



COMUNE DI NEGRAR
PROVINCIA DI VERONA

UFFICIO ISTRUZIONE

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI FORNITURA E TRASPORTO
DI PASTI
PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

Periodo:
Settembre 2017 – Giugno 2019

C.F. e P. I. 00251080230

ART. 1**OGGETTO DEL CAPITOLATO E CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO.**

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione finalizzata alla fornitura di pasti, nelle diverse fasi di preparazione, cottura, trasporto e consegna dei pasti agli alunni delle scuole primarie comunali del territorio di Negrar e agli incaricati delle istituzioni scolastiche che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse, secondo quanto disposto dal presente capitolato.

Il servizio oggetto del presente bando rientra nella categoria di cui all'art. 144 del D.Lgs. 50/2016 (servizi di ristorazione), ricompresi nell'allegato IX del codice degli appalti. I servizi di ristorazione indicati nell'allegato IX sono aggiudicati secondo quanto disposto dall'art. 95, comma 3.

Il sopra citato articolo precisa gli aspetti di valutazione dell'offerta tecnica che deve tener conto della qualità dei prodotti dei generi alimentari, della loro provenienza, dei criteri ambientali e della formazione degli operatori.

Considerato che il menù applicato e oggetto della gara è composto da un solo piatto di pasta, pane, frutta o dessert e che il momento storico di crisi economica impone il contenimento della spesa, per l'aggiudicazione dell'appalto verrà comunque applicato l'art. 60 del D.Lgs 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del citato decreto.

Il servizio di ristorazione dovrà effettuarsi nelle sotto indicate sedi scolastiche con le seguenti modalità:

TOTALE ANNUO COMPLESSIVO INDICATIVO DEI PASTI: n. 25.734 suddivisi per plessi scolastici, come segue:

SCUOLA PRIMARIA NEGRAR – Via S.Giovanni Calabria

PASTI TOTALI PRESUNTI	13.000
GIORNI SETTIMANALI RIENTRI	DUE (lunedì e mercoledì)

SCUOLA PRIMARIA ARBIZZANO – Via Montanari

PASTI TOTALI PRESUNTI	3.034
GIORNI SETTIMANALI RIENTRI	DUE (lunedì e mercoledì)

SCUOLA PRIMARIA SANTA MARIA DI NEGRAR – Via S. Maria

PASTI TOTALI PRESUNTI	5.000
GIORNI SETTIMANALI RIENTRI	DUE (lunedì e mercoledì)

SCUOLA PRIMARIA SAN PERETTO DI NEGRAR – Via San Peretto

PASTI TOTALI PRESUNTI	4.700
GIORNI SETTIMANALI RIENTRI	DUE (lunedì e mercoledì)

E' compresa nel prezzo dell'appalto la fornitura annua del 1% di pasti gratuiti sul totale presunto annuale in base alla segnalazione del Comune.

Il numero dei pasti, calcolato sulla base del consumo dei pasti anno 2016 – 2017, ha un valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Appaltante, pertanto saranno possibili variazioni in aumento o in diminuzione, senza che l' Appaltatore possa avanzare pretese per i pasti non richiesti e mantenendo invariato il prezzo unitario di aggiudicazione.

Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base delle richieste presentate dagli alunni e dagli insegnanti.

Le eventuali variazioni che dovessero intervenire in corso d'anno nel fabbisogno dei pasti da produrre sono da considerare automaticamente accolte all'interno di questo articolo e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente capitolato né l'offerta economica della ditta appaltatrice.

Per tutte le sedi scolastiche il servizio sarà articolato con le seguenti modalità:

FASI DEL SERVIZIO	Preparazione dei pasti, cottura, trasporto e consegna ai plessi scolastici, lavaggio stoviglie non a perdere
MATERIALE ACCESSORIO	Stoviglie, bicchieri, posate, tovaglioli e tovaglie monouso a perdere, aceterie, oliere e saliere....., secondo quanto disposto dall'art. 9 del presente capitolato
PUNTI DI DISTRIBUZIONE *	1 per ciascun plesso scolastico. La scuola di Negrar ha 3 punti di distribuzione in considerazione del maggior numero di alunni.

Le **condizioni generali** alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

- Il cibo dovrà essere consegnato con il sistema della multiporzione, salvo eventuali particolari situazioni (diete speciali) per le quali si rende necessaria la fornitura dei pasti con il sistema della monoporzionazione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.
- Il menù allegato al presente capitolato verrà sottoposto a controllo e vidimazione da parte del competente servizio dell'Azienda ULSS 9 scaligera.
- Il menù dovrà rispettare le grammature previste dal "Ricettario per le strutture scolastiche della Regione Veneto. Cucinare bene per mangiare sano" (Sicurezza alimentare, piano Regione Veneto 2005 – 2007).
- La Regione del Veneto ha elaborato, tramite apposito gruppo di lavoro, attivato all'interno del piano triennale sicurezza alimentare 2008 – 2010, la nuova edizione 2012 delle linee guida della Regione Veneto per la ristorazione scolastica.
- La Ditta si impegna a preparare inoltre diete speciali, documentate da certificazione medica; tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschetta monoporzionazione sigillata, perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.
- La Ditta Aggiudicataria dovrà fornire per i plessi di Arbizzano, S. Maria e S. Peretto uno scaldavivande in numero o capienza proporzionale al numero e alla tipologia dei pasti da fornire. Per il plesso di Negrar, già dotato di scaldavivande, si rende necessario, considerato il maggior numero di alunni, di un ulteriore scaldavivande da utilizzare nel terzo punto di distribuzione, sempre se attivato.
- Dovranno essere forniti altresì, olieria, saliera, mestoli graduati alle grammature consigliate dalle "Linee Nutrizionali" per la distribuzione, ecc....
- Dovrà essere fornito dalla ditta aggiudicataria giornalmente per ogni utente: tovaglietta e tovaglioli di carta, piatti, forchette e bicchieri in plastica secondo le

indicazioni fornite nel proseguo all'art. 11 del presente capitolato. Il corrispettivo per tali beni e servizi verrà, dalle ditte concorrenti, conglobato, in sede di offerta, nel costo del pasto.

- Le stoviglie ed i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Il servizio di distribuzione dei pasti e pulizia dei locali mensa sarà a cura dell'Amministrazione Comunale.

ART. 2

DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto ha la seguente durata: settembre 2017 – giugno 2018 e settembre 2018- giugno 2019.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà, ai sensi di legge, di prorogare il contratto oltre la scadenza alle vigenti condizioni, nelle more dello svolgimento delle procedure di scelta del nuovo aggiudicatario, ovvero per motivi non preventivabili o non riconducibili alla volontà dell'Amministrazione comunale, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016 così come modificato dal D.Lgs. n. 56/2017.

ART. 3

IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO

L'importo a base d'asta per l'esecuzione del servizio di fornitura dei pasti per l'intero periodo contrattuale è definito "a misura" in base ai pasti effettivamente fatturati e l'importo contrattuale è solo stimato in relazione alla previsione di pasti forniti, quantificato per tutta la durata dell'appalto in **€ 115.803,00 -oltre IVA al 4%** e quindi per complessivi **€ 120.435,12** per un numero presunto di 51.468 pasti, considerato il costo di un pasto a base di gara di **€ 2,25 oltre IVA.**

E' compresa nel prezzo dell'appalto la fornitura annua del 1% di pasti gratuiti sul totale presunto annuale in base alla segnalazione del Comune.

L'importo offerto dovrà tener conto dei seguenti elementi di calcolo:

- costo contrattuale, derivante dall'applicazione dei C.C.N.L. corrispondente ai profili degli operatori impiegati, compresi eventuali integrativi territoriali;
- costo delle materie prime;
- costo dei materiali di consumo e pulizia;
- costi di coordinamento derivanti dall'autonomia organizzativa dell'impresa;
- costi generali (nelle percentuali previste per il settore in cui si colloca il servizio);
- costi derivanti dagli specifici adempimenti inerenti la normativa sulla sicurezza del lavoro (D.Lgs 81/2008), nonché dall'attivazione delle previste polizze assicurative;
- riferimento all'utile d'impresa.

In ottemperanza all'art.23 comma16 del D.Lgs.50/2016, si precisa di seguito la determinazione dell'importo dei costi della manodopera relativi al servizio oggetto d'appalto stimati in € 34.020,00.

ART. 4

PRINCIPI GUIDA

Nella predisposizione del menù l'appaltatore si atterrà:

- Alle linee guida generali della Regione del Veneto approvate con deliberazione n. 3883 del 31.12.2001 e al Decreto del Dirigente della Direzione Prevenzione n. 517 del 30.12.2003 ad oggetto "linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della

qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" e successivi n. 475 del 25.10.2008 e n. 115 del 03.12.2013;

- Alle "schede prodotto" (Allegato 3) e alle "tabelle dietetiche" (Allegato 4) riportate nelle "Linee Guida" della Regione Veneto sopra indicate e che formano parte integrante e necessaria del presente capitolato, anche se materialmente non riportate;
- Alla stagionalità della frutta, privilegiando i prodotti agricoli di origine regionale;
- Alla preferenza per i metodi di cottura semplici e rispettosi delle caratteristiche organolettiche e nutritive degli alimenti.

ART. 5

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono obbligatoriamente corrispondere a quanto contenuto nell'**Allegato 3 – schede prodotto** del documento "Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", seconda edizione – ottobre 2008, della Regione Veneto.

La Ditta aggiudicataria dovrà rispettare i criteri di sostenibilità ambientali minimi di cui al D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ad oggetto: "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni" (G.U. n. 220 del 21.09.2011).

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi a quanto descritto all'art. 144 – servizi di ristorazione – del Decreto Legislativo n. 50/2016 così come modificato dal D.Lgs. n. 56/2017.

Da parte del soggetto appaltatore dovranno altresì essere rispettati i seguenti adempimenti:

- Comunicazione al Comune –Ufficio Istruzione, se richiesto, sulla provenienza degli alimenti;
- **Carne:** dovrà essere di I[^] qualità di provenienza nazionale, macellata e confezionata in Italia da fonti abilitate con bollo CE. Le carni impiegate dovranno provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica;
- **Tonno:** all'olio di oliva
- **Pasta:** deve essere conforme alle norme stabilite dalle leggi vigenti, di semola, di grano duro o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza
- **riso:** deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge, non essere trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche ben definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.
- **Olio:** extra vergine di oliva di ottima qualità e rispondente alle vigenti norme di legge.
- **Frutta:** fornitura di frutta fresca locale (regionale) di I[^] qualità. Deve essere utilizzata frutta di stagione. La frutta deve essere di prima scelta e deve aver raggiunto la maturità che la renda adatta al consumo. Le forniture devono riportare nel documento accompagnatorio la specie e la provenienza.
- **Pane:** utilizzare pane fresco di giornata da panificio locale. E' vietato utilizzare pane riscaldato, surgelato o precotto e rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei al trasporto degli alimenti, assicurando l'osservanza di tutte le norme igieniche- sanitarie.

- **Formaggio:** da condimento deve essere della qualità parmigiano reggiano o grana padano, prodotto da latte vaccino, non deve presentare odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.
- **Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali
- **Dolci:** orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Evitare preferibilmente dolci confezionati.
- **Budino:** utilizzare budino confezionato e correttamente conservato.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (OGM) e derivate da OGM, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui alle indicazioni del documento "*Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*" e del piano della sicurezza alimentare 2011-2012 della Regione del Veneto.

L'impresa appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione comunale, quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra. La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea a:

- comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
- consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali);
- dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta produttrice dei pasti;
- dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati o derivati da OGM.

ART. 6

MENU' E TABELLE DIETETICHE

Per quanto riguarda questo tema si fa riferimento integrale e obbligatorio alle citate "*Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica*", nonché alle "*Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*" edizione - ottobre 2013, della Regione Veneto, con particolare riguardo all'**Allegato 4 - La qualità Nutrizionale nella Ristorazione Scolastica** e all'**Allegato 6 - Diete Speciali**.

L'Appaltatore dovrà altresì rispettare le seguenti indicazioni di carattere generale:

- possibilità di modifiche motivate da parte dell'Ufficio Comunale competente, sentito il parere della Commissione mensa;
- stesura di diete speciali richiesta a seguito presentazione di certificazione medica di un pediatra in particolare per soggetti affetti da celiachia;

- capacità di assicurare pasti alternativi per esigenze di carattere etnico o religioso che emergano dalle strutture servite;

Il menù allegato al presente capitolato sarà vidimato dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS 9 Scaligera - sede di Bussolengo ed avrà carattere obbligatorio per il soggetto appaltatore.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate con il S.I.A.N. (ULSS 9 Scaligera), l'Ente appaltante, la Commissione Mensa e la ditta appaltatrice.

Variazioni esclusivamente contingenti ai menù approvati potranno essere effettuate dal soggetto appaltatore e previa comunicazione per le vie brevi al Comune.

ART. 7

VARIAZIONI E MENU' SPECIALI

MENU' SPECIALI

MENU' PER BAMBINI DI RELIGIONE ISLAMICA

In considerazione delle prescrizioni coraniche, per i bambini di religione islamica non è somministrabile la carne di maiale.

Pertanto, su segnalazione degli insegnanti alla dietista della ditta aggiudicataria, dovrà essere redatto apposito menù "Dieta speciale".

MENU' PER FESTE E FESTIVITA'

Potranno essere richiesti menù per giornate particolari durante l'anno scolastico, per le scuole primarie, come segue:

- ULTIMO GIORNO DI SCUOLA PRIMA DELLE VACANZE DI NATALE
- VENERDI' GNOCOLAR
- MERCOLEDI DELLE CENERI
- ULTIMO GIORNO DI SCUOLA PRIMA DELLE VACANZE DI PASQUA
- FESTE DI PRIMAVERA E DI FINE ANNO

MENU' PER SCIOPERI O PER DISFUNZIONI PER CAUSE DI FORZA MAGGIORE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Pasta all'olio extravergine

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

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

Il menù speciale può essere richiesto anche in caso di indisposizione temporanea dell'utente, a seguito segnalazione del genitore. La ditta sarà avvisata al momento dell'ordine del pasto.

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

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

ART. 8

VARIAZIONI E DIETE SPECIALI INDIVIDUALI

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica destinate ad utenti soggetti ad allergie/intolleranze/malattie metaboliche che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, che dovranno essere necessariamente comprovati da certificazione medica, rispettando la massima rotazione degli alimenti e secondo quanto stabilito con il dietista della ditta.

Per quanto riguarda questo tema si fa riferimento integrale e obbligatorio alle citate "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", seconda edizione-ottobre 2013, della Regione Veneto, con particolare riguardo all'**Allegato 6 – Diete Speciali**.

In conformità a quanto previsto dall'art. 4 comma5 - quater, del Decreto Legge 12.09.2013, n. 104, convertito, con modificazioni, in Legge 08.11.2013, n. 128, deve essere prevista un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia. La ditta è quindi tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la dieta "no glutine" dovrà fare uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari, o da malattie metaboliche (diabete, celiachia,...) che necessitano, a scopo terapeutico, di esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Alle stesse condizioni dovranno essere forniti eventuali pasti privi di determinati alimenti ad utenti che lo richiedano per motivi di natura religiosa.

Presso il centro di cottura dovrà essere presente un elenco dei soggetti destinatari di dieta speciale, corredati dalla classe frequentata, dalla patologia sofferta e dagli alimenti non ammessi. Tali elenchi e i dati in esso contenuti dovranno essere trattati dall'Appaltatore secondo le prescrizioni di cui al D. Lgs. 196/03 (e s.m.i.) in materia di trattamento dei dati personali e sensibili.

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito per i pasti ordinari.

Per le diete speciali (allergie, intolleranze alimentari, **diabete e celiachia..**) segnalate dall'ufficio competente e provviste di adeguata certificazione, la stazione appaltante richiede alla ditta appaltatrice la redazione di apposito menù, stilato in relazione alla patologia certificata (garantendo la rotazione su sei settimane).

ART. 9

NORME DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione, dalla normativa statale e regionale che qui si considera

tutta richiamata (comprensivamente delle citate "Linee guida in materia di miglioramento delle qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", seconda edizione, ottobre 2008, della Regione Veneto).

In particolare si richiede:

- Evitare la precottura e la eccessiva cottura
- Evitare conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Evitare il congelamento di alimenti già scongelati
- Evitare di utilizzare residui dei pasti dei giorni precedenti
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento della somministrazione
- L'acqua di cottura della pasta e del riso deve essere completamente rinnovata ogni 2-3 cotture. Aggiungere frequentemente acqua fresca all'acqua di cottura nelle cotture ripetute
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della ditta aggiudicataria.

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

- La cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalla norme igienico sanitarie in vigore.

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

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

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.)."

Ai sensi dell'art. 5 della succitata Legge Regionale 6/2002 la ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Ente appaltante adeguata documentazione certificante la provenienza degli alimenti, onde consentire una corretta informazione verso gli utenti.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento al Reg. CE 2073/05 e Determinazione Conferenza Stato Regioni 10.05.2007, alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

ART.10

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria riceverà direttamente dalla scuola, tramite posta elettronica, la mattina stessa del giorno previsto per la refezione scolastica, il numero dei pasti necessari per gli alunni, il personale scolastico e le diete speciali.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a recapitare i pasti, a propria cura e spese, presso le singole scuole, depositandoli nei locali destinati a refettorio:

I plessi scolastici oggetto del servizio sono così ubicati:

- 1) Scuola Primaria di Negrar - Via S. Giovanni Calabria
- 2) Scuola Primaria di Arbizzano - Via Montanari
- 3) Scuola Primaria di Santa Maria - Via Santa Maria
- 4) Scuola Primaria di San Peretto - Via San Peretto.

I pasti vengono forniti in multiporzione. I contenitori dovranno rispettare le norme di legge. I pasti devono essere confezionati in contenitori di acciaio inox a chiusura ermetica, isotermici o termici multiporzioni, che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla legge n° 283 del 1962 e il suo regolamento DPR n° 327/1980.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con idonei contenitori termici, perfettamente integri e numero automezzi sufficienti, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65° fino alla somministrazione dei pasti e per la durata di almeno 90 minuti dall'ora della consegna della stessa.

La ditta aggiudicataria deve provvedere al ritiro, alla pulizia e alla sanificazione dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti.

Per il consumo dei menù la Ditta fornisce a propria cura e spesa, materiale a perdere, nel rispetto delle seguenti indicazioni:

PIATTI E BICCHIERI DI POLIESTERE

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21.3.1973, aggiornato dal DM 04.02.2013, n. 23 e dal DM 11.11.2013, n.140. Realizzati in poliestere, assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare. Devono avere i bordi ben allineati, stabiliti e facilmente visibili l'uno dall'altro. Dovranno essere composti da materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%. La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego. Piatti diametro 21,5 cm. peso medio 11,9 gr.

Bicchieri: capacità 200 cc, peso medio 3,8 gr.

TOVAGLIOLI E TOVAGLIETTE DI CARTA

I tovaglioli devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco atossico. Diametro 33x33 cm. peso medio 3,2 gr. Dovranno essere fornite anche le tovagliette monouso a perdere di qualità resistente.

POSATE DI PLASTICA

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21.3.1973 e successive modificazioni ed integrazioni. Realizzati in polistirolo assolutamente atossico, antiurto, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare.

Stoviglie, bicchieri, posateria, tovaglioli e tovagliette monouso a perdere dovranno essere integrati ed incrementati secondo le necessità dalla ditta aggiudicataria.

Le stoviglie, le posate, i tovaglioli e le tovaglie di carta a perdere, dovranno essere fornite per gli alunni in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato.

La Ditta si impegna comunque a fornire le stoviglie ed i materiali a perdere in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti. Il materiale inutilizzato permane presso il plesso scolastico e sarà utilizzato per i pasti successivi, onde garantire sempre una scorta razionale.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari, conformemente alle vigenti disposizioni di legge e igienico-sanitarie.

I tovaglioli e le tovagliette di carta monouso vanno fornite in rapporto al numero degli utenti e pasti serviti, e alle tipologie dei tavoli presenti nei locali mensa.

Il pane, la frutta lavata dovranno essere riposte in contenitori chiusi, per alimenti e igienicamente idonei. Il trasporto del pane, fresco di giornata, deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura ermetica, in modo tale che risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Nel caso di materiali rigidi, devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

A ciascun plesso scolastico servito dovrà essere fornito olio extra vergine di oliva per il condimento della pasta in bianco.

Provvederà direttamente il Comune a mezzo propri incaricati, a propria cura e spese:

- alla pulizia completa e quotidiana dei locali di refezione, delle cucine e dei servizi destinati al personale al servizio mensa e dei locali di lavaggio stoviglie;
- alla preparazione dei tavoli e al loro sparcchiamento;
- alla pulizia quotidiana dei tavoli mensa, delle sedie e di tutti i ripiani o carrelli scaldavivande;
- al conferimento, a propria cura e spese, dei rifiuti negli appositi cassonetti di raccolta differenziata.

I seguenti **criteri e parametri**, vincolanti per la ditta aggiudicataria e riguardanti l'intero ciclo dalla preparazione al trasporto dei pasti, sono finalizzati a garantire il miglioramento della sicurezza e della qualità del servizio fornito.

1. Norme per la pulizia del centro di cottura e lavaggio stoviglie non a perdere utilizzate nella preparazione e consegna dei pasti

La ditta deve effettuare le operazioni di pulizia, sanificazione e igiene del proprio centro di cottura, delle dispense e delle zone lavaggio con detersivi propri e secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono mai essere eseguite dal personale durante le operazioni legate alle preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti diversi da quelli indossati durante la preparazione dei pasti e durante la consegna.

Le operazioni di pulizia straordinaria della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione, devono essere obbligatoriamente effettuati in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico e ad ogni chiusura dei locali per festività prolungate (oltre i tre giorni).

I servizi igienici, utilizzati esclusivamente dal personale dipendente dalla ditta, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto.

La ditta deve provvedere alla fornitura di asciugamani a perdere, carta igienica, erogatori di sapone, di dispenser per gli asciugamani a perdere e detergente/sanificante per le mani.

Per l'igiene dei locali, la ditta deve applicare programmi di pulizia e sanificazione, di disinfestazione e derattizzazione periodici dei locali e delle attrezzature inerenti il servizio offerto.

In ogni caso la detersione e sanificazione giornaliera devono tassativamente seguire le fasi produttive senza soluzione di continuità per evitare aumento della carica batterica totale e formazione di biofilm.

La scelta dei prodotti, categoria detergenti e categoria disinfettanti (almeno due per categoria), deve essere orientata su aziende qualificate del settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto minimi, e corredati di schede tecniche di sicurezza.

La ditta deve provvedere alla fornitura degli stessi prodotti nelle situazioni in cui l'onere delle operazioni di pulizia e sanificazione sia a suo carico.

2. Norme per l'igiene

Il personale dipendente dovrà inoltre essere adeguatamente istruito per quanto concerne (come da normativa vigente in materia):

- la definizione del programma di pulizia e sanificazione
- l'importanza dell'operazione di detersione e sanificazione (compresa la circostanza e la periodicità di esecuzione delle suddette operazioni)
- le modalità d'uso dei detergenti ed igienizzanti

Per l'igiene si precisa inoltre quanto segue:

- divieto di fumare nei locali del centro di cottura, anche in orari al di fuori della preparazione dei pasti;
- obbligo da parte degli operatori di togliere anelli e braccialetti durante l'orario di lavoro;
- obbligo di lavare le mani con il sapone liquido disinfettante prima dell'inizio del lavoro, ogni volta che si esce dalla toilette, dopo aver starnutito e/o essersi soffiato il naso (obbligo di uso dei fazzoletti di carta a perdere), dopo avere maneggiato oggetti sporchi (cassette di verdura, sacchi di patate, scope, ecc.) e ad ogni inizio e termine della lavorazione di ogni tipo di alimento;
- qualsiasi operazione eseguita in qualunque locale del centro di cottura su carni avicole crude e su uova dovrà essere immediatamente seguita da detersione e disinfestazione di mani, strumenti e di tutte le superfici coinvolte;
- utilizzo di mascherine monouso che coprano bocca e naso, guanti per tutte le operazioni di lavorazione;
- è richiesto il lavaggio, lo smontaggio quando possibile e la disinfezione per immersione di tutti gli strumenti di taglio – affettatura – tritatura nonché dei taglieri dopo l'uso. Va accuratamente evitato di usare tali strumenti con gli stessi alimenti nelle diverse condizioni di crudo e cotto e con alimenti diversi, senza averli prima trattati con detergenti disinfettanti;
- all'interno di ciascuna zona operativa in cui è suddiviso il centro di cottura non deve esservi lavorazione contemporanea di cibi cotti e crudi nonché di cibi in genere diverso.

3. Personale

La Ditta appaltatrice è tenuta all'esatta osservanza della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene dei lavoratori e prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali sul lavoro nonché in materia di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, ecc.).

La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi dovuti ad INPS ed INAIL posti a carico del datore di lavoro sulla base della normativa di riferimento. A tale proposito l'ente appaltante in occasione dei pagamenti provvederà ad acquisire la certificazione DURC relativa alla regolarità e correttezza contributiva.

La Ditta si impegna all'osservanza di condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui viene prestato il servizio, nonché delle vigenti disposizioni di legge in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto dei pasti sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della Ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutto il materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza.

Il numero degli addetti dovrà essere congruo e proporzionato al numero dei pasti da preparare e consegnare ai plessi scolastici.

Nel centro cottura dovrà essere garantita la presenza di un cuoco diplomato o dotato di esperienza almeno quinquennale, anche con funzioni di responsabile del centro.

Nei centri di produzione deve essere comunque presente un "responsabile del centro", che potrà essere individuato anche in un'altra persona, che il soggetto appaltatore si impegna a mettere a disposizione.

Tale sovrintendente sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e quindi avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto la Ditta. Egli sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità.

Si deve garantire la presenza di un tecnico nutrizionista, con diploma professionale, quale responsabile della supervisione dei menù e facilmente contattabile dal competente Ufficio del Comune.

La ditta aggiudicataria dovrà avere un piano di aggiornamento professionale permanente del personale.

4. Dietista

La ditta aggiudicataria dovrà garantire un dietista, con funzioni di coordinamento e di relazione con il personale esterno, gli insegnanti e gli utenti, al fine di ottimizzare il servizio. Tale figura dovrà garantire un minimo di interventi che saranno concordati con l'Ente appaltante. All'inizio dell'anno scolastico il dietista riceve dall'Ufficio Istruzione i certificati relativi ad intolleranze alimentari e allergie degli alunni e stabilisce i menù alternativi per ciascuno.

Norme per la manutenzione ed oneri a carico del Comune

L'Ente Appaltante garantisce la manutenzione ordinaria dei locali mensa e dei locali di servizio (compresa la tinteggiatura), nonché la riparazione di eventuali guasti di tutte le attrezzature occorrenti per la gestione del servizio mensa, con l'esclusione degli scaldavivande fornite dalla Ditta Aggiudicataria. Le opere murarie sono a carico dell'Ente appaltante. Il Comune sopporta altresì:

- i costi relativi ai consumi di energia elettrica, gas e acqua occorrenti per il funzionamento degli scaldavivande
- gli oneri per lo smaltimento dei rifiuti
- l'eventuale riparazione di impianti e sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla Ditta aggiudicataria, la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese, come da indicazioni dell'Amministrazione
- l'eventuale fornitura dell'arredamento necessario nei refettori delle mense scolastiche e alla relativa manutenzione

Si precisa che il lavaggio della stoviglieria e contenitori strumentali alla consegna dei pasti, nonché la manutenzione degli scaldavivande deve essere effettuato dalla Ditta Aggiudicataria a propria cura e spesa.

ART. 11

MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

La ditta dovrà provvedere, a propria cura e spese, al trasporto e alla consegna di pasti e l'altro materiale (materiale a perdere, olieria, saliera, ecc.) depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e comunque sempre nel pieno rispetto delle prescrizioni vigenti in materia. I pasti dovranno essere confezionati in contenitori a chiusura ermetica isotermeici o termici multiporzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e dal suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80, art. 51 allegato C. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con contenitori e automezzi idonei secondo le norme igienico-sanitarie, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura, dei cibi cotti deperibili da consumare caldi, non inferiore a + 65°C fino alla somministrazione dei pasti.

La Stazione appaltante, attraverso la ditta incaricata per la distribuzione dei pasti controllerà la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per **consentire che le consegne avvengano tassativamente nell'arco di 50 minuti a decorrere dal momento di partenza, e non arrivino prima di 20 minuti dall'orario stabilito per il pranzo.**

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione e comunque dovranno essere chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile ed adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 art. 43.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta e per il sugo).

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

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

Il pane fresco di giornata, deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite, chiuse, lavabili e munite di coperchio.

La frutta deve essere trasportata in contenitori chiusi di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia, e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo. I contenitori esterni dovranno essere mantenuti in ottime condizioni igieniche e di manutenzione.

ART. 12

UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La ditta deve essere in possesso di un centro di cottura funzionante, autorizzato dalle competenti autorità in regola con le prescrizioni igienico -sanitarie ed urbanistico - edilizie previste dalle normative vigenti. La commissione potrà effettuare un sopralluogo presso la struttura al fine di accertare l' idoneità dello stesso all'espletamento delle attività di cui all'appalto e richiedere tutta la documentazione necessaria tra cui contratto relativo alla disponibilità dell'immobile.

La distanza dal centro di cottura alla sede comunale non potrà superare i 30 km.

La distanza indicata nell'offerta verrà verificata attraverso l'utilizzo di guide informatiche.

ART. 13

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 e lo stesso vale anche per le diete, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro cottura. Le campionature devono essere effettuate anche nelle cucine in loco.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data del prelievo, il nome del prodotto e 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:.....*".

Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare

ART. 14

DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITA' DELLA PRESTAZIONE

L'appalto per la fornitura e il trasporto dei pasti per la refezione scolastica avrà durata da settembre 2017 a giugno 2019.

In conformità alla normativa vigente l'aggiudicatario dovrà iniziare l'espletamento del servizio anche in pendenza di contratto a decorrere dalla data del verbale di consegna.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente appaltante non abbia provveduto a definire un nuovo contratto e comunque non oltre 180 (centottanta) giorni successivi alla scadenza del contratto in corso, trattandosi di prestazione pubblica a rilevanza generale.

La fornitura viene richiesta secondo il calendario scolastico degli istituti scolastici serviti, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, la ditta aggiudicataria dovrà essere preavvertita dalla Stazione Appaltante possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9,30 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

Nel caso in cui lo sciopero del personale della ditta sia previsto nel giorno di lunedì, il preannuncio dovrà pervenire entro le ore 12.00 del quinto giorno antecedente quello di inizio dello sciopero.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzioni di energia elettrica, erogazione gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

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

E' fatto salvo il diritto del Comune di sospendere giornalmente il servizio di refezione scolastica in tutto o in parte per giustificati e fondati motivi, da comunicare al soggetto appaltatore, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Il Comune non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti. Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Committente si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti senza che la ditta possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Il Committente si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando le variazioni con l'aggiudicatario.

ART. 15

RITARDI NELLE CONSEGNE

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

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori, alla ditta stessa non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto all'articolo 30 del presente capitolato.

ART. 16

PROCEDURA DI GARA

L'appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs.50/2016 sulla base dei parametri riportati nel disciplinare di gara

Per quanto riguarda la base di gara, i punteggi e le modalità di presentazione delle offerte si fa espresso riferimento al Bando e al disciplinare di gara.

Tutti gli elementi di giudizio qualitativo forniti dalla Ditta aggiudicataria, unitamente al prezzo, costituiscono formale impegno e sono quindi recepiti integralmente nel contratto.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta.

La stazione appaltante si riserva di non procedere all'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, e s.m.e.i. nel caso in cui nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

ART. 17

VERIFICA DELLE DICHIARAZIONI E DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE

Le risultanze della selezione sono immediatamente impegnative per il concorrente dichiarato vincitore della selezione, ma non per il committente, in quanto le decisioni

assunte dalla Commissione Giudicatrice sono da considerarsi provvisorie fino all'adozione dell'atto amministrativo d'aggiudicazione definitiva del servizio.

Tale provvedimento è subordinato all'esito positivo della verifica delle dichiarazioni sostitutive, indicate nell'Avviso di Selezione e nel presente Capitolato, che il committente attuerà mediante acquisizione d'ufficio dei certificati volti a confermare il possesso dei prescritti requisiti d'ammissione alla selezione.

Qualora, dalle verifiche esperite, emerga la non completa conferma delle dichiarazioni rese a corredo dell'offerta e/o in caso di mancata presentazione delle comunicazioni e della documentazione di cui sopra entro 8 giorni dalla richiesta del committente, quest'ultimo - mediante provvedimento amministrativo del Responsabile del Settore Amministrativo pronuncerà l'immediata decadenza dell'aggiudicazione provvisoria disposta dalla Commissione di gara, applicherà le sanzioni ammesse dalla legge ed affiderà il servizio a terzi, nei modi e termini che riterrà più opportuni, procedendo a richiedere il risarcimento danni per i costi conseguentemente sostenuti.

ART. 18 SUB APPALTO

E' consentito il subappalto nei limiti del 30% dell'importo contrattuale ai sensi e con le modalità dell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016 come modificato dal D.Lgs.56/2017 che qui si intende integralmente richiamato.

L'operatore economico nel momento della presentazione dell'offerta deve indicare, pena la successiva non autorizzazione al subappalto, le parti della prestazione e la relativa quota percentuale che intende subappaltare.

ART.19 SUDDIVISIONE IN LOTTI

Considerato il valore e l'oggetto della prestazione, questa non è stata ripartita in lotti in quanto già accessibile alle micro, piccole e medie imprese che di norma si aggiudicano i contratti di questa Stazione Appaltante.

ART. 20 VISITE E VERIFICHE DI SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS 22 di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione pasti e di controllarne le stesse modalità igieniche di conservazione e produzione, i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, delle derrate impiegate allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa di cui al successivo articolo 21.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, 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 all'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto, fatto salva l'azione di risarcimento danni.

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitarie attinenti la produzione, preparazione, confezionamento, conservazione, trasporto e consegna dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal DPR 327/80, nonché di quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

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

L'ufficio comunale competente predisporrà, inoltre, una **scheda di segnalazione** ogni qual volta sarà informato di eventuali cattive forniture, anche parziali, e/o forniture non conformi agli accordi. Anche in questi casi dovrà essere informata la ditta che potrà presenziare e/o visionare la cattiva fornitura mediante conservazione di campioni.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio o di laboratori privati accreditati.

ART. 21

MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

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

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

La Ditta deve redigere ed implementare il piano di autocontrollo HACCP come previsto dal D.Lgs. 193/07.

La ditta deve redigere, applicare ed implementare a proprie cure e spese, un sistema di procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti da applicarsi al servizio, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs 193/07 e s.m. e i. e dal reg. CE 852/04. La Ditta dovrà pertanto presentare all'Amministrazione Comunale, in concomitanza della firma del contratto, copia del sistema di Autocontrollo realizzato specificatamente per il servizio oggetto dell'appalto.

In particolare la Ditta dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e rintracciare i diversi componenti del pasto in preparazione, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti in somministrazione e dal mercato.

ART.22

FORMAZIONE DEL PERSONALE

La Ditta aggiudicataria, 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.

Tutto il personale adibito alla preparazione e al trasporto dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare sulle seguenti materie:

- igiene degli alimenti

- merceologia degli alimenti
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti
- controllo di qualità
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva
- procedure di corretta sanificazione
- sicurezza e antinfortunistica all'interno della struttura

La metodologia aziendale di formazione del personale dovrà essere oggetto di apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice, con presentazione di un Piano di Formazione da attuarsi per tutta la durata del contratto.

Al fine di ridurre al minimo le possibili interferenze nello sviluppo del procedimento dalla preparazione alla distribuzione dei pasti, la ditta appaltatrice dovrà garantire, all'inizio del contratto, se richiesto, un corso di formazione apposito per il personale adibito alla distribuzione.

ART. 23 COMMISSIONE MENSA

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "Commissione Mensa" costituita secondo apposito regolamento comunale.

I membri della Commissione Mensa effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

L'Ente appaltante predispone una apposita modulistica per la verbalizzazione dei sopralluoghi effettuati dai membri della Commissione Mensa.

I componenti di detta commissione dovranno essere chiaramente riconoscibili nella funzione svolta e nell'identità personale; essi si atterranno in ogni caso, nello svolgimento del proprio incarico, al pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie e della sicurezza alimentare e non dovranno costituire ostacolo al buon andamento del lavoro.

La Ditta aggiudicataria, su richiesta dell'Ente appaltante, è tenuta a partecipare alle sedute della Commissione Mensa con due rappresentanti di cui uno con funzioni tecniche e uno con funzioni amministrative.

Le decisioni della Commissione Mensa relative al miglioramento del servizio devono essere tempestivamente comunicate dai due rappresentanti della Ditta Aggiudicataria al personale addetto al centro di cottura e nei plessi scolastici.

ART.24

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE. ACCERTAMENTO IDONEITA'

Ai sensi dell'articolo 83 comma 4 del D.Lgs.50/2016 almeno due referenze bancarie a comprova della capacità economica e finanziaria dell'operatore economico, salvo quanto disposto dall'articolo 86, comma 4 del D.Lgs.50/2016;

Le imprese che intendono partecipare devono trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 83 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.e.i. e in possesso di iscrizione al Registro delle Imprese presso la competente C.C.I.A.A con oggetto sociale la ristorazione collettiva.

ART. 25

FINANZIAMENTO DEL SERVIZIO, FATTURAZIONE E PAGAMENTO

La spesa relativa al servizio è finanziata mediante disponibilità proprie dell'Amministrazione Comunale.

I pagamenti dei corrispettivi, relativamente ai pasti effettivamente ordinati e consegnati, verranno eseguiti dall'Ente su presentazione di regolare fattura in formato elettronico entro 30 giorni dal ricevimento della fattura stessa. L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

Ogni fattura, comprendente il numero dei pasti forniti al giorno, dovrà essere suddivisa per scuola e distinta tra pasti alunni e pasti insegnanti/addetti; avrà cadenza mensile e dovrà indicare:

- **il C.I.G. attribuito al servizio**
- **il numero e anno della determinazione di affidamento**
- **il n. dell'impegno di spesa assunto dal Comune**
- **la scadenza del termine di pagamento**
- **i dati relativi al pagamento**
- **gli estremi del contratto d'appalto**
- **il Codice Univoco Ufficio: UFY62E**

Si precisa che in mancanza di tali elementi le fatture saranno restituite al mittente.

Il pagamento dei corrispettivi, decurtati della ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 4, comma 3, del D.P.R.207/2010, verrà effettuato alla Ditta a mezzo di bonifico bancario, entro i termini di legge (30 giorni) dalla data di ricevimento della fattura mensile, posticipata, salvo interruzione dei termini per contestazioni o richieste di chiarimenti e previa acquisizione del D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva) attestante la regolare posizione contributiva dell'appaltatore.

Le ritenute dello 0,50% potranno essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale e dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di regolare esecuzione del servizio e previa acquisizione del D.U.R.C.

Il pagamento dei corrispettivi è subordinato all'acquisizione d'ufficio del DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva) da parte della Stazione appaltante ai sensi dell'art. 16, comma 2 della L. n. 2/2009 recante conversione del D.L. n. 185/2008. La dichiarazione acquisita produce i suoi effetti ai fini della rata successiva.

In caso di inadempienza contributiva dell'esecutore dell'appalto si applica l'art. 4 del D.P.R. n. 207/2010. In caso di ottenimento del Documento Unico di Regolarità Contributiva che segnali l'inadempienza contributiva relativa ad uno e 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.

La Legge di Stabilità 2015 n. 190/2014, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 300 del 29 Dicembre 2015, introduce il meccanismo detto dello "Split Payment" con effetto dal 1 Gennaio 2015.

In base a tale meccanismo verrà liquidato solo l'imponibile quale corrispettivo dovuto per la prestazione, mentre l'IVA verrà versata da questa amministrazione direttamente allo Stato.

Nel caso di inadempienza retributiva dell'esecutore la stazione appaltante opererà l'intervento sostitutivo ai sensi dell'art. 5 del DPR 207-2010.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale o degli altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 3 comma 9-bis, della L. 13/08/2010, n. 136 e s.m.. La risoluzione si verifica di diritto quando il Comune di Negrar dichiarerà alla contraente che intende avvalersi della clausola risolutiva.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Ente appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc. necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART. 26

DEPOSITO CAUZIONALE

L'offerta deve essere corredata di una garanzia pari al 2% (due per cento) dell'importo a base di gara, costituita con le modalità di cui all'art. 93 del D. Lgs. n. 50/2016.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% ai sensi del comma 7 dell'art. 93 del D. Lgs. n. 50/2016 nel caso in cui gli operatori economici concorrenti siano in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9009, rilasciata dagli organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI ISO/IEC 17000 con riferimento alla tipologia del servizio oggetto di appalto.

La cauzione provvisoria deve essere accompagnata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare al concorrente, in caso di aggiudicazione del servizio, un'agranzia fidejussoria relativa alla cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, in favore della stazione appaltante.

A garanzia degli obblighi contrattuali assunti la ditta affidataria presenterà la cauzione definitiva pari al 10% (dieci per cento) dell'importo netto di aggiudicazione dell'appalto, salvo quanto prescritto dall'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento; ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento/art.103 del D.Lgs 50/2016)

L'importo della garanzia è ridotto del 50% (cinquanta per cento) ai sensi dell'art. 93, del D. Lgs. n. 50/2016 (certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000).

La garanzia può essere costituita nelle seguenti forme:

- polizza assicurativa prestata da società assicuratrice all'uopo abilitata ai sensi della L. n. 348/1982;
- fideiussione bancaria da prestarsi da parte di Istituto di credito all'uopo abilitato ai sensi del D.P.R. 635/1956;
- fideiussione rilasciata da intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. n. 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La garanzia deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile
- l'operatività della garanzia entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante

La garanzia dovrà essere presentata prima della sottoscrizione del contratto, o nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell'affidamento dello stesso. La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, nonché l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Tale cauzione garantirà l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che l'Ente appaltante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione

appaltata, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto. Resta salvo per l'Ente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La Ditta affidataria sarà obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Ente abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

Tale cauzione resterà vincolata fino alla scadenza del contratto, comunque fino a che non sia stata definita ogni eventuale eccezione o controversia e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio.

ART. 27

TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario 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 trasmettere alla stazione 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.

L'impresa aggiudicataria si impegna inoltre a comunicare alla stazione appaltante ogni vicenda modificativa che riguardi il conto in gestione entro 7 (sette) giorni dal verificarsi della stessa.

Ai sensi dell'art. 3, comma 8, della Legge 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.

ART.28

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Si precisa, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 81 del 09.04.2008, che il servizio di cui al presente appalto non costituisce rischi da interferenze. Conseguentemente la stazione appaltante non è tenuta a redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti.

Si precisa inoltre che l'attività di controllo effettuata con personale della Stazione Appaltante, di cui all'art. 27) del presente capitolato, non costituisce rischi da interferenza trattandosi di attività sporadica svolta in locali e luoghi non messe a disposizione della Stazione appaltante stessa.

ART. 29

RESPONSABILITA' E OBBLIGHI ASSICURATIVI

La Ditta si obbliga a sollevare la stazione appaltante 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 responsabile sia verso la stazione appaltante che verso i terzi, rimanendo a suo esclusivo carico ogni risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della medesima, rimanendo 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 dell'impresa 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 appaltatrice provvederà a sottoscrivere per tutta la durata del contratto una polizza assicurativa a copertura della responsabilità civile verso terzi (RCT), per danni arrecati a persone e cose a chiunque appartenenti.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali per ciascun sinistro:

- € 300.000,00 (euro trecentomila) per danni a cose
- € 6.000.000,00 (euro seimilioni) per danni a persone

Detta polizza dovrà prevedere, oltre alle garanzie normalmente prestate, anche quelle di responsabilità sul prodotto utilizzato; pertanto dovranno essere compresi i danni cagionati dai generi somministrati durante il periodo di validità della garanzia, ad esclusione dei danni derivanti da vizio di origine del prodotto. Copia della polizza dovrà essere trasmessa all'Ente prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula formale del contratto. La mancata presentazione della polizza comporta la revoca dell'aggiudicazione. Alla scadenza di ogni singola annualità è onere della ditta inviare all'ente appaltante ricevuta del versamento del premio di polizza per la successiva annualità.

La ditta garantisce altresì per i prodotti forniti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico – sanitarie e alle specifiche merceologiche richieste dal presente Capitolato.

ART. 30 RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

La Ditta appaltatrice dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e consegna dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esercizio del contratto.

ART. 31 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Dopo l'aggiudicazione definitiva e decorsi almeno 35 giorni dalla comunicazione ai controinteressati del relativo provvedimento che deve avvenire nel termine di 5 giorni, la ditta sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo, previa presentazione della seguente documentazione:

cauzione definitiva come previsto dall'art. 27

polizza assicurativa di cui all'art. 30

dichiarazione di nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e indicazione degli addetti al Primo Soccorso e Antincendio

ricevuta del deposito delle spese di contratto, registro e bollo

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non presenti la documentazione richiesta nei termini assegnati o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto dall'aggiudicazione e incamererà la cauzione provvisoria.

In tale caso l'ente si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

**ART. 32
PENALITA'**

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso, nonché gli obblighi contrattuali derivanti dall'accettazione del presente Capitolato speciale e dalla stipula del contratto di servizio.

L'Ente appaltante, previa contestazione scritta alla Ditta appaltatrice, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente:

CONTESTAZIONE	SANZIONI
A - In relazione agli standard merceologici:	
A1 - Derrata non rispondente per qualità merceologica	Da Euro 100,00 a Euro 500,00
A2 - Contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato (per ogni contenitore)	Euro 200,00
A3 - Etichettatura non conforme a quanto previsto dal capitolato	Euro 100,00
A4 - Mancato rispetto della tipologia di confezionamento del pasto	Da Euro 100,00 a Euro 300,00
B - In relazione alla quantità:	
B1 - Non corrispondenza (in senso negativo) tra il numero dei pasti consegnati ed il numero dei pasti ordinati	Da Euro 100,00 a Euro 300,00
B2 - Mancata consegna dei pasti ordinati anche in un solo plesso scolastico	Euro 5000,00
C - In relazione ai menù	
C1 - Mancata o inadeguata predisposizione del menù personalizzato per gli utenti in regime di dieta speciale	Euro 300,00
D - In relazione agli aspetti igienico-sanitari	
D1 - Ritrovamento di corpi estranei nei cibi (per ogni caso contestato)	Euro 500,00
D2 - Derrata non rispondente per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico	Euro 100,00
D3 - Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	Da Euro 100,00 a Euro 500,00
D4 - Mancato rispetto delle temperature di sicurezza (per scuola e per giornata)	Euro 150,00
E - In relazione ai tempi	
E1 - Ritardo nella consegna dei pasti eccedente i dieci minuti nei plessi rispetto a quanto concordato (per scuola e per giornata)	Euro 200,00
E2 - Ritardo nella presentazione di documentazioni richieste dall'Ente appaltante (per ogni giorno oltre il decimo, successivo al ricevimento della richiesta a mezzo raccomandata o notifica).	Euro 100,00

Le contestazioni per difformità da quanto previsto dal presente capitolato per essere valide e per consentire l'applicazione della sanzione dovranno avvenire secondo quanto segue:

- Invio (entro 10 giorni) di raccomandata A.R. con allegata copia delle analisi di laboratorio o del verbale di rilevazione compilato da uno dei seguenti soggetti: USSL, Ditta incaricata dal Comune addetta al controllo, Ufficio Istruzione del Comune.
- La Ditta appaltatrice deve procedere entro il termine di 10 giorni dal ricevimento della contestazione a presentare le proprie controdeduzioni.
- Qualora il termine assegnato trascorra inutilmente o le controdeduzioni addotte siano ritenute insufficienti o infondate, il Comune provvederà ad applicare la penale corrispondente alla contestazione.
- La sanzione sarà trattenuta sulla liquidazione delle fatture del mese successivo a quello in cui è stata inviata la raccomandata.

Ai sensi dell'art. 136 del Codice dei Contratti si procederà alla risoluzione del contratto in caso di gravi e perduranti inadempimenti, gravi irregolarità e violazioni alle obbligazioni del contratto, tali da compromettere la buona riuscita dell'appalto.

ART. 33

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Ente appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- Gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- Altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Ente appaltante;
- Accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- La sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- Riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento;
- Apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta Appaltatrice;
- Messa in liquidazione, fallimento o altri casi di cessazione dell'attività della Ditta Appaltatrice;
- Cessione del contratto;
- Frode nell'esecuzione del contratto;
- Gravi danni irreversibili prodotti agli impianti e/o attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale;
- Stabili inadempimenti agli obblighi contrattuali da cui derivino ripetute applicazioni delle penalità;
- Violazione degli obblighi retributivi, previdenziali, assistenziali, assicurativi e di sicurezza sul lavoro;
- Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del D. lgs. 193/2007 e s.m. e i.;
- Gravi e reiterate violazioni di norme igienico - sanitarie ed inosservanze di norme di legge e di regolamenti in materia di igiene e di sanità a seguito di accertamenti effettuati dall'ASL, NAS;
- Mancato utilizzo nelle transazioni derivanti dal presente contratto del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della L. 136/2010.

La risoluzione sarà automatica, senza preventiva contestazione delle inadempienze di cui ai punti precedenti, salvo che il Comune ritenga opportuno, anche in relazione alla natura e alla gravità dell'inadempienza, di far precedere la risoluzione da contestazioni scritte, concedendo un congruo termine per eliminare la situazione contestata.

La comunicazione che il Comune intende avvalersi della clausola risolutiva del contratto potrà essere trasmessa alla ditta anche a mezzo fax.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta Appaltatrice incorre nella perdita della cauzione che viene incamerata dal Comune, salvo il diritto del Comune al risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 34

RECESSO DELLE PARTI

La stazione appaltante ai sensi dell'art. 1, comma 13, del D. L.gs. n. 95/2012 convertito nella L. n. 135/2012 ha diritto di recedere dal contratto previa formale comunicazione alla ditta appaltatrice con preavviso non inferiore a 15 giorni (quindici giorni) e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni ancora da eseguire nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate successivamente da CONSIP spa ai sensi dell'art. 26, comma 1 della L. n. 448/1999 siano migliorativi rispetto a quelli del contratto in essere e la ditta non acconsenta alla modifica delle condizioni contrattuali.

Inoltre ai sensi dell'art. 1373 del C.C. qualora sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi, o per scelte compiute dalle autorità scolastiche in materia di organizzazione dell'orario della didattica oppure al verificarsi di situazioni operative od ambientali che rendano non correttamente eseguibile il servizio oppure qualora venisse modificato il tipo di gestione del servizio o venissero meno, in tutto o in parte le esigenze dell'appalto per gravi motivi, all'Ente appaltante è riconosciuta la facoltà di recesso dal contratto con un preavviso da comunicarsi alla ditta appaltatrice con lettera raccomandata a/r di almeno 30 (trenta) giorni.

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. In caso di recesso la ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite, purchè correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando ora per allora a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

La ditta aggiudicataria potrà proporre la recessione dal contratto se si verificasse un'adesione al servizio mensa da parte degli utenti tale da risultare insufficiente per mantenere il servizio al costo definito nel contratto. Il recesso dovrà essere comunicato per iscritto con raccomandata a/r con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni.

ART. 35

SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE

Tutte le spese (bolli, imposte di registrazione e diritti di segreteria) relative al contratto e le spese di pubblicazione degli avvisi di esito di gara sono a completo carico della Ditta Aggiudicataria.

ART. 36 DOMICILIO

L'aggiudicatario, agli effetti del contratto, dovrà eleggere domicilio presso la sede dell'Amministrazione Appaltante.

ART. 37 FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del presente contratto, comprese quelle inerenti alla validità del medesimo, è competente il Foro di Verona.

In pendenza della definizione di qualsiasi controversia l'appaltatore non potrà sospendere, modificare o ritardare la fornitura dei pasti.

ART. 38 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta aggiudicataria saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

L'interessato gode dei diritti di cui al citato decreto, tra cui figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 l'impresa appaltatrice, nella sua qualità di soggetto esterno, verrà nominata responsabile dei dati personali e sensibili comunicati dal Comune. L'impresa aggiudicataria dovrà, di conseguenza, nominare formalmente l'incaricato all'effettuazione delle operazioni di trattamento dei dati e dovrà darne comunicazione al Sindaco ed al Responsabile del procedimento.

Il titolare del trattamento è il Comune di Negrar, con sede in Piazza Vittorio Emanuele II n. 37 - 37024 Negrar (Vr).

ART. 39 RICHIESTA DI INFORMAZIONI

E' possibile ottenere chiarimenti in ordine alla presente procedura, mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al Comune di Negrar, all'indirizzo **contratti@comunenegrar.it**, entro e non oltre il giorno indicato nel bando di gara. Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno 3 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Non saranno fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

Il Comune di Negrar pubblicherà, in forma anonima, le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali informazioni sostanziali in merito alla procedura, sui siti www.comune.sanpietroincariano.vr.it, www.comunenegrar.it.

I concorrenti sono tenuti a verificare costantemente sui predetti siti eventuali chiarimenti, precisazioni e aggiornamenti relativi alla presente procedura di gara, senza poter eccepire alcunché in caso di mancata consultazione.

ART. 40

ADEMPIMENTI RELATIVI AL PROTOCOLLO DI LEGALITA'

La ditta appaltatrice è a conoscenza delle clausole relative al "protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" approvato dalla Giunta comunale con provvedimento n. 6 del 03.02.2015, che rappresentano gli obblighi per l'aggiudicatario stesso.

L'appaltatore assume l'obbligo delle comunicazioni alla stazione appaltante delle imprese coinvolte in maniera diretta e indiretta nell'esecuzione del servizio.

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 cod. civ., la ditta appaltatrice è a conoscenza che a seguito dell'esito interdittivo delle informative antimafia, di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/1998, il presente contratto si intende risolto.

L'impresa aggiudicataria si impegna contrattualmente, con il presente atto a riferire tempestivamente alla stazione appaltante ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione del servizio nei confronti di un proprio dipendente o rappresentante.

ART. 41

NORME DI COMPORTAMENTO DI COLLABORATORI E/O DIPENDENTI DELLA DITTA APPALTATRICE.

L'operatore economico si obbliga, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 e successiva integrazione approvata con deliberazione di Giunta comunale n. 12 del 23.01.2014 ai sensi dell'art. 54 comma 5 D.Lgs n. 165/2001:

La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

ART. 42

RECLAMI

Nell'ottica del miglioramento continuo e della soddisfazione del cliente-utente per la gestione dei reclami, dovrà essere seguita la seguente procedura:

1. il reclamo, effettuato da parte degli utenti, delle autorità scolastiche, ecc. all'appaltatore, dovrà essere da questo recapitato al Comune tempestivamente, secondo le modalità che saranno comunicate dalla stazione appaltante;
2. il Comune, entro 15 giorni dal ricevimento del reclamo, inoltrerà la contestazione all'appaltatore a mezzo raccomandata A.R. o PEC;
3. l'appaltatore dovrà rispondere al Comune entro 10 giorni dal ricevimento della lettera di contestazione;
4. la risposta sarà trasmessa all'autore del reclamo entro i successivi 5 giorni.

ART. 43

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile del presente procedimento di gara è il Dott. Alessandro Vantini.

Il responsabile del procedimento relativo al di refezione scolastica del Comune di Negrar è la Sig.ra Annalisa Gatti.

ART. 44

NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e citato, si richiamano le norme statali e regionali venete vigenti in materia di ristorazione collettiva in generale e scolastica in particolare, i principi e le norme dell'Unione Europea e statali in materia di appalti di servizi in quanto applicabili, nonché quanto disposto dal codice civile in materia di contratti e obbligazioni.

Art. 45

NORME FINALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si intendono richiamate ed applicabili tutte le disposizioni di legge che regolano la materia dei trasporti scolastici, le norme e disposizioni di interesse del codice civile, le norme del Codice della Strada, il D.Lgs 50/2016, così come modificato dal D.Lgs n. 56/2017 le norme speciali vigenti in materia di pubblici servizi ed infine quanto previsto nel bando di gara, le disposizioni contenute nel regolamento comunale dei trasporti scolastici approvato con deliberazione consiliare n. 62 del 28 luglio 2005.

L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme derivanti dalle leggi e dai regolamenti che potessero venire emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali).

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Per quanto non previsto nel presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti di servizi e forniture.

Il presente Capitolato è composto da n. 45 articoli.

OGNI DITTA CONCORRENTE SI IMPEGNA AD ACCETTARE INTEGRALMENTE, A TUTTI GLI EFFETTI IL PRESENTE CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO CHE DEVE ESSERE SOTTOSCRITTO IN OGNI PAGINA.

Il Dirigente

Area di Staff di programmazione

Dott. Marcello Bartolini

(il presente atto è firmato digitalmente)

Il Responsabile della CUC

Dott. Alessandro Vantini

(il presente atto è firmato digitalmente)