuale sospensione delle lezioni in occasione delle festività o altri eventi (a mero titolo di esempio scioperi, gite scolastiche, elezioni politiche o amministrative, referendum...), decisa dalle autorità scolastiche e comunicata con congruo preavviso.

Il competente Ufficio comunale comunica alla Ditta Aggiudicataria con congruo anticipo il piano annuale del servizio che riporta:

- la data di inizio effettivo del servizio (che può non coincidere con quello di inizio di ciascun anno scolastico);
- le giornate nelle quali è prevista, in ciascun plesso, la consumazione del pasto;
- gli orari di sospensione dell'attività didattica, nell'arco della giornata, per consentire la consumazione del pasto.

Il servizio cesserà a titolo indicativo nei primi giorni di giugno per le scuole primarie ed alla fine di giugno per le scuole dell'Infanzia. Per i Centri Estivi il servizio proseguirà nel periodo estivo fino alla prima settimana di agosto. Il Comune comunica alla Ditta Aggiudicataria le modalità di espletamento del servizio Centri Estivi ivi compresi sedi e periodo di effettuazione, orari di somministrazione e qualsiasi altra informazione si renda necessaria all'attivazione del servizio di cui trattasi.

Il Comune si riserva la facoltà di prorogare il termine del contratto per un periodo non superiore a **6 mesi** (4 mesi di servizio), da comunicarsi alla Ditta mediante PEC almeno 15 giorni naturali e consecutivi prima della naturale scadenza.

Il Comune si riserva la facoltà, da comunicarsi alla Ditta mediante PEC almeno 30 giorni naturali e consecutivi prima della naturale scadenza, di rinnovare il contratto alla sua scadenza per un periodo non superiore a quello iniziale e agli stessi patti, prezzi e condizioni.

Nel caso in cui il Comune non intenda avvalersi di tale facoltà, la Ditta rinuncia espressamente sin d'ora a qualsiasi ulteriore pretesa economica e/o indennità di sorta.

Art. 4 – Esecuzione del servizio in pendenza di stipulazione del contratto

Il Comune 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 dall'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 (Reg. CE n. 852/2004) relativo al Centro di cottura;
3. la trasmissione di copia del certificato di registrazione ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
4. la trasmissione del menù con le caratteristiche di cui all'art. 7.
5. la trasmissione del Documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 28 del D.Lgs. n. 81/2008 e comunicazione del nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti all'Antincendio e Primo soccorso;
6. l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e della Ditta Aggiudicataria del Documento Unico di Valutazione dei Rischi DUVRI allegato sub B) al Capitolato speciale d'appalto;
7. la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio di cui all'art. 23;
8. la trasmissione di copia conforme della polizza specificata al successivo art. 35;
9. la costituzione di garanzia definitiva con le modalità di cui al successivo art. 36.

Art. 5 – Importo dell'appalto

L'importo complessivo presunto dell'appalto, rapportato all'intera durata del contratto, è di € **1.227.600,00** al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. Gli oneri relativi alla sicurezza derivanti da rischi interferenziali sono quantificati nell'importo di € **1.500,00** I.V.A. esclusa, non soggetti a ribasso.

L'importo stimato complessivo dell'appalto di cui sopra è stato calcolato sulla base del seguente costo unitario del pasto a base d'asta e soggetto a ribasso:

Pasto	Prezzo a base d'asta soggetto
Scuola Infanzia, scuola primaria, ed Insegnanti o personale addetto	€ 4,40 + IVA

L'importo complessivo deriva da un numero presunto complessivo di pasti riferiti al periodo pari a 276.600 e per anno scolastico pari a 92.200, ai quali vanno aggiunti n. 800 pasti annuali per i Centri Estivi per un totale di n. **279.000 pasti**.

Di seguito vengono forniti i dati relativi agli utenti medi giornalieri e complessivi per l'A.S. 2016/2017 distinto per plesso e tipologia di utente:

Denominazione Scuola	Numero pasti alunni all'anno	Numero Insegnanti personale addetto alla vigilanza all'anno	Numero medio pasti giornaliero
Scuola dell'Infanzia Musestre	8.597	1.483	52
Scuola dell'Infanzia San Cipriano	13.212	1.894	81
Scuola primaria Roncade	29.457	2.616	195
Scuola primaria Biancade	10.720	744	172
Scuola primaria Musestre	8.296	709	100
Scuola primaria San Cipriano	9.413	725	163
TOTALE	79.695	8.171	763

Il quantitativo stimato per la durata dell'appalto tiene conto oltre che trend storico di consumo dei pasti altresì del numero di alunni iscritti per il prossimo a.s. 2018/2019, dell'articolazione dei tempi scuola scelti dalle famiglie per il prossimo anno scolastico e della previsione della futura organizzazione gli orari scolastici e dell'incremento della popolazione scolastica.

Si precisa che ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 art. 26 comma 3-ter il servizio di cui al presente appalto presenta oneri derivanti da rischi da interferenze e tali oneri sono stati calcolati nell'importo di €. 1.500,00 IVA esclusa. Il Comune ha provveduto a redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti allegato sub C) al presente Capitolato.

L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi del combinato disposto dell'art. 35 comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016 (comprensivo di un eventuale rinnovo opzionale di tre (3) anni, della eventuale proroga di mesi 6 (4 mesi di servizio) e di quanto previsto all'art. 106, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016), è stimato in € 2.864.400,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Il corrispettivo risultante dagli atti di gara deve intendersi comprensivo di tutti gli oneri previsti nel presente Capitolato e non potrà variare per tutta la durata del contratto, salvo quanto previsto al successivo art. 6.

Art. 6 - Variazioni all'importo del contratto

Le quantità di cui al precedente art. 5 sono puramente indicative in quanto subordinate ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione didattica dovute a sopravvenute diverse disposizioni normative nazionali), e potranno variare in più o in meno senza che la Ditta possa reclamare indennizzi di sorta.

Pertanto l'importo complessivo di aggiudicazione della fornitura è meramente presuntivo e non è impegnativo per il Comune perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti.

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D. lgs. 50/2016 le variazioni ivi previste dovranno essere contenute, in aumento o diminuzione, entro il limite massimo del 20% dell'importo contrattuale. Nessuna indennità o rimborso sono dovuti alla Ditta Aggiudicataria a causa della riduzione del corrispettivo conseguente a variazioni apportate entro il limite percentuale indicato.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici.

Il Comune inoltre si riserva di apportare variazioni dei turni di somministrazione del servizio senza alcun onere aggiuntivo a carico dello stesso.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad effettuare prestazioni straordinarie inerenti i servizi appaltati su richiesta scritta del Responsabile preposto subordinatamente a preventivo circa l'onere aggiuntivo e assunzione di specifico impegno di spesa integrativo da parte della Stazione Appaltante.

Art. 7 – Caratteristiche del menù e dei prodotti utilizzati

7.1 Menù e tabelle dietetiche

I menù dovranno essere predisposti secondo uno schema dietetico che tenga presenti gli standard di riferimento dei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati giornalieri di energia e Nutrienti) edizione 2014 e secondo le indicazioni contenute nelle vigenti “Linee d’indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” della Regione del Veneto (quarta edizione 2017) e nelle “Linee di indirizzo nazionale per la refezione scolastica”, anno 2010, a cura del Ministero della Salute-Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti

Il menù giornaliero deve garantire un apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti adeguato alla fascia d'età a cui è destinato.

In base agli standard di riferimento sopra elencati i menù dovranno essere redatti sulla base delle seguenti indicazioni generali:

- adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es: pasta, riso, polenta, ecc.) di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. Dovrà essere prevista un'alternanza dei secondi piatti incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
- differenziazione del menù tra la scuola dell'Infanzia e la scuola Primaria;
- menù strutturato su 4 settimane; **il menù della scuola Primaria ruoterà in modo che dopo la quarta settimana si inizierà nuovamente dal menù di martedì e di seguito**, affinché gli alunni che usufruiscano della mensa in giorni fissi fruiscano di tutti i cibi previsti nell'intero menù;
- per consentire il consumo di alimenti legati alle diverse stagioni per la scuola Primaria sono previsti due menù, uno per i mesi da settembre a marzo, uno per i mesi di aprile/maggio. Per la scuola dell'Infanzia sono previsti tre menù, uno per il periodo settembre/marzo, uno per periodo aprile/maggio e uno per giugno;
- i pasti dovranno essere completi di:
 - n. 1 primo piatto;
 - n. 1 secondo piatto;
 - n. 2 contorni (di cui n. 1 cotto e n. 1 crudo);
 - frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert);
 - acqua naturale in caraffe utilizzando l'acqua potabile disponibile nelle scuole (almeno una caraffa da un litro ogni 6 pasti);
 - pane.
- come alternativa al pasto classico (1°+ 2° e contorno), almeno 1 volta alla settimana, può essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es. pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato dai n. 2 contorni;
- per fornire l'auspicata variabilità degli alimenti consumati si stabilisce di non inserire alcun piatto, o dei suoi componenti principali, ad eccezione della pastasciutta, nel menù mensile per più di quattro volte. La stessa variabilità dovrà caratterizzare quanto proposto come frutta e verdura;

- **i pasti per la scuola dell'Infanzia saranno comprensivi anche della merenda a metà mattina** la cui composizione dovrà essere rappresentata solo da frutta fresca; sarà recapitata con decorrenza dall'avvio del servizio di ristorazione scolastica.

Il Comune può richiedere alla Ditta, al costo offerto in sede di gara, la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche possono essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. Il cestino comprenderà due panini, un frutto nella quantità e qualità corrispondenti al valore nutrizionale indicato nelle tabelle dietetiche, acqua minerale naturale da 500 ml., n. 2 tovaglioli a perdere, n. 1 bicchiere a perdere. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente. I cestini da viaggio per le gite possono essere richiesti, previa prenotazione da effettuarsi almeno 24 (ventiquattro) ore prima del giorno del consumo; devono essere consegnati alle sedi di ristorazione o ad eventuale altra sede da concordare con il Comune, previo alloggiamento in idonei contenitori isotermici.

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico il Comune si riserva la facoltà di richiedere menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere.

I menù presentati dalla Ditta Aggiudicataria **dovranno essere validati** dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente. Prima dell'avvio del servizio la Ditta sarà tenuta ad apportare le eventuali modifiche suggerite.

Il menù che sarà concordato dovrà contenere le seguenti informazioni:

- tabelle dietetiche con indicazione delle grammature;
- modalità di preparazione dei piatti;
- indicazione di tutti gli ingredienti utilizzati (per esempio per la "svizzera" ai ferri andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio manzo; non andrà indicato in modo generico "verdura cruda o cotta" ma andrà specificato se si tratta di zucchine o carote);
- indicazione delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011. Tali informazioni dovranno essere rese secondo le modalità di cui alla Circolare del Ministero della Salute n. 3674 del 06.02.2015 e potranno essere fornite anche su richiesta dell'utente ma risultare da idonea documentazione scritta;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- informazioni agli utenti relativamente a cambio menù o singole pietanze;
- consigli nutrizionali per la giornata alimentare del bambino/ragazzo, sulla base del menù del giorno (proposte per prima colazione, merenda di metà mattina, merenda del pomeriggio, cena).

Il menù completo delle informazioni di cui sopra dovrà essere tempestivamente trasmesso all'Ufficio Istruzione del Comune per la successiva formale trasmissione all'Istituto Comprensivo Statale. Analoghe disposizioni si applicano per gli eventuali aggiornamenti. Dovrà altresì essere fornito al Comune anche il file, per l'inserimento nel sito internet comunale e dovrà essere pubblicato sul portale web di cui al successivo art. 30.

La Ditta dovrà provvedere altresì ad esporre il menù nei refettori e/o altri locali dei plessi ed a sostituirlo tempestivamente ad ogni variazione.

La Ditta Aggiudicataria dovrà depositare **ENTRO IL 30 SETTEMBRE di ogni anno** (esclusivamente su supporto informatico) presso il Comune la seguente documentazione:

- elenco dei prodotti di cui al punto 7.3 corredati di schede tecniche al fine di accertare la relativa provenienza dei relativi prodotti (indicazione delle aziende fornitrici), di certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La documentazione andrà costantemente aggiornata sempre su supporto informatico.

7. 2 DIETE SPECIALI

La Ditta dovrà fornire su richiesta del Comune eventuali piatti non previsti dal menù per utenti (alunni ed anche adulti aventi diritto) che devono seguire “diete speciali” (in caso di allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche) su formale richiesta scritta da parte dei genitori/tutori degli utenti da presentare all’ufficio comunale competente e previa esibizione di adeguata e obbligatoria certificazione medica attestante la tipologia di problema e la terapia dietetica da seguire; tali pasti saranno addebitati al prezzo stabilito per gli altri pasti.

Dovrà altresì garantire all’occorrenza pasti alternativi per esigenze etniche e/o religiose o culturali presenti nelle scuole su formale richiesta scritta da parte dei genitori/tutori degli utenti.

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero. La Ditta dovrà promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all’interno della dieta speciale.

Una volta formulata e dopo aver ottenuto la validazione del SIAN dell’ASL competente, la Ditta consegnerà la dieta speciale ai seguenti soggetti:

- al Comune;
- ai genitori/tutori dell’alunno;
- al proprio personale incaricato della distribuzione dei pasti;
- alla segreteria dell’Istituto Scolastico, che trasmetterà l’informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti, eventuale personale ausiliario).

Le diete speciali dovranno essere opportunamente adeguate, da parte della Ditta, ad ogni cambio di menù da invernale a estivo e viceversa, o variazione del menù in vigore e di seguito trasmesse ai soggetti competenti.

Stante la complessità di gestione delle diete speciali, il personale della Ditta incaricato della loro preparazione deve essere adeguatamente formato, addestrato e consapevole.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata minimizzando, per quanto possibile, la differenziazione rispetto al menù standard e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzionata termosigillata e con contrassegnati la destinazione del pasto, il cognome e nome dell’utente cui è destinata, la tipologia della dieta ed il contenuto, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici ad uso esclusivo e ben identificabili.

In particolare per la “dieta no glutine” per evitare possibili contaminazioni dovranno essere garantiti alimenti sicuri forniti della etichettatura secondo quanto prescritto nelle Linee d’indirizzo regionali in materia di ristorazione scolastica.

La Ditta dovrà preparare/cuocere/confezionare il pasto per allergici presso il Centro Cottura in un luogo separato dalle altre zone di lavorazione, con personale dedicato, per limitare al minimo il rischio di contaminazioni crociate attendendo alle indicazioni contenute nelle Linee regionali.

La Ditta dovrà fornire al Comune una descrizione esauriente del ciclo di lavorazione relativo alle diete speciali, in relazione alle attrezzature e agli spazi di cui l’azienda dispone.

Si rinvia infine all’art. 45 oltre che alla normativa vigente per il trattamento dei dati sensibili degli utenti con dieta speciale.

Le modalità di cui sopra dovranno essere rispettate, per i bambini con dieta speciale, anche nel caso di somministrazione delle eventuali merende mattutine o altre iniziative promosse a favore delle Scuole.

In caso di indisposizione temporanea – documentata da apposita richiesta– di qualche utente che ne faccia richiesta, è prevista altresì la fornitura oltre al menù del giorno di una cosiddetta “Dieta in bianco” entro i limiti previsti dalle linee guida regionali (fino ad un massimo del 5% dei pasti consegnati per plesso scolastico) così composto e con la opportuna alternanza:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- secondo piatto: carne magra al vapore, formaggi magri (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o in caso di allergie verso un componente specifico, prosciutto cotto;
- contorno: patate o carote lessate.

Per tutto quanto non previsto nel presente articolo si rinvia all'Allegato 6 delle “Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto”.

7.3 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle **SCHEDE PRODOTTO** delle principali sostanze alimentari contenute nell'allegato 3 delle “Linee d'indirizzo in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” edizione 2017.

In particolare, come previsto dall'art. 34 comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016 e 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 essere rispettati i seguenti CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dall'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.:

➤ **Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di oliva** devono provenire:

- per almeno il 40% 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 20% 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.
- Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.
- I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

➤ **Carne** deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi
- per almeno il 25% in peso sul totale, 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 nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

➤ **Pesce** deve provenire:

- per almeno il 20%, 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.

La Ditta Aggiudicataria dovrà altresì eseguire il servizio nel rispetto della seguente normativa:

- Regolamento UE n. 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità agroalimentare, intesa come possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
- Regolamenti UE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 e Legge Regionale del Veneto n. 6 del 01.03.2002, che vietano la somministrazione di prodotti alimentari derivanti da OGM o che contengono OGM o sostanze indesiderate;
- Regolamento UE n. 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti, intesa come obbligo di evidenziare in etichetta i principali allergeni alimentari e di fornire indicazioni sulle caratteristiche nutrizionali.

Si ricorda, in particolare, che:

- tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti;
- Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009;
- tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. La Ditta Aggiudicataria deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Fatti salvi i requisiti minimi stabiliti dalle Linee d'indirizzo e dai CAM, si deve obbligatoriamente prevedere l'utilizzo dei seguenti prodotti:

DOP (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta):

- Montasio
- Casatella
- Grana Padano
- Piave

Biologici:

- Frutta
- Verdura
- Pasta
- Riso
- Olio extravergine di oliva
- Yogurth
- Cereali (orzo, farro, ecc...).

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' consigliato alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche rispettando le frequenze previste dalle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

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

Pesce: il pesce utilizzato deve essere freschissimo o surgelato, filetti deliscati o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie, Halibut, salmone, cernia). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere pre-fritti, ricostituiti e cotti mediante frittura. Tutto il pesce surgelato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Tonno: al naturale, o all'olio d'oliva od olio d'oliva extravergine con frequenza di una volta al mese solo per primarie e secondaria.

Formaggio: si dovranno preferire formaggi D.O.P., e comunque esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, è vietato l'uso di formaggi fusi.

Uova: per le preparazioni alimentari dovranno essere utilizzati prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, devono essere di categoria "A EXTRA" di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente di una volta al mese).

Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), possono essere considerati un piatto unico da abbinare a contorni di verdure. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi. Evitare l'uso di legumi in scatola.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). Preferire formati di diffuso uso locale.

Riso: Utilizzare riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc. Prevedere anche utilizzo riso integrale o semintegrale.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Cereali: introdurre anche altri cereali quali miglio, farro ed orzo.

Pane: utilizzare pane fresco di giornata evitando pane surgelato o riscaldato. Preferire le tipologie di più diffuso uso locale. Si consiglia di alternare con pane integrale.

Prodotti da forno: vanno evitati i prodotti contenenti grassi idrogenati o grassi vegetali non idrogenati (palma, palmisto, cocco).

Verdure ortaggi: La frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure fresche di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si dovrà 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 nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).

Si sconsiglia 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: deve essere preparato con patate fresche o prodotti di 4 gamma.

Frutta: Deve essere presente ogni giorno, deve essere utilizzata frutta di stagione. Anche la macedonia deve essere preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti dovrà essere nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione e di provenienza nazionale.

Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta. Lo yogurt alla frutta deve avere un tenore di zucchero inferiore a 12 g/100 g.

Dolci: se previsti in menù orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia: limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati.

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". Preferenza per le formulazioni semplici.

Bevande: utilizzare acqua potabile di rubinetto in apposite caraffe preventivamente igienizzate.

Aromi: utilizzare 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 e deve essere 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 vietati gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico e con grassi vegetali idrogenati.

Conserven e semiconserven alimentari (scatolame): i pomodori pelati dovranno essere senza aggiunta di concentrato.

Condimenti: sono da utilizzare:

a) Olio extra vergine di oliva;

b) Burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;

c) Olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

Per quanto non espressamente evidenziato nel presente Capitolato, nell'acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, la Ditta Aggiudicataria si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle *"Linee d'indirizzo in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"* ed in particolare a quanto disposto dagli Allegati 3 e 4 (ivi contenuti), parte integrante ed insostituibile del presente appalto.

Art. 8 - Variazioni del servizio e del menù

L'Ufficio del Comune preposto alla gestione del servizio avrà la facoltà di disporre variazioni delle modalità di somministrazione dei pasti e di organizzazione del servizio a carico della Ditta Aggiudicataria (orari, turni e giorni). Tali variazioni andranno comunicate per iscritto e con

congruo anticipo. In relazione al numero di utenti interessati e alla capienza dei refettori potrebbe rendersi necessario attivare ulteriori turni di refezione.

La Ditta Aggiudicataria si impegna altresì – per esigenze organizzative temporanee dell’Ente e per plessi determinati – a fornire il servizio di refezione scolastica in monoporzione sigillata (es. trasferimento temporaneo plesso in altra sede per lavori; ecc.).

Su indicazioni concordate tra la Stazione Appaltante, la Commissione Controllo Mensa e la Ditta Aggiudicataria, il menù potrà subire modifiche per innovazioni motivate, o legate alla stagionalità dei prodotti o per esigenze particolari dell’utenza (es. cattiva combinazione di pietanze, scarso gradimento della specifica pietanza, scadente appetibilità per errori nella preparazione, ecc.) o su eventuali direttive fornite dal S.I.A.N.

La Ditta Aggiudicataria dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù qualsiasi modifica/variazione qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti, etc) richiesta dal competente Ufficio utilizzando i prodotti richiesti dal presente Capitolato e senza che ciò comporti alcun aumento di spesa. Le variazioni ai menù saranno richieste alla Ditta con apposita comunicazione scritta e con un congruo anticipo.

Nessuna variazione potrà essere apportata dalla Ditta al menù senza previo assenso della Stazione Appaltante. La Ditta può apportare modifiche al menù per il solo periodo limitato ad una giornata e previa adeguata comunicazione scritta nei seguenti casi di forza maggiore:

- guasto di uno o più impianti;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- interruzione temporanea del servizio per scioperi, sospensione dell’erogazione di energia elettrica o gas.

La Ditta dovrà garantire, onde far fronte alle eventuali richieste di bis, a necessità contingenti e per le attività di vigilanza e controllo, la consegna di un 3 (tre) per cento in più di pasti ordinati giornalmente per singolo refettorio.

Art. 9 - Centro di cottura

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente contratto, la Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare un Centro di cottura dei pasti di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata del contratto.

Il Centro di cottura dovrà essere attrezzato adeguatamente e trovarsi ad una distanza dalla sede Municipale tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle *“Linee d’indirizzo in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*. Il Comune, attraverso propri incaricati, si riserva di effettuare verifiche presso il Centro indicato per il controllo del rispetto di tutte le prescrizioni contenute nel Capitolato speciale e suoi allegati o previste dalla normativa vigente.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a comunicare preventivamente il Comune ogni eventuale variazione a quanto sopra indicato, con l'obbligo del rispetto di quanto indicato in sede di gara.

In caso di indisponibilità del Centro Cottura di cui al primo comma, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei cibi presso altro Centro di cottura, di cui abbia parimenti la disponibilità, adeguatamente attrezzato e ubicato ad una distanza dalla sede Municipale tale da garantire il rispetto degli standard previsti.

Art. 10 – Locali e attrezzature

In ciascuno dei plessi in cui è attivato il servizio di ristorazione scolastica, il Comune metterà a disposizione della Ditta in comodato gratuito:

- un locale refettorio;

- alcuni locali di servizio individuati plesso per plesso (meglio descritti nelle planimetrie allegate al presente Capitolato).

Nei refettori delle scuole dell'Infanzia di Musestre e S. Cipriano sono presenti locali cucina autonomi e attrezzati mentre nel refettorio della scuola Secondaria di Roncade è presente un locale cucina dove è prevista la cottura dei primi piatti (pasta e riso).

Il Comune mette inoltre a disposizione della Ditta per lo svolgimento del servizio l'arredo e attrezzature dei sopra menzionati locali, attrezzature per la preparazione e cottura dei pasti, lavastoviglie nei refettori forniti di locali cucina, ed individuati nell'elenco allegato sub B).

Verrà redatto, scuola per scuola, l'inventario dei beni e dei locali che, all'inizio dell'appalto, verranno forniti alla Ditta nello stato di fatto e di diritto esistente al momento della consegna.

La Ditta assume gli obblighi relativi alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, delle apparecchiature di cucina, degli elettrodomestici presenti nei singoli plessi scolastici e loro sostituzione nel caso di irreparabilità o sopravvenuta inidoneità all'uso. In particolare nel caso in cui la lavastoviglie in uso nelle singole scuole risultasse non riparabile o nel caso in cui il costo della riparazione fosse ritenuto sproporzionato all'eventuale sostituzione della lavastoviglie, la Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di sostituzione con altra lavastoviglie idonea al carico di lavoro della scuola e la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza alla classe A. Sarà a carico della Ditta anche l'allacciamento agli scarichi ed il collegamento elettrico della nuova lavastoviglie. Le riparazioni delle attrezzature dovranno intervenire entro e non oltre 3 giorni dal guasto, pena l'applicazione della penalità di cui all'art. 38 del presente Capitolato. Le attrezzature e le apparecchiature sostitutive e/o integrative fornite nel corso della gestione rimarranno, al termine della stessa, di proprietà della Ditta.

Nel corso dell'appalto del servizio in oggetto, personale del Comune sarà incaricato di vigilare sul corretto uso di materiali, attrezzature, locali.

La Ditta assumerà i locali, i beni e le attrezzature consegnati ai soli fini inerenti al servizio definito dal presente Capitolato Speciale di appalto con l'onere di assicurarne la custodia, il corretto uso e la loro buona conservazione per il periodo di svolgimento del servizio con l'obbligo di restituirli al termine del rapporto contrattuale in buono stato ed in perfetta efficienza, salvo il normale deterioramento d'uso. Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di arredi ed attrezzature o un danneggiamento dei locali, degli impianti, delle attrezzature derivante da incuria, negligenza o uso scorretto, il relativo risarcimento sarà addebitato alla Ditta fatto salva la possibilità per l'ente di rivalersi della cauzione definitiva.

La Ditta Aggiudicataria non potrà apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo preventiva autorizzazione del Comune, né utilizzare gli stessi per finalità diverse da quelle di cui al presente Capitolato.

Art. 11 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

La Ditta Aggiudicataria si impegna ad eseguire il servizio in conformità alle normative vigenti ed i pasti preparati dovranno pertanto rispondere ai requisiti previsti da tali norme.

I cibi devono essere preparati in modo semplice e la scelta dei piatti deve tenere conto della **stagionalità** dei prodotti.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo. Non devono trascorrere più di due ore (120 min) tra fine cottura delle pietanze e inizio della somministrazione, mentre per i pasti non veicolati presso i refettori che dispongono di locali cucina il tempo non deve superare i 20 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).

Nella preparazione dei pasti la Ditta si atterrà alle seguenti indicazioni igienico – nutrizionali:

- evitare la precottura e sovracottura (soprattutto per minestre, minestrone, verdure, pasta);
- realizzare ogni cottura analoga alla frittura in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cottura di secondi piatti preferibilmente al forno dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- cottura delle verdure preceduta da accurata mondatura e lavaggio in acqua corrente;
- evitare, per limitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione avendo cura di non lasciare il condimento, ed in particolare il sale, a libera disposizione dei bambini;
- preparare il pure, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata o patate già sbucciate di 4 gamma;
- aggiungere i condimenti a crudo;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (ad es. una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola ...);
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura e non nella pasta già cotta;
- **il condimento va aggiunto alla pasta o agli altri primi asciutti poco prima di iniziare la somministrazione** al fine di impedire la sovra cottura della pasta con assorbimento del sugo ed al fine di andare incontro a determinate ed eventuali situazioni che il personale della scuola o gli addetti alla vigilanza dovessero individuare (non gradibilità assoluta da parte di alcuni bambini a certi condimenti, ecc., indisposizione improvvisa, ecc..)
- **nel caso di risotti la Ditta dovrà provvedere all'invio di un termos di acqua calda da aggiungere, nel caso la pietanza risulti troppo asciutta.**

Nella preparazione dei pasti non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo e altri alimenti contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- alimenti contenenti oli tropicali (palma, palmisti e cocco);
- cotolette o polpette di carni pronte surgelate;
- crocchette di patate.

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu, 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. Tutte le derrate,

porzionate a cura della Ditta Aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

La Ditta Aggiudicataria in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'ULSS competente.

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.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento, e in particolare al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Art. 12 – Norme e modalità di trasporto dei pasti

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi che assicurino il mantenimento delle temperature fissate dal D.P.R. 327/1980 e, specificatamente, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, a temperatura superiore a 60° misurata al cuore della vivanda e, per i cibi deperibili da consumare freddi ad una temperatura non superiore a 10°C mentre per gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 14° C.

I pasti nella loro completezza devono giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici (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). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale (es.: acciaio inossidabile) facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura, ovvero dotati del sistema di tenuta del calore offerto dalla Ditta Aggiudicataria.

I refettori dovranno essere dotati di termometro affinché il personale incaricato della ricezione possa verificare al momento dell'arrivo la conformità della temperatura secondo le prescrizioni vigenti.

Per il legume fresco - freddo dovranno essere utilizzati contenitori provvisti di piastra refrigerante.

Per il pane e la frutta dovranno essere utilizzati contenitori in plastica idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente e muniti di coperchio.

Analoghi contenitori idonei al contatto con gli alimenti verranno utilizzati per il trasporto delle merende previste per le scuole dell'Infanzia.

I pasti previsti per diete speciali devono essere contenuti in vaschette monoporzionamento termosigillate e con contrassegnati la destinazione del pasto, il cognome e nome dell'utente cui sono destinati, la tipologia della dieta ed il contenuto.

I contenitori termici non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti e devono essere chiusi e sigillati in modo tale da assicurare, durante il trasporto, la salvaguardia delle derrate da possibili manomissioni e dal contatto con agenti inquinanti.

La Ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa; sarà tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici. Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere nei singoli plessi dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto sul quale dovranno essere indicati la data e l'ora di consegna. Tale documento sarà sottoscritto dal personale addetto al ricevimento del pasto e verrà consegnato all'Ufficio preposto del Comune per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione dei corrispettivi mensili.

Per le consegne la Ditta Aggiudicataria dovrà dotarsi di appositi furgoni in possesso di regolare registrazione presso l'Azienda ULSS di competenza come previsto dal Reg. CE 852/2004, adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o di materiale liscio e facilmente lavabile. I mezzi dovranno essere in numero sufficiente a consentire le consegne nell'arco di 60 minuti al massimo, a decorrere dal momento della partenza dal Centro di cottura; l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di quarantacinque minuti dall'orario stabilito per la ristorazione.

La Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare stabilmente per il trasporto dei pasti mezzi di classe non inferiore ad Euro 4.

Gli orari definitivi di consegna dei pasti e di inizio della somministrazione degli stessi saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche e comunicati tempestivamente alla Ditta Aggiudicataria prima dell'avvio del servizio. Per quanto riguarda la tempistica tra fine cottura e consegna dei pasti e tra consegna e somministrazione degli stessi si fa riferimento a quanto specificato nelle *Linee d'indirizzo in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica* approvate dalla Regione Veneto. Queste indicazioni vanno seguite anche in caso di più turni di somministrazione. Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

La Ditta Aggiudicataria deve impegnarsi quotidianamente al ritiro, pulizia, disinfezione (sanificazione) dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo e per la somministrazione. Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004.

Art. 13 - Forniture a carico della Ditta Aggiudicataria

Per ciascun refettorio la Ditta dovrà provvedere alla fornitura di:

- stoviglie (piatti e bicchieri) e posate in materiale a perdere biodegradabile e compostabile per i soli refettori delle scuole primarie di Biancade, Musestre e San Cipriano fatto salva la possibilità di introdurre il lavaggio conformemente a quanto offerto in sede di gara; in tale caso la Ditta dovrà provvedere alla fornitura di stoviglie in materiale non a perdere (piatti, bicchieri e posate);
- vassoi;
- tovagliette e tovaglioli di carta;
- caraffe in plastica infrangibile e resistente ai graffi, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni a integrazione del materiale presente qualora necessario;
- contenitori per la frutta ed il pane igienicamente idonei, ad integrazione del materiale presente qualora necessario;
- utensili necessari alla somministrazione in acciaio inox (spatole, pinze, mestoli e quant'altro simile);

- il formaggio grattugiato inviato ai terminali di distribuzione in quantità necessaria, valutato il numero di utenti presenti, in appositi contenitori;
- quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extra vergine di oliva, aceto di vino, aceto di mele, sale iodato fine, limone).

Le stoviglie, i bicchieri e le posate a perdere dovranno risultare in materiale biodegradabile e compostabile certificato in conformità alla norma UNI EN 13432:2005. In tal caso, la Ditta Aggiudicataria dovrà fornire apposite certificazioni che attestino la conformità del prodotto a tale norma. Le posate non dovranno spezzarsi né piegarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare le pietanze, frutta inclusa.

I tovaglioli devono essere a doppio velo dim. 33x33 cm., peso medio 3,2 gr.

Tutti i prodotti in “tessuto-carta” forniti devono rispettare i criteri di qualità ecologica stabiliti nella Decisione della Commissione 2009/568/CE del 9.7.2009, come modificata dalla Decisione 2013/295/UE del 17.6.2013 e dalla Decisione 2015/877/UE del 4.6.2015.

Tale materiale dovrà essere fornito in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Oltre che in caso di introduzione del lavaggio nei plessi delle primarie di Biancade, Musestre e S. Cipriano, qualora necessario la Ditta dovrà provvedere a integrare la dotazione di stoviglie, posate, vassoi ed altro materiale in uso presso i refettori qualora insufficienti o se richiesto dal Comune in relazione all’organizzazione del servizio di somministrazione o qualora il materiale presente si rendesse inutilizzabile per rottura o scheggiamento. Tale materiale dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- **le stoviglie dovranno essere di ceramica o porcellana, di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate mentre per il primo ciclo della Primaria di Roncade dovranno essere in melamina;**
- **i bicchieri in melamina dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati e idonei per il lavaggio in lavastoviglie;**
- **la posateria dovrà essere in acciaio inox.**

Dovrà inoltre garantire la fornitura di stoviglie, posate e bicchieri biodegradabili e compostabili laddove si rendesse necessario per l’indisponibilità della lavastoviglie nei relativi refettori.

La Ditta dovrà altresì provvedere alla fornitura delle attrezzature come elencate nell’allegato sub A) nei refettori delle scuole dell’Infanzia ove richiesto in relazione all’organizzazione del servizio.

In particolare per i plessi delle scuole primarie di S. Cipriano, Musestre e Biancade sarà a carico della Ditta la fornitura di contenitori *calor – food* muniti di presa elettrica al fine di agevolare la somministrazione e la pulizia. Tali contenitori dovranno essere in numero adeguato ad un servizio efficiente in relazione al numero di utenti. Comunque qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune, la Ditta dovrà garantire la fornitura di ulteriori scaldavivande anche per gli altri plessi al fine di ottimizzare l’espletamento del servizio. Gli scaldavivande rimangono di proprietà della Ditta.

Inoltre per il refettorio ubicato presso la scuola Secondaria di Roncade dovrà provvedere alla fornitura di attrezzature per la cottura di pasta e riso. **Tali attrezzature dovranno prevedere un sistema di cottura dei cibi ad alimentazione elettrica.**

La Ditta dovrà pertanto indicare **in apposito elenco trasmesso prima dell’avvio del servizio** l’attrezzatura messa a disposizione che recapiterà a proprie spese presso i refettori dei singoli plessi scolastici.

Art. 14 – Modalità di esecuzione del servizio nei refettori

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro consegna nei singoli plessi e nel rispetto degli orari concordati e definiti con l’Istituto

Comprensivo. **Per la cottura dei pasti destinati alle scuole dell'Infanzia di Musestre e S. Cipriano la Ditta dovrà utilizzare i locali cucina presenti nei rispettivi refettori ricorrendo a proprio personale e provvedendo all'approvvigionamento delle derrate necessarie. Per la cottura della pasta e del riso per i pasti destinati alla scuola primaria di Roncade la Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare il locale cucina presente nel refettorio ubicato presso la Scuola Secondaria di Roncade ricorrendo a proprio personale e provvedendo all'approvvigionamento delle derrate necessarie.**

Nelle scuole i pasti dovranno essere somministrati da **personale della Ditta** stessa con un numero di addetti adeguato in modo tale da garantire la qualità e il regolare svolgimento del servizio e dovrà essere comunque garantito **un rapporto tra personale addetto alla somministrazione dei pasti e numero degli utenti serviti pari a 1:60 presso ciascun refettorio e per ciascun turno e pari a 1:40 per quanto riguarda il refettorio della scuola dell'Infanzia.**

E' da intendersi che dal 31° commensale eccedente i 60 e dal 21° eccedente i 40 è obbligatorio l'inserimento di un'ulteriore unità distributiva e così via per i multipli di 60 e 40.

In caso di necessità il Comune potrà comunque ordinare lo svolgimento del servizio in più turni e chiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione al fine di garantire l'espletamento del servizio nel modo più efficiente ed il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro.

Il personale della Ditta dovrà provvedere alle seguenti operazioni:

1. preparazione dei tavoli con collocazione di caraffe riempite di acqua potabile della rete idrica cittadina e quant'altro necessario alla consumazione dei pasti; collocazione anche di stoviglie, posate, tovaglioli e tovagliette fatta eccezione che per gli alunni della primaria di Roncade per i quali è previsto l'uso di vassoi;
2. somministrazione dei pasti con la modalità *self-service* ad eccezione dei refettori presso le scuole dell'Infanzia;
3. al termine del pasto sparcchiamento dei tavoli;
4. per le scuole dell'Infanzia di Musestre e S. Cipriano e per il refettorio della scuola Primaria di Roncade uso della lavastoviglie in dotazione per il lavaggio di stoviglie e posate sporche con la fornitura dell'apposito detersivo; tale operazione dovrà essere eseguita subito dopo la conclusione del pranzo.;
5. rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate;
6. riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, e attrezzature utilizzate per la distribuzione in tutti i refettori compresi i banconi scaldavivande ed i carrelli termici;
7. ritiro dei contenitori termici e di ogni altro contenitore utilizzato per il trasporto dei pasti al terminale di consumo; pulizia e sanificazione dei medesimi;
8. rigoverno completo, pulizia e disinfezione dei locali cucina, dei refettori e delle relative attrezzature e macchinari in dotazione compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla somministrazione.

Le operazioni di cui ai punti 1), 2) 3) 5) dovranno essere effettuate tra un turno e l'altro ove previsti, mentre le operazioni di cui ai punti 4), 6), 7) e 8) dovranno essere effettuate al termine del servizio.

In tutti i plessi scolastici il personale della Ditta dovrà provvedere alle operazioni sopra descritte nei tempi dovuti e in conformità alle prescrizioni dettate dalle Autorità scolastiche competenti e dal Comune.

Art. 15 – Modalità di svolgimento della somministrazione

Indicazioni generali

La Ditta Aggiudicataria provvederà alla somministrazione dei pasti rispettando le seguenti modalità:

- prima di iniziare il servizio va effettuata l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo da somministrare ad ogni alunno in riferimento alle tabelle del peso a cotto; nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori venisse riscontrato qualche problema si dovrà avvertire immediatamente il Centro Cottura per gli adempimenti connessi oltre che l'Ufficio del Comune; il personale della Ditta preposto alla distribuzione dei pasti, nella porzionatura deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto come previsto dalle tabelle di conversione contenute nelle Linee d'indirizzo Regionali in materia di ristorazione scolastica;
- la somministrazione deve avvenire solo in presenza degli alunni seduti ai tavoli o presenti nei locali refettorio nel caso della modalità *self-service*;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30/45 minuti in modo da garantire un tempo di almeno 30 minuti per il consumo dei pasti;
- il ritiro dei piatti sporchi tra il primo e il secondo piatto fatta esclusione dove sia prevista la modalità *self-service*;
- il sugo di condimento va messo sui primi piatti asciutti (pasta, riso, gnocchi...) solo al momento di servirli; anche il condimento con il formaggio sarà effettuato all'atto del consumo del pasto; il formaggio andrà recapitato nelle giornate in cui ne è previsto l'utilizzo;
- olio, aceto e sale non vanno posizionati sui tavoli, ma il condimento delle pietanze va fatto direttamente nel contenitore e al momento della somministrazione avendo cura di non lasciare il condimento, ed in particolare il sale, a libera disposizione degli alunni;
- la carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. una coscia di pollo, una bistecca, un filetto di pesce, ecc.);
- la distribuzione delle preparazioni gastronomiche deve essere svolta con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto, fatta eccezione dove sia prevista la modalità *self-service*. Eventuali modalità diverse devono essere preventivamente concordate con il Comune e l'Istituzione Scolastica;
- la frutta va distribuita dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Istituzione Scolastica;
- il pane e la frutta che eventualmente risultino non distribuiti presso le scuole dell'Infanzia dovranno essere lasciati a disposizione in apposite terrine per la merenda pomeridiana e qualora, non consumati, conferiti a cura della Ditta negli appositi contenitori per i rifiuti;
- per le scuole dell'Infanzia è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura e taglio della frutta.

Indicazioni per diete speciali

Per quanto riguarda la distribuzione delle "diete speciali" il personale addetto alla distribuzione, dovrà seguire la seguente procedura:

- approntare con la massima cura il posto a tavola destinato al consumo del pasto "dieta speciale", ponendo particolare attenzione alla pulizia e alla sanificazione di superfici e stoviglie;
- controllare con estremo scrupolo che il pasto, che si sta per servire, corrisponda all'utente a cui è destinato e che tutte le sue componenti siano confezionate in modo corretto, che gli involucri non presentino fori o lacerazioni e che non si configuri in alcun modo la possibilità

di contatto o “contaminazione” con altri alimenti o agenti esterni. In caso di dubbi sulle porzioni da servire, o sull’integrità degli involucri, chiamare subito il Responsabile del Centro di cottura e non servire la “dieta speciale” se non si è proprio sicuri di non mettere a repentaglio la salute dell’alunno;

- consegnare le porzioni all’utente la confezione sigillata, prestando la massima attenzione a non toccare il cibo se non con stoviglie che siano sicuramente pulite e igienizzate.

Art. 16 – Lavaggio, pulizia dei locali e delle attrezzature

La Ditta a cadenza quotidiana, una volta concluse le operazioni di somministrazione dei pasti, deve provvedere alle operazioni di pulizia: lavaggio, stivaggio e sanificazione delle stoviglie con utilizzo delle lavastoviglie ove presenti; riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie ed arredi dei refettori, delle attrezzature utilizzate per la distribuzione in tutti i refettori compresi i banconi scaldavivande ed i carrelli termici; rigoverno completo, pulizia e disinfezione dei refettori, dei locali di servizio utilizzati per lo stoccaggio, la preparazione dei pasti e per il trattamento delle stoviglie e delle relative attrezzature e macchinari in dotazione, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione.

La Ditta dovrà provvedere ad accurate pulizia a fondo dei refettori, degli arredi, delle attrezzature e dei locali di servizio a cadenza settimanale e comprendendo anche l’igiene e sanificazione di porte ingressi e finestre, pareti lavabili.

Settimanalmente la Ditta dovrà provvedere alla sanificazione e disincrostrazione delle lavastoviglie.

Dovrà garantire **almeno due interventi di pulizia straordinaria “a fondo”** di tutti i locali adibiti al servizio in ciascun plesso scolastico, nel corso dell’anno scolastico, e precisamente: uno prima dell’inizio dell’anno scolastico, uno alla fine dell’anno scolastico, con modalità e tempistica da concordare con la Stazione appaltante.

La Ditta conformemente a quanto previsto nell’HACCP dovrà provvedere alla redazione di un Piano di controllo degli infestanti (insetti striscianti e roditori) con l’utilizzo di trappole collanti a ferormoni per il controllo degli insetti striscianti ed erogatori di esche virtuali per i roditori. Al bisogno, inoltre, la Ditta dovrà provvedere alla disinfestazione, deblattizzazione, derattizzazione dei locali, delle macchine, delle attrezzature, degli arredi e di tutto ciò che è utilizzato per la gestione del servizio secondo un piano preventivo adottato e trasmesso al Comune.

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguiti con l’osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia. Il materiale e le attrezzature (detersivi, disinfettanti, strofinacci, ecc) per la pulizia e sanificazione di attrezzature, arredi e locali saranno a carico della Ditta così come tutto il materiale di consumo per il funzionamento delle cucine, dei refettori nonché dei servizi igienici annessi e/o destinati agli utenti delle cucine (carta asciugamani, carta igienica, salviette, sapone ecc.), compreso l’approvvigionamento del detersivo e del brillantante per le lavastoviglie ove presenti.

In particolare:

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e non tossici, non irritanti al contatto, di tipo “ecologico”, adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
- i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere a basso impatto ambientale ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature;
- tutto il materiale di sanificazione durante l’utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti.

La Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a fornire prodotti con marchio di qualità ecologica dell'Unione (Ecolabel UE), assegnato in base ai criteri ecologici stabiliti dalla seguente normativa:

– **per i prodotti in “tessuto-carta”**: Decisione della Commissione 2009/568/CE del 9.7.2007, come modificata dalla Decisione 2013/295/UE del 17.6.2013 e dalla Decisione 2015/877/UE del 4.6.2015;

– **per i prodotti per la pulizia di superfici dure**: Decisione della Commissione 2017/1217/UE del 23.6.2017;

– **per i detersivi per lavastoviglie**: Decisione della Commissione 2017/1215/UE del 23.06.2017;

– **per i detersivi per piatti**: Decisione della Commissione 2017/1214/UE del 23.06.2017. Prima dell'avvio del servizio la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere al Comune, in formato digitale, il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare per le operazioni di pulizia, eventualmente accompagnati da *depliants* illustrativi e schede tecniche, in lingua italiana.

Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel UE, che sono presunti conformi, dovrà essere fornito qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Art. 17 – Gestione dei rifiuti

Tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere differenziati e conferiti negli appositi cassonetti esterni ai plessi con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto della normativa vigente e del Regolamento Consortile in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009; lo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni va effettuato regolarmente, servendosi degli appositi recipienti con coperchio; i recipienti vanno svuotati quando i sacchi non sono completamente pieni e puliti a fine servizio. I bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti;

Gli imballaggi (primari, secondari e terziari) devono rispondere ai requisiti di cui all'Allegato F, della parte IV “Rifiuti” del D.Lgs. n.152/2006 e s.m.i., in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Prima dell'avvio del servizio la Ditta Aggiudicataria dovrà comunicare al Comune, in formato digitale, l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è

conforme; a tal fine, dovrà essere indicato il tipo di materiale o di materiali con cui l'imballaggio è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc. In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Afferzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

Art. 18 – Lotta allo spreco alimentare

Il Comune si riserva di avviare iniziative finalizzate a sostenere le fasce deboli della popolazione mediante il recupero del cibo non consumato, purché integro e non scodellato. In osservanza di quanto previsto dalla Legge n. 155/2003 c.d. "Legge del Buon Samaritano" e della successiva Legge n. 166/2016 o anche "Legge Antisprechi", la Ditta Aggiudicataria, d'intesa con il Comune e conformemente a quanto offerto in sede di gara avvierà progetti specifici finalizzati a:

- cercare di limitare l'impatto negativo sull'ambiente e sulle risorse naturali promuovendo il riuso e il riciclo dei prodotti;
- contribuire al raggiungimento degli obiettivi stabiliti dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti e dello spreco alimentare;
- informare e sensibilizzare i consumatori, specialmente i più giovani.

A tale fine, la Ditta Aggiudicataria dovrà avviare, per tutta la durata del contratto, almeno n. 1 iniziativa di educazione alimentare rivolta agli utenti del servizio ed alle famiglie, inerente alla lotta contro lo spreco alimentare finalizzata alla sensibilizzazione sulle conseguenze negative degli sprechi alimentari, all'impatto sull'ambiente e sul consumo e di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti. La descrizione dell'iniziativa, la frequenza e le modalità di svolgimento sono definite nel progetto presentato in sede di gara.

La Ditta dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

- il prodotto ceduto deve essere perfettamente edibile e non costituire un rischio per il consumatore, inoltre deve essere assicurata la tracciabilità ai sensi dell'art. 18 del Regolamento CE n. 178/2002;
- i prodotti confezionati, deperibili e non, devono essere in perfetto stato di conservazione ed alla giusta temperatura;
- non è possibile utilizzare prodotti oltre la data di scadenza (da consumarsi entro il ...) ma è possibile utilizzare e donare prodotti con termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro il ...) superato purché sia disponibile la dichiarazione del produttore attestante la conservazione dei requisiti igienico-sanitari;
- prodotti non confezionati (sfusi e preincartati) possono essere donati, purché in perfetto stato di conservazione e alla giusta temperatura, posti in contenitori idonei a venire a contatto con gli alimenti e protetti da possibili contaminanti;
- i cibi cotti eccedenti dovranno subire un procedimento di abbattimento della temperatura. Il cibo deve essere trasportato, a temperatura di refrigerazione/congelamento in contenitori chiusi, in materiale idoneo per alimenti, con indicazioni di identificazione della Ditta, della data di refrigerazione/congelamento e di consegna e della data entro cui consumare il prodotto.

La Ditta Aggiudicataria, inoltre, dovrà presentare all'Amministrazione Comunale, con cadenza semestrale, un rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze

alimentari con indicazione di tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, quantità approssimativa di prodotti alimentari

La Ditta, prima dell'avvio del servizio, dovrà comunicare al Comune il nominativo dei/ Soggetti/o donatori/o, così come definiti all'art. 1, comma 1, lett. b) della Legge n. 166/2016 conformemente al progetto presentato in sede di gara.

Art. 19 – Continuità del servizio

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la Ditta Aggiudicataria è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 “Principi sull'erogazione dei servizi pubblici” (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 “Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali” e della delibera del 04.11.2013 della commissione di garanzia dell'attuazione della legge sullo sciopero nei servizi pubblici essenziali.

Nel caso di sciopero programmato del personale scolastico la Ditta dovrà essere preavvisata possibilmente entro 24 ore prima. L'attivazione o meno del servizio in relazione allo sciopero sarà comunque comunicato entro le ore 9.00 del giorno stesso del servizio.

In caso di sciopero del personale della Ditta Aggiudicataria tale da impedire l'effettuazione del servizio, il Comune deve essere avvisato di norma entro 24 ore prima della fornitura dei pasti nel rispetto delle norme vigenti in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. La Ditta si impegna comunque a ricercare soluzioni alternative anche attraverso la fornitura di piatti freddi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione sarà concordata con il Comune e con il S.I.A.N. dell'Azienda ULSS.

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

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore (terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, impraticabilità delle strade ...) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né a indennizzi di sorta purché comunicate tempestivamente alla controparte. Il Comune non risponde in caso di gravi eventi, quali calamità naturali o altro, che dovessero comportare la chiusura improvvisa ed immediata dei plessi scolastici.

Nell'ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura (interruzioni di energia elettrica, di erogazione del gas o guasti), che dovranno essere immediatamente comunicati e adeguatamente giustificati, la Ditta si impegna a fornire pasti freddi nei limiti delle contingenti possibilità, per un massimo di giorni 2 (due).

Inoltre, nel caso in cui la Ditta Aggiudicataria temporaneamente non fosse, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione alla stazione appaltante, provvedendo altresì, in accordo con la stessa, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante, ad assicurare comunque il servizio mediante altra Ditta autorizzata alla ristorazione scolastica.

Anche in caso di emergenza dovranno applicarsi le modalità previste all'art. 12 per quanto riguarda il trasporto. Inoltre dovrà essere conservato un campione rappresentativo del pasto come indicato all'art. 27. In nessun caso dovrà essere messa a rischio la qualità igienico – sanitaria del pasto.

In caso di sospensione o di abbandono anche parziale del servizio il Comune potrà sostituirsi senza formalità di sorta alla Ditta per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle spese a carico dell'appaltatore e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e dall'eventuale risarcimento dei danni.

L'interruzione ingiustificata del servizio al di fuori delle ipotesi di cui sopra comporta responsabilità penale in capo all'appaltatore, ai sensi dell'art. 355 del Codice Penale, ed è

qualificata come possibile causa di risoluzione contrattuale per fatto e colpa della Ditta Aggiudicataria.

Art. 20 – Ritardi nelle consegne

In caso di ritardo nelle consegne dei pasti dovuto a cause di forza maggiore (es. calamità naturali, nevicate, impraticabilità delle strade ecc..) non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, non potrà essere addebitata alcuna penalità. La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo. 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. 38 del presente Capitolato.

Art. 21 – Oneri a carico della Stazione Appaltante

In relazione al presente Capitolato il Comune s'impegna:

- a) al pagamento dei corrispettivi di cui all'art. 31;
- b) alla fornitura di tutte le attrezzature e gli arredi necessari per i refettori ed i locali cucina con eccezione di quanto elencato nell'allegato sub A) del presente Capitolato e quanto espressamente a carico della Ditta Aggiudicataria;
- c) alla fornitura dei sacchetti per i rifiuti e dei contenitori interni ai locali adibiti al servizio;
- d) a farsi carico delle spese di energia elettrica, gas, acqua, asporto rifiuti nonché di quanto necessario per il funzionamento degli impianti nei refettori e locali cucina dei plessi scolastici;
- e) la manutenzione ordinaria e straordinaria di locali, impianti, arredi presenti nei refettori fatto salvo quanto previsto a carico della Ditta Aggiudicataria ai sensi dell'art.10 del presente Capitolato;
- f) all'assicurazione dei locali e delle attrezzature di proprietà;
- g) a dare attuazione a quanto previsto dall'art. 26, comma 1, lettera b), del D.Lgs. n. 81/2008;
- h) avvisare tempestivamente la Ditta, direttamente o a mezzo delle autorità scolastiche, di eventuali sospensioni del servizio per qualsiasi motivo (vacanze, festività, scioperi o altro).

Art. 22 – Personale della Ditta

E' fatto obbligo alla Ditta 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 a servizi di ristorazione collettiva. L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale impiegato ai fini previdenziali, assistenziali ed antinfortunistici, in conformità alle disposizioni di legge in materia, nonché a retribuirlo secondo i contratti collettivi di lavoro e ad applicare ogni altra disposizione prevista dallo stesso contratto collettivo.

Al fine di assicurare la continuità del servizio, la Ditta Aggiudicataria si impegna a garantire la prosecuzione dell'utilizzo del personale con funzione operativa già impiegato dal precedente affidatario, salvo, in ogni caso, il rispetto di ulteriori specifiche normative in materia, purché le condizioni di lavoro siano armonizzabili con l'organizzazione della Ditta Aggiudicataria subentrante e con le esigenze tecniche ed organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto (come da parere espresso dall' ANAC A.G. 25/2013).

Il personale impiegato non dovrà essere incorso in sentenze di condanna per violazione del D. Lgs. 4 marzo 2014 n.39 relativo alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori.

Pertanto, dovrà essere esente da condanne per i reati previsti dal codice penale di cui agli art. 600 bis, 600 ter, 600 quater, 600 quinquies, 609 undecies e/o assenza di irrogazioni di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

La Ditta, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti. In particolare tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve essere formato professionalmente ed aggiornato costantemente sui vari aspetti della ristorazione scolastica in ottemperanza alle vigenti disposizioni di legge. In particolare la formazione dovrà riguardare le seguenti materie:

- igiene, merceologia, stagionalità degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- alimentazione, salute ed ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento degli animali;
- controllo di qualità;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mensa;
- sicurezza e antinfortunistica.

Il personale addetto alla somministrazione deve essere costantemente presente nel numero prestabilito presso ogni refettorio; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate con altro personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità ed esperienza.

Dovrà avere altresì a disposizione personale qualificato ed in particolare almeno un dietista che segua la preparazione delle diete, sia normali che particolari e che effettui i normali controlli. Detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dal competente ufficio del Comune e dovrà essere sempre ed immediatamente disponibile per fornire tutte le necessarie informazioni al personale preposto al controllo del servizio.

Il personale dovrà mantenere la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui si sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio; osservare nei rapporti con l'utenza un comportamento di civile rispetto della persona ed un contegno, sempre e comunque, decoroso ed adeguato alla particolare età degli utenti evitando di esprimersi con gesti diseducativi o comunque non inerenti alle proprie mansioni; comunque il contegno deve essere tale da escludere nella maniera più assoluta qualsiasi maltrattamento dei minori o altro comportamento perseguibile a norma degli artt. 571 e 572 del Codice Penale, ovvero l'uso di un linguaggio volgare, di coercizioni psicologiche o altri comportamenti lesivi della dignità del minore.

Essa è in ogni caso obbligata a presentare prima dell'attivazione del servizio ed entro la data che sarà comunicata dal Comune l'elenco nominativo del personale impiegato compresi i soci - lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale della qualifica, e l'apposita autocertificazione attestante il possesso dei requisiti di moralità sopra indicati nonché il piano di formazione previsto comprese le eventuali successive variazioni. Dovrà in particolare comunicare il nominativo del Referente del servizio di cui all'art. 23. Tale elenco con la relativa documentazione dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per servizio militare, malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

La Stazione appaltante potrà richiedere alla Ditta aggiudicataria in qualsiasi momento l'esibizione della documentazione al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia retributiva,

previdenziale, assistenziale e assicurativa del personale in servizio, nonché in materia di formazione ed aggiornamento del personale.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi con particolare riferimento al rapporto con gli utenti e alle modalità di espletamento del servizio. In tale caso la Ditta dovrà provvedere alla sostituzione con urgenza e comunque entro 7 (sette) giorni dalla richiesta del Comune.

La Ditta Aggiudicataria è responsabile del comportamento dei propri dipendenti ed è obbligato a sollevare e tenere indenne il Comune da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni poste in essere dai medesimi.

Art. 23 – Referente del servizio

La responsabilità del servizio ed i rapporti con il Comune saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla Ditta, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'avvio del servizio. Tale incaricato avrà funzioni di supervisione e controllo con facoltà e mezzi per intervenire nell'adempimento degli oneri contrattuali.

Funzione del Referente è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio. Dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri soggetti (es. Comune, Autorità scolastiche, Autorità sanitaria) comunque interessati al regolare svolgimento del servizio.

Il Referente del servizio deve essere comunque reperibile dalle ore 9.00 alle ore 14.30 di ogni giorno nel quale viene svolto il servizio.

Esso dovrà mantenere un contatto continuo con i referenti indicati dal Comune per il controllo dell'andamento dei servizi e sarà la persona delegata a partecipare eventualmente ad incontri di verifica sul funzionamento del servizio, con rappresentanti dell'utenza e della scuola. In ogni caso di assenza o impedimento dell'incaricato, la Ditta Aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo di un sostituto.

Art. 24- Norme in materia di sicurezza e igiene sul lavoro

Per l'esecuzione delle prestazione oggetto del presente appalto, la Ditta è tenuta al rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione, sicurezza e igiene del lavoro in conformità a quanto stabilito dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 (T.U. Sicurezza) e successive modificazioni ed integrazioni.

In particolare dovrà assicurare la tutela indicata dalle norme relative all'igiene ed alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuale atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

Prima dell'avvio del servizio la Ditta dovrà dimostrare di essere in regola con il D.Lgs. n. 81/2008 ed in particolare:

- avere nominato il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dai rischi;
- avere effettuato la valutazione dei rischi relativi al servizio oggetto dell'appalto e redatto il relativo Documento (DVR);
- attuare le misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta;
- avere designato gli addetti al Primo Soccorso e all'Antincendio e di averli adeguatamente formati;

La Ditta deve fornire al personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare tutte le ore di servizio, dispositivi di protezione individuale come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 nonché apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia e contenente le generalità del lavoratore e la denominazione del Datore di lavoro. La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81/2008.

Art. 25 - Garanzie di igiene

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria attinenti produzione, preparazione, confezionamento, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti.

Il Centro di cottura dovrà essere dotato di un piano di autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) e dovrà, inderogabilmente, rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari, applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il Reg. CE 852/2004 e s.m.i. Deve essere individuata ogni fase di lavorazione che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate e mantenute aggiornate tutte le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di cottura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli o degli altri soggetti incaricati dalla Stazione appaltante. La Ditta dovrà fornire, a richiesta, al Comune copia del Piano di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, redatto ai sensi del Reg. CE 852/2004 relativo alle fasi di preparazione dei pasti.

La Ditta dovrà essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie di cui all'art. 25, comma 2 lettera c) del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 (s.m.i.), contenente il Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962 n. 283 sulla disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande o registrazione sanitaria ai sensi del Reg. CE 852/2004 e D.G.R.V. 3710 del 20.11.2007 e s.m.i.

Dovrà inoltre provvedere a quanto stabilito dai Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 853, 854 ed 882 del 2004, del Reg. CE n. 2073/2005, Reg. CE 178/2002, Reg. CE n. 2076/2005 e D.Lgs. n. 193/2007 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Nell'ambito della gestione del piano di applicazione del sistema H.A.C.C.P. la Ditta Aggiudicataria dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica – inclusa la pulizia o di altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti – anche attraverso controlli pre - operativi.

Si precisa che tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente appalto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema H.A.C.C.P.

La Ditta dovrà curare che tutto il proprio personale addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti segua scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie. Tutto il personale dovrà inoltre:

1. dovrà aver effettuato un corso ed essere abilitato in base alla L.R. 41/2003 (ex-libretto sanitario) ed avere sul luogo di lavoro idonea certificazione;
2. non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;
3. non indossare anelli o bracciali;
4. in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti, indossare copricapo, divise pulite e ordinate, appositi calzari, dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i

Il personale addetto alla pulizia dovrà essere adeguatamente istruito come da normativa vigente per quanto concerne:

- il programma di pulizia e sanificazione;
- le modalità d'uso dei detergenti ed igienizzanti.

Art. 26 – Controlli e verifiche batteriologiche

Il Comune si riserva di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio ovvero a laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dall'art. 7 e quanto disciplinato dalle Linee Guida regionali verranno applicate le penalità di cui all'art. 38. Le spese delle analisi sono a carico del Comune, ovvero della Ditta, nel numero massimo offerto in sede di gara. In caso di esito positivo le spese saranno sempre poste a carico della Ditta Aggiudicataria.

La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Comune, 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 ai sensi dell'art. 7 del Capitolato.

Inoltre la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a fornire al Comune opportuna certificazione attestante l'esecuzione di analisi di controllo sui principali prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e per la fornitura degli stessi, eseguite a random almeno due volte l'anno, riguardanti la presenza di residui fitto sanitari sui vegetali, aflatossine sui cereali e derivati, sostanze ormonali e antibiotiche sugli alimenti di origine animale, nonché microbiologiche sui prodotti sensibili.

Art. 27 – Campionatura rappresentativa del pasto

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro Cottura e nei locali cucina delle scuole dell'Infanzia.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 28 – Vigilanza sull'esecuzione del servizio

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, la vigilanza sullo svolgimento del servizio verrà svolto dal Comune 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.

Il Comune si riserva la facoltà di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti compresi i magazzini e le celle frigorifere, e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, avvalendosi di personale esperto appositamente incaricato al fine di verificare la qualità delle prestazioni e delle materie prime utilizzate, il rispetto delle norme igieniche, la rispondenza alle prescrizioni del presente Capitolato.

Controlli potranno essere effettuati durante la somministrazione dei pasti nei locali adibiti a refettorio per verificare il funzionamento del servizio. A tal proposito l'ente potrà avvalersi in particolare della collaborazione dei rappresentanti della Commissione Controllo Mensa costituita secondo quanto stabilito dalle vigenti disposizioni comunali e con un ruolo

esclusivamente consultivo. In tale caso il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico – sanitarie e secondo le modalità d'accesso concordate con il Comune e le autorità scolastiche riguarderà l'appetibilità del cibo e il suo gradimento, la conformità al menù, la temperatura delle pietanze somministrate, la grammatura dei piatti ed in generale il corretto funzionamento della refezione.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, i rappresentanti della Commissione o gli incaricati preposti redigeranno dei verbali su apposita modulistica predisposta dalla Ditta con indicazione delle eventuali irregolarità riscontrate, copia dei quali sarà inviata per il tramite delle scuole al Comune che provvederà alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto dal presente Capitolato.

Qualora le verifiche evidenzino carenze che a giudizio del Comune siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'ente si riserverà la facoltà di applicare le penali di cui all'art. 38 o risolvere il contratto.

La Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo in ogni momento il libero accesso ai refettori, ai locali di produzione e magazzino fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Potrà altresì essere invitata alle riunioni per l'esame di specifici argomenti.

Art. 29 – Consegne inaccettabili

Qualora a seguito di controlli all'atto di somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di almeno 60°C misurata al cuore della vivanda o il pasto freddo presenti una temperatura superiore a 10°C o nel caso della verdura cruda una temperatura superiore a 14°C o presentino problemi di mancato rispetto al menù, non conformità delle diete speciali, rinvenimento di corpi estranei negli alimenti, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o 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 ad applicare le penali di cui all'art. 38.

Art. 30 – Raccolta e gestione delle prenotazioni con sistema informatizzato

Il Comune ha introdotto dall'a.s. 2016/2017, un sistema gestionale informatizzato per la prenotazione giornaliera dei pasti ed il pagamento degli stessi tramite modalità pre-pagata. Il sistema ha generato per ciascun utente l'anagrafica e le credenziali di un "conto corrente virtuale" intestato al genitore dell'alunno fruitore. Il Comune è pertanto in grado di fornire alla Ditta Aggiudicataria l'archivio utenti attivi al termine dell'anno scolastico 2017/2018.

Detto sistema gestionale dovrà essere garantito dalla Ditta Aggiudicataria a far data dall'avvio del servizio e per l'intera durata del contratto **con il minore impatto sull'utenza**, nell'ambito dell'importo di affidamento e dovrà garantire:

- la gestione automatizzata delle iscrizioni al servizio;
- la prenotazione giornaliera dei pasti nei singoli plessi scolastici che abbia il minimo impatto sulle attività didattiche;
- la gestione del processo relativo ai pagamenti da parte degli utenti in modalità pre-pagato;

- la possibilità di accesso ai servizi da parte degli utenti in modalità remota, attraverso la rete internet e un'applicazione appositamente predisposta e utilizzabile attraverso mobile devices.

Il sistema interamente WEB *based* dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche:

- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali relativi agli utenti (compresi gli insegnanti) e adulti responsabili del pagamento nel rispetto del D.Lgs. 30/06/2003 n.196 con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento;
- il sistema dovrà prevedere l'assegnazione per *default* della presenza dell'alunno iscritto al servizio in tutte le giornate nelle quali detto servizio è attivo (o comunque in relazione alle giornate nelle quali l'alunno utilizza il servizio di refezione scolastica) senza coinvolgimento alcuno del personale scolastico o comunale;
- registrazione entro le ore 9.00 o altro orario compatibile con la consegna dei pasti delle eventuali disdette dei pasti da parte dei genitori; la disdetta potrà essere data mediante chiamata telefonica gratuita, SMS gratuito, portale web, applicativo per smartphone o altro mezzo che renda identificabile l'apparecchio che inoltra la segnalazione compreso il caso di chiamata telefonica da parte dell'Istituto Comprensivo nel caso in cui l'alunno già a scuola si senta male o debba uscire anticipatamente per motivi che il genitore non ha potuto già segnalare
- gestione di diete personalizzate da associare ad ogni singolo utente;
- gestione completa dei pagamenti **in modalità anticipata (pre-pagato)**. La soluzione proposta per il pagamento anticipato dovrà agevolare il più possibile l'utenza con l'uso altresì di canali quali carta di credito, pagobancomat, carte prepagate, *Home banking* e metodi di pagamento automatici (MAV);
- gestione di eventuali esenzioni, totali o parziali, legate alla fascia ISEE o ai carichi familiari;
- informazione circa il credito acquistato dall'utenza aggiornata tempestivamente ai fini dell'aggiornamento del saldo individuale; tale saldo sarà decrementato all'atto della prenotazione del pasto;
- elaborazione giornaliera delle prenotazioni dei pasti a cura della Ditta attraverso un elenco da inviare a ogni plesso scolastico entro le 10.30 del giorno di refezione, con l'indicazione dei nominativi dei bambini componenti ciascuna classe o sezione e le eventuali diete in bianco o speciali se previste;
- gestione completa delle comunicazioni con i genitori, compresi gli avvisi all'approssimarsi dell'esaurimento del credito disponibile ed i solleciti di pagamento, attraverso SMS telefonici o *e-mail* verso l'utenza inadempiente nei tempi e con le modalità che verranno concordate con il Comune, nel rispetto della *privacy* individuale e delle norme vigenti in materia;
- tale sistema dovrà essere accessibile da parte degli utenti in modalità remota attraverso la rete internet (Portale web) grazie ad un *link* presente sul sito del Comune ed un'applicazione appositamente predisposta e utilizzabile attraverso *mobile devices*; dovrà risultare di facile e semplice accesso all'utenza consentendo di monitorare la situazione del proprio conto virtuale, di consultare lo storico delle assenze, di consultare la dieta/menù del minore ed i pasti erogati;
- consultazione da parte del Comune dell'anagrafica dei minori che usufruiscono del servizio di refezione, le diete, delle presenze e dei pasti erogati distinti per plesso, per classi e per utenti; tutti i dati cui il Comune ha accesso dovranno poter essere esportati in uno o più formati rielaborabili (csv, excel, calc, etc.); al fine di agevolare la consultazione e l'estrazione dei dati, l'applicativo dovrà prevedere la possibilità di produrre dei *report* preimpostati, concordati con il Comune;
- il rilascio di certificazioni dei costi sostenuti per la mensa scolastica ai fini fiscali, secondo la normativa vigente;

- le operazioni di accredito agli utenti dei pasti acquistati e non consumati al termine di ciascun anno scolastico salvo che per i conti di alunni che proseguono l'iter scolastico nelle scuole del Comune secondo le modalità che saranno concordate prima dell'avvio del servizio.

Sarà cura della Ditta Aggiudicataria introitare direttamente i versamenti effettuati dall'utenza. A tal fine la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla sottoscrizione di opportuni contratti di servizio con gli esercenti addetti alla vendita dei buoni virtuali. Saranno totalmente a carico della Ditta Aggiudicataria gli eventuali costi derivanti dall'esercizio della convenzione.

Provvederà a comunicare al Comune mensilmente il numero di pasti addebitati all'utenza suddivisi nei diversi plessi scolastici ed il numero di pasti addebitati al Comune per i pasti degli insegnanti.

Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti e già fatturati dalla Ditta Aggiudicataria, e sia verificato un effettivo errore di rilevazione, si potrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito) solo a fronte di idonea documentazione fornita dalla scuola. In tal caso il pasto/i erroneamente addebitati, verranno riaccreditati alla famiglia e al Comune entro il mese successivo.

Del sistema sopradescritto restano in carico al Comune le seguenti fasi:

- informazione e comunicazione alle famiglie degli alunni interessati in ordine alle modalità di iscrizione anche mediante il sistema informatizzato messo a disposizione dalla Ditta, che dovrà garantire la fornitura di messaggi SMS, whatsapp, e-mail o comunicazioni in numero tale da garantire l'invio delle comunicazioni ritenute necessarie dal Comune per tutta la durata del contratto;
- la definizione delle tariffe e delle eventuali esenzioni totali o parziali;
- richiesta al personale ausiliario delle scuole di compilare un foglio presenze (griglie) fornito dalla Ditta Aggiudicataria e di inviarlo entro le ore 10:00 al Centro Cottura qualora sia necessario di garantire un corretto controllo delle prenotazioni;
- gestione del processo di recupero dei crediti dagli utenti morosi. La Ditta dovrà garantire l'estrazione delle posizioni non pagate tramite appositi elenchi inviati a cadenza quindicinale al Comune e l'elaborazione degli importi alla fine di ciascun anno scolastico allo scopo di consentire all'ente l'avvio del processo di recupero;
- la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio e delle nuove iscrizioni in corso di anno scolastico;
- la comunicazione ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di pagamento;
- la verifica ed il controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema.

Compete alla Ditta Aggiudicataria:

- gestione e aggiornamento tecnico dell'intera banca dati comprensiva delle anagrafiche complete degli utenti;
- l'inserimento on line delle iscrizioni al servizio da effettuarsi prima del formale inizio dell'anno scolastico ed in caso di variazioni durante il corso dell'anno sulla base dei moduli anche cartacei sottoscritti dall'utenza secondo le modalità concordate con il Comune, garantendo la disponibilità per un supporto all'utenza priva di PC mediante apposita assistenza telefonica tramite numero telefonico dedicato e a mezzo di personale della Ditta medesima durante il periodo estivo in orari e locali concordati con il Comune;
- il caricamento sul conto di ogni utente di eventuali importi residui che risultassero al termine della gestione effettuata nel precedente anno scolastico;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni;
- l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la convenzione con gli esercizi per la vendita dei crediti all'utenza, con le eventuali spese per il servizio fornito;

- l'incasso delle ricariche;
- il costo e la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti tramite SMS o altre modalità;
- pubblicazione sul Portale di tutte le informazioni utili all'utenza e renderle disponibili per la pubblicazione sul sito istituzionale del Comune;
- presenza di almeno n. 1 persona qualificata alle riunioni (minimo 2) di presentazione del servizio all'utenza, prima dell'inizio del servizio, nonché ad eventuali incontri con il Comune;
- al termine del periodo di gestione del servizio procedere alla restituzione diretta delle somme che risultassero ancora disponibili sul conto di ogni utente agli utenti medesimi;
- al termine del contratto fornire copia completa degli archivi dei dati al Comune in formato aperto (ad esempio sql, xml, csv, etc.) restando inteso che i dati del *database* sono di proprietà del Comune; dovrà altresì essere fornita adeguata documentazione relativa alla descrizione della struttura degli archivi esportati;
- i canoni di manutenzione, hosting e teleassistenza e altri costi del *software*, ad esclusione delle spese di connettività relative alle connessioni internet degli enti che utilizzano l'applicativo.

Art. 31 – Fatturazione e pagamenti

La Ditta Aggiudicataria riscuote direttamente le tariffe della ristorazione scolastica, secondo le modalità di gestione informatizzata per la prenotazione ed incasso dei pasti indicate nel Capitolato all'art. 30.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, così come determinate dal Comune, siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, il Comune si obbliga a corrispondere a favore della Ditta Aggiudicataria un ammontare corrispondente a detta differenza, su presentazione di idonea fattura. Il Comune provvederà a liquidare la sola integrazione al prezzo pieno del pasto per i soli pasti effettivamente addebitati/consumati.

Il Comune si obbliga altresì a corrispondere alla Ditta Aggiudicataria un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito, comunicati dal Comune alla Ditta Aggiudicataria ai sensi dell'articolo 1 del capitolato.

La Ditta Aggiudicataria dovrà emettere fattura esclusivamente sulla base dei pasti inseriti nel sistema informatizzato e consegnati ai singoli plessi.

Il Comune provvederà alla verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti in rapporto a quanto fatturato. Ciascuna fattura mensile dovrà fare riferimento ai documenti di trasporto, specificando altresì il numero di pasti destinato agli studenti ed il numero di pasti destinati agli insegnanti per ciascun plesso scolastico. A loro volta i documenti di trasporto quotidianamente consegnati ad ogni plesso scolastico dovranno fare riferimento come numero pasti consegnati, agli ordini inviati giornalmente come elaborati dal sistema informatico adottato sulla base delle prenotazioni. In caso di difformità tra il totale dei pasti come risultante dai documenti di trasporto e/o dalle fatture e quanto rilevato in sede di prenotazione dei pasti, farà fede ai fini del pagamento del corrispettivo alla Ditta il dato risultante dalle prenotazioni registrate informaticamente.

Il Comune si obbliga, infine, a rimborsare alla Ditta Aggiudicataria i pasti consumati dagli utenti per i quali la Ditta Aggiudicataria dimostri di aver correttamente ed effettivamente erogato il pasto senza aver utilmente riscosso la tariffa. A tale proposito provvederà ad inviare alla fine di ogni anno scolastico al Comune l'elenco degli utenti morosi specificando per ciascuno il numero pasti non pagati e data di consumo così come il numero di solleciti per recupero dei crediti.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti della Ditta è la verifica della corretta ed effettiva prenotazione ed erogazione dei pasti.

La Ditta provvederà altresì ad emettere fattura per gli oneri della sicurezza dovuti a rischi interferenziali e quantificati nell'importo di euro 1.500,00 alla fine del rapporto di durata dell'appalto.

Le fatture, intestate a Comune di Roncade, Via Roma n. 52 devono riportare tutti i dati relativi al pagamento (IBAN), nonché il CIG e gli estremi della Determinazione di affidamento del servizio.

Inoltre, dovranno:

- riportare il codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55;
- indicare la dicitura "IVA da versare a cura del cessionario o committente ente pubblico ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972" in quanto per effetto dello "split payment" l'IVA dovuta sarà versata direttamente all'Erario anziché al fornitore.

Fatto salvo quanto sopra esposto, il Comune provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento del regolare documento contabile, che dovrà essere emesso entro 30 (trenta) giorni dall'attestazione di regolare esecuzione dei servizi svolti nel mese.

La verifica di congruità sarà effettuata entro 30 giorni dalla data di ultimazione del servizio reso per il periodo di riferimento.

In caso di inadempienze da parte della Ditta Aggiudicataria, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal successivo art. 36 del presente capitolato.

Eventuali ritardi nei pagamenti da parte del Comune non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

Il pagamento dei corrispettivi è subordinato all'acquisizione d'ufficio del D.U.R.C. (documento Unico di Regolarità Contributiva) da parte del Comune ai sensi dell'art. 16 comma 2 della L. n. 2/2009 recante conversione del D.L. n. 185/2008. In caso di ottenimento del Documento Unico di Regolarità Contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa ad uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento sospende il pagamento e appena determinato l'esatto ammontare del credito dovuto agli enti previdenziali ed assicurativi trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza.

Si applica l'art. 48-bis del D.P.R. 29.9.1973, n. 602 e ss.mm.ii. ed il Decreto del Ministro dell'Economia e Finanze n. 40 del 18.1.2008, per cui il termine di cui al periodo precedente si intende sospeso per il tempo di 5 giorni ovvero di 5 e di 30 giorni stabilito dall'art. 3 del citato decreto n. 40/2008 per l'esecuzione degli adempimenti ivi previsti.

Troverà inoltre applicazione, se del caso, quanto previsto ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'ente tutti i servizi, le prestazioni e tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente Capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Art. 32 – Revisione prezzi

Il corrispettivo contrattuale si intende fisso ed invariabile per il periodo dal 1 settembre 2018 al 31 agosto 2019. A partire dall'inizio dell'anno scolastico 2019/2020 si procederà annualmente, su richiesta scritta della Ditta Aggiudicataria all'aggiornamento del prezzo contrattuale sulla base della variazione annuale (da luglio anno precedente a luglio anno corrente) dell'indice generale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati registrato dall'ISTAT. In

assenza di richiesta di adeguamento entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo concordato tra le parti.

Art. 33 – Tracciabilità dei flussi finanziari

La Ditta Aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e successive modifiche.

In particolare, si impegna a trasmettere all'ente appaltante, entro 7 (sette) giorni dall'accensione del/i conto/i dedicato/i al contratto o, se già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni connesse al contratto, gli estremi del/i conto/i, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate alle operazioni sullo/gli stesso/i. La Ditta Aggiudicataria si impegna, inoltre, a comunicare al Comune ogni vicenda modificativa che riguardi il conto in questione, entro 7 giorni dal verificarsi della stessa.

Ai sensi dell'art. 3 comma 8 della L. n. 136/2010 il contratto è risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A. ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni; il contratto è inoltre risolto allorché l'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente ha notizie dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al citato art. 3.

In tale caso la Ditta Aggiudicataria si impegna a dare immediata comunicazione all'ente appaltante e alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della Provincia in cui ha sede l'impresa della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 34 – Documento Unico di valutazione dei rischi da interferenze

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione viene allegato (sub C) al presente Capitolato.

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere l'allegato Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati.

In caso di R.T.I. o Consorzio, tale obbligo incombe all'Impresa mandataria.

Successivamente verrà indetta una riunione per la valutazione congiunta dei rischi connessi al contratto, al fine della predisposizione del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze da allegare al contratto.

Si ricorda tuttavia, che per tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze, le imprese sono tenute ad elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e a provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Art. 35 – Responsabilità verso terzi ed obblighi assicurativi

La Ditta si obbliga a sollevare il Comune da ogni responsabilità sia civile che penale per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto.

E' sempre direttamente responsabile di tutti i danni sia verso il Comune che verso i terzi, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o compensi nei confronti dell'ente, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di Società Assicuratrici per:

- infortuni, o altro che dovessero accadere al personale della Ditta e a terzi;
- danni a persone subiti dai propri dipendenti, dagli utenti del servizio, dai non dipendenti che partecipano alle attività ed in ogni caso verso terzi, compresi eventuali

avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dai cibi contaminati, avariati o inidonei distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente capitolato;

- danni a cose derivanti da fatto o comportamento doloso dei propri dipendenti e degli utenti del servizio.

La Ditta Aggiudicataria dovrà sottoscrivere una polizza assicurativa a copertura della responsabilità civile verso terzi (RCT) (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente contratto), per danni arrecati a persone e cose a chiunque appartenenti.

Tale polizza che dovrà avere durata pari a quella dell'appalto dovrà prevedere almeno i seguenti massimali per ciascun sinistro:

300.000,00 (trecentomila) euro per danni a cose

5.000.000,00 (cinquemilioni) euro per danni a persone; il massimale previsto dalla polizza non è da ritenersi in alcun modo limitativo della responsabilità assunta dalla Ditta Aggiudicataria sia nei confronti dei terzi, sia nei confronti della Stazione appaltante.

Detta polizza dovrà prevedere, oltre alle garanzie normalmente prestate, anche quelle di responsabilità sul prodotto utilizzato; pertanto dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazioni, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande.

Dovrà espressamente prevedere la rinuncia di rivalsa da parte della compagnia assicuratrice per le somme pagate a titolo di risarcimento del danno a terzi, per sinistri liquidati ai sensi di polizza, nei confronti di chicchessia, compresi il Comune e i suoi dipendenti fatti salvi i casi di dolo.

Copia conforme o l'originale della polizza debitamente quietanzata dall'assicuratore per conferma di avvenuto pagamento dovrà essere trasmessa al Comune prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del formale contratto. La mancata presentazione della polizza comporta la revoca dell'aggiudicazione. Alla scadenza di ogni singola annualità è onere della Ditta inviare al Comune ricevuta del versamento del premio di polizza per la successiva annualità debitamente quietanzata dall'assicuratore per conferma di pagamento.

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di informare immediatamente il Comune nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall'IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa, dovranno mantenere la loro validità per tutta la durata del contratto, e sua eventuale proroga e prevedere l'assunzione a carico della Ditta di eventuali scoperti di garanzia e/o franchigie. La Ditta Aggiudicataria risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

Art. 36 – Garanzia definitiva

La Ditta aggiudicataria dovrà costituire per i termini di durata dell'appalto una cauzione fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia potrà essere costituita mediante fidejussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso
- rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;

- impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal Legale Rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000. Si applica la riduzione del 50%, non cumulabile con quella del precedente periodo, anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese. Sono fatte salve le ulteriori riduzioni così come previste dall'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016.

In caso di R.T.I.:

- Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;
- Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

Ai sensi dell'art. 103, co. 3, del D.Lgs. 50/2016, la mancata costituzione della garanzia fidejussoria determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della cauzione provvisoria e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

In caso di risoluzione del contratto per fatto dell'aggiudicatario, il deposito cauzionale verrà incamerato dal Comune, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

Art. 37 – Provvedimenti interdittivi a seguito a seguito di provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale

Ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 gli organi di vigilanza del Ministero del Lavoro e della previdenza sociale, anche su segnalazione delle amministrazioni pubbliche secondo le rispettive competenze, possono adottare provvedimenti di sospensione di un'attività imprenditoriale.

L'adozione del provvedimento di sospensione è comunicata all'Autorità Nazionale Anticorruzione ed al Ministero delle Infrastrutture, per gli aspetti di rispettiva competenza, al fine dell'emanazione di un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche di durata pari alla citata sospensione nonché per un eventuale ulteriore periodo di tempo non inferiore al doppio della durata della sospensione e comunque non superiore a due anni.

Il provvedimento di sospensione può essere revocato da parte dell'organo di vigilanza che lo ha adottato nelle ipotesi di cui al comma 4.

Il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora il provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire ovvero ritardare la consegna del materiale nei tempi prescritti.

Art. 38– Penalità e risoluzione del contratto

Nell'esecuzione del servizio, la Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Capitolato.

Stante la giovanissima età degli utenti ed in considerazione dell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani della qualità, la Stazione appaltante si rimette alla correttezza professionale della Ditta. Al contempo fa presente che a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge, contenute nel presente Capitolato, che in ogni caso di verificata e accertata violazione di tali norme il Comune avrà il diritto di applicare le seguenti penalità:

- 1) mancato avvio del servizio alla data prevista, penale di **Euro 2.500,00.=** per ogni giorno di ritardo;
- 2) nelle ipotesi di cui all'art. 29 (i pasti siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di almeno 60°C misurata al cuore della vivanda, il pasto freddo presenti una temperatura superiore a 10°C o nel caso della verdura cruda una temperatura superiore a 14°C o presentino problemi di mancato rispetto al menù e la Ditta non abbia provveduto entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati): **Euro 500,00.=** per ogni mancato reintegro;
- 3) ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore: **Euro 200,00.=** per ogni inosservanza;
- 4) in caso di consegna di menù diverso da quello prenotato dall'utente: **Euro 200,00.=** per ogni inosservanza;
- 5) per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco) penale di **Euro 500,00.=** per ogni dieta interessata;
- 6) per somministrazione di diete speciali (per motivi di allergia, intolleranza e di salute) non conformi alle patologie richieste, penale di **Euro 800,00.=** per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- 7) quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto previsto: **Euro 100,00.=** per ogni inosservanza;
- 8) in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta: **Euro 500,00.=** per ogni inosservanza;
- 9) per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero previsto: **Euro 500,00.=** per ogni inosservanza;
- 10) per ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) rispetto alle temperature stabilite all'art. 12: **Euro 250,00.=;**
- 11) per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle *“Linee d'indirizzo in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”* e quanto previsto nel presente Capitolato o a quelle oggetto di specifica valutazione in sede di gara: **Euro 300,00.=** per ogni inosservanza;
- 12) in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto che in fase di somministrazione: **Euro 1.500,00.=** per ogni inosservanza;
- 13) rinvenimento di corpo estraneo nel pasto: **Euro 500,00.=** per ogni inosservanza;
- 14) utilizzo di centro cottura diverso da quello indicato o mancata comunicazione di cui all'art. 5 del presente capitolato: **Euro 500,00.=** per ogni giorno di utilizzo o mancata comunicazione;
- 15) per mancato approntamento del campione di cui all'art. 27: **Euro 800,00.=** per ogni inosservanza;
- 16) per somministrazione di alimenti contaminati: **Euro 2.000,00.=** per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- 17) mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali: **Euro 800,00.=** per ogni inosservanza;
- 18) in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi: **Euro 500,00.=** per ciascuna omissione;
- 19) in caso di mancata consegna del materiale a perdere o altro materiale o accertata loro difformità rispetto a quello previsto nel Capitolato: **Euro 200,00.=** per ciascuna omissione;
- 20) in caso di mancata manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature di cucina presenti nei refettori e locali di servizio dei singoli plessi scolastici: **Euro 500,00.=** per ciascuna omissione;
- 21) in caso di mancata sostituzione delle attrezzature e delle apparecchiature di cucina presenti nei refettori e locali di servizio dei singoli plessi scolastici nel caso di irreparabilità o

sopravvenuta inidoneità all'uso nell'arco del periodo di affidamento: minimo **Euro 1.000,00** o maggiore importa a seconda del valore dell'attrezzatura;

22) parziale o carente funzionamento del sistema informatico di registrazione/pagamenti: **Euro 200,00.=** per ciascuna omissione. Qualora al termine del contratto l'aggiudicatario non fornisca copia completa degli archivi ai Comuni, ad ognuno per la parte di propria competenza, in formato aperto (ad esempio sql, xml, csv, etc.) tale da consentire la ricostruzione completa dell'archivio sia per quanto riguarda le tabelle dati che le relazioni tra le stesse ed adeguata documentazione relativa alla descrizione della struttura degli archivi esportati, il Comune avrà il diritto di trattenere la cauzione definitiva a titolo di penale per l'inadempimento, salvo in ogni caso il risarcimento del danno ulteriore.

L'applicazione delle penalità come sopra descritte non estingue il diritto di rivalsa del Comune nei confronti della Ditta per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali l'appaltatore rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile per ogni inadempienza. In caso di accertate omissioni l'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite PEC) e l'assegnazione di un termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della lettera di addebito per la presentazione di eventuali controdeduzioni scritte.

Si procederà al recupero della penalità da parte della Ditta aggiudicataria mediante versamento entro 30 giorni dal ricevimento della notifica, al Tesoriere Comunale del Comune di Roncade al Tesoriere Comunale del Comune di Roncade Cassa di Risparmio del Veneto SpA Via Vivaldi n. 3 31056 Roncade (TV). In caso di mancato pagamento entro il termine suddetto, il Comune procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sulle fatture non ancora liquidate.

La Ditta non può sospendere il servizio con una sua decisione unilaterale nemmeno nella ipotesi in cui siano in atto controversie con il Comune. La sospensione del servizio unilaterale costituisce grave inadempienza contrattuale tale da motivare la risoluzione del contratto. Restano a carico della Ditta tutti gli oneri derivanti da tale risoluzione.

Qualora si verificassero, da parte della Ditta Aggiudicataria, inadempienze e/o gravi negligenze riguardo agli obblighi contrattuali, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa regolare diffida ad adempiere, trattenendo la cauzione definitiva e fermo restando il diritto al risarcimento degli ulteriori danni.

Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta Aggiudicataria con PEC, nelle seguenti ipotesi:

- perdita anche di uno solo dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e dei requisiti professionali previsti per l'aggiudicazione del servizio;
- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- subappalto del servizio senza preventiva autorizzazione o non dichiarato in sede di offerta;
- fallimento o concordato preventivo, salvo diverse disposizioni legislative;
- mancato rispetto di quanto offerto in sede di gara e oggetto di specifica valutazione per l'attribuzione del punteggio qualitativo, dopo la prima contestazione;
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'Aggiudicataria o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta Aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- cumulo da parte della Ditta di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- impiego di personale non in possesso dei requisiti prescritti all'art. 22 del presente Capitolato, dopo la prima contestazione;
- gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
- mancata reintegrazione della garanzia definitiva eventualmente escussa entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte del Comune;

-nel caso in il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010. In caso di risoluzione del contratto e, qualora non sottoscritto, di decadenza dall'aggiudicazione definitiva, la Ditta incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata dall'Ente appaltante, fatti salvi ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori ed il diritto all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà del Comune di compensare l'eventuale credito della Ditta Aggiudicataria con il credito del Comune per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

-cause di forza maggiore non imputabili alla Ditta, purché sia tempestivamente comunicate e dimostrate;

-cause imputabili al Comune.

Art. 39 – Recesso

E' facoltà del Comune recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni consecutivi, da comunicarsi alla Ditta Aggiudicataria mediante PEC.

Dalla data di efficacia del recesso, la Ditta Aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali oggetto di recesso, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al committente.

Il Comune si riserva altresì la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto con preavviso di almeno 60 (sessanta) giorni da comunicarsi alla Ditta con raccomandata RR/Posta Elettronica Certificata e portando a termine l'anno scolastico eventualmente in corso, qualora, durante il periodo di vigenza dell'appalto dovesse essere costretta a rimodulare sostanzialmente il servizio di ristorazione scolastica, con modalità difforni, per esigenze dovute ad eventuali riorganizzazioni scolastiche o per il venir meno della richiesta, ovvero ritenesse di costituire altre modalità di servizio della refezione.

In caso di recesso la Ditta Aggiudicataria ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

Troverà inoltre applicazione quanto previsto ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 40 – Esecuzione in danno

Indipendentemente da quanto previsto agli articoli precedenti, qualora la Ditta Aggiudicataria si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dal contratto, il Comune avrà facoltà di ordinare ad altra Ditta l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dalla Ditta Aggiudicataria stessa alla quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.

Per l'esecuzione di tali prestazioni e la rifusione dei danni, il Comune potrà rivalersi mediante trattenute sugli eventuali crediti della Ditta Aggiudicataria ovvero in mancanza sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà, in tale senso, essere immediatamente reintegrato.

Art. 41 – Cessione di azienda e modifica ragione sociale della Ditta

La Ditta Aggiudicataria, in caso di cambio di ragione sociale, dovrà documentare, mediante produzione di copia conforme dell'atto notarile, tale cambiamento.

Ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016, la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'aggiudicatario, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione di cui al Disciplinare di Gara – Bando Tipo punto 7.3 effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del d.p.c.m n. 187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti, determina la risoluzione del rapporto contrattuale.

Art. 42 – Subappalto e cessione del contratto

E' fatto assoluto divieto all'Aggiudicataria di cedere, anche parzialmente, i servizi in oggetto.

In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

L'intenzione di subappaltare deve essere dichiarata in sede di offerta, salva autorizzazione da parte della Stazione appaltante. Si applicano le disposizioni dell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016. Al riguardo, si precisa che il Comune non provvederà a corrispondere direttamente ai subappaltatori l'importo dovuto, tranne che si tratti di microimprese o piccole imprese (vedi art. 105, comma 13, lett. a del D.Lgs. 50/2016), bensì è fatto obbligo all'appaltatore stesso di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti dei subappaltatori, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora l'appaltatore non trasmetta le fatture quietanzate dei subappaltatori entro il predetto termine, il Comune sospende il successivo pagamento a favore dello stesso.

L'affidatario del subappalto non deve aver partecipato alla procedura per l'affidamento dell'appalto.

Art. 43 – Protocollo di legalità

In attuazione del “Protocollo di legalità” sottoscritto il 07/09/2015 tra la Regione Veneto, le Prefetture, l'ANCI Veneto e l'URPV si precisa che:

- L'Aggiudicataria si impegna a riferire tempestivamente al Comune ogni illecita richiesta di danaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione del servizio nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. Analogo obbligo verrà assunto dalle imprese subappaltatrici e da ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nella realizzazione del servizio. Si specifica che il suddetto obbligo (che non è in ogni caso sostitutivo dell'obbligo di denuncia all'Autorità giudiziaria dei fatti attraverso i quali sia stata posta in essere la pressione estorsiva ed ogni altra forma di illecita interferenza) sarà recepito nel contratto d'appalto;
- è fatto divieto all'Aggiudicataria di subappaltare o subaffidare a favore di imprese partecipanti alla medesima gara;
- la mancata comunicazione dei tentativi di pressione criminale da parte dell'Aggiudicataria porterà alla risoluzione del contratto, ovvero alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto.

La Ditta è tenuta altresì al rispetto del Patto integrità approvato dal Comune con delibera di G.C. n. 125 del 09.11.2015.

Art. 44 – Scorrimento graduatoria di gara

In caso di risoluzione del contratto per fallimento o per grave inadempimento contrattuale dell'appaltatore, il Comune si riserva di interpellare progressivamente i concorrenti presenti in graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto.

Trova applicazione quanto previsto all'art.110 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 45 –Riservatezza dei dati trattati

Il Comune di Roncade, titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, designa la Ditta Aggiudicataria responsabile del trattamento dei dati acquisiti in ragione dello svolgimento del servizio. La designazione è operata dalla data di stipula del contratto. La Ditta è tenuta all'osservanza del D.Lgs. n. 196/2003.

Alla medesima vengono in particolare impartite le seguenti istruzioni:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non potrà procedere alla raccolta dei dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o in caso di urgenza con successiva informativa al titolare);
- non potrà comunicare a terzi salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori previa autorizzazione del titolare o in caso di urgenza con successiva informativa al titolare né diffondere dati in suo possesso né conservarli alla scadenza del contratto di appalto;
- non potrà in alcuni diffondere e/o rendere pubblici dati sensibili e/o ipersensibili;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso;
- il trattamento di dati dovrà essere limitato ai seguenti dati e finalità:
 - 1) nome, cognome, età , scuola degli alunni;
 - 2) nome, cognome, numero telefono dei genitori;
 - 3) condizioni di salute tali da richiedere l'attivazione di diete speciali;
 - 4) convinzioni religiose e/o filosofiche tali da richiedere l'attivazione di diete speciali.

Art. 46 – Domicilio della Ditta Aggiudicataria

La Ditta Aggiudicataria, a tutti gli effetti di legge e del contratto, si obbliga ad eleggere domicilio presso il C32entro di cottura. Qualora non vi provveda, il domicilio si intende presso il Comune di Roncade.

Art. 47 – Controversie

Per ogni controversia relativa al presente contratto è competente in via esclusiva il Foro di Treviso.

Art. 48 – Disposizioni finali

La prestazione del servizio dovrà essere eseguita con osservanza di quanto previsto:

- dal presente Capitolato Speciale;
- dal D.Lgs. 50/2016 limitatamente agli articoli applicabili ai servizi dell'Allegato IX, art. 142,
- comma 5-bis e a quelli espressamente richiamati nel presente Capitolato;
- dalle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”* aggiornate anno 2017;
- dalla Legge 28 dicembre 2015, n. 221;

- dai Regg. CE 852/2004 e 853/2004;
- dalla Legge n. 283/192;
- dal D.P.R. n. 327/1980;
- dalla L.R. n. 41/2003;
- dalla L.R. n. 6/2002;
- dal “Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture”

Art. 49 – Condizioni generali di contratto

Ai sensi e per gli effetti di cui al combinato disposto degli artt. 1341 e 1342 c.c., devono essere approvate in via espressa tutte le condizioni, clausole e pattuizioni degli articoli qui di seguito citati:

ART. 4 ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

ART. 32 REVISIONE PREZZI

ART. 36 GARANZIA DEFINITIVA

ART. 38 PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 39 RECESSO

ART. 40 ESECUZIONE IN DANNO

ART. 41 CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

ART. 42 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

ART. 44 SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA

ART. 46 DOMICILIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART. 47 CONTROVERSIE