

COMUNE DI BOSCHI SANT'ANNA

PROVINCIA DI VERONA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA Anni scolastici 2023/2024 - 2024/2025

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica, nelle diverse fasi di acquisto materie prime - preparazione - trasporto - consegna – porzionatura e distribuzione di pasti caldi, pulizia e riordino del locale cucina e di tutte le attrezzature (con personale fornito dalla Ditta), in favore degli alunni e degli insegnanti delle seguenti scuole:

- scuola dell'infanzia di Boschi Sant'Anna - Via Olmo, n. 27;
- scuola primaria di Boschi Sant'Anna - Via Olmo, n. 25.

Il numero presunto di pasti (calcolato sulle iscrizioni dell'A.S. 2022/2023) da somministrare presso le scuole per un intero anno scolastico è il seguente:

- alunni della scuola dell'infanzia: n. 4.983 (calcolato su 5 rientri pomeridiani)
- alunni della scuola primaria (5 classi) : n. 8.150 (calcolato su 5 rientri pomeridiani)
- insegnanti: n. 1.567

Il numero dei pasti potrà variare in più o in meno, senza che la Ditta possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Art. 2 - DECORRENZA E DURATA DEL SERVIZIO

L'appalto avrà durata dal 01.09.2023 al 30.06.2025 e comunque in corrispondenza del termine dell'anno scolastico 2024/2025.

I giorni di effettuazione del servizio saranno quelli del calendario scolastico che sarà indicato dall'Autorità Scolastica locale, in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane. L'inizio e la cessazione del servizio saranno tempestivamente comunicati dal Comune alla Ditta con congruo preavviso.

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere garantito anche qualora l'Ente istituisca il servizio "doposcuola" nei giorni di effettuazione di tale servizio.

Si fa espresso avvertimento che, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs 50/2016, alla scadenza del termine di cui sopra, la stazione appaltante potrà avvalersi della facoltà di prorogare la durata del contratto per il solo tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure atte ad individuare un nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore ad un quadrimestre scolastico. In tale ipotesi l'appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste dal presente capitolato agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

In caso di eventuali, future, emergenze sanitarie o di altra natura, dovranno essere prioritariamente rispettate le condizioni di svolgimento del servizio secondo quanto previsto dalle specifiche disposizioni emergenziali, anche se eventualmente in conflitto con le disposizioni generali del presente capitolato. Lo svolgimento con tali particolari modalità, ivi compresa la quantificazione economica, sarà concordata con l'Amministrazione Comunale e rientrerà nell'opzione in aumento di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 3 - IMPORTI A BASE D'ASTA

L'importo unitario a base d'asta viene stimato in: € 5,60 (IVA esclusa) per singolo pasto, oltre ad € 0,02 (IVA esclusa) per oneri della sicurezza non soggetti al ribasso.

L'importo presunto dell'appalto, per l'intera durata contrattuale, ammonta ad € 164.640,00 (I.V.A. esclusa), oltre ad € 588,00 (IVA esclusa) quali oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali (non soggetti a ribasso), determinato moltiplicando l'importo a base di gara del singolo pasto, per il numero dei pasti stimati per tutto il periodo di durata dell'appalto (n. 29.400 pasti).

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato.

Il prezzo dell'appalto è immodificabile nel primo anno di durata del contratto.

I prezzi da corrispondere alla Ditta saranno sottoposti a revisione (in aumento o in diminuzione) nel secondo anno del contratto e, conseguentemente, verranno aggiornati in base alla variazione percentuale annua, verificata con riferimento al mese di giugno 2024 rispetto al giugno dell'anno precedente, dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

Tale variazione sarà corrisposta alla Ditta appaltatrice a decorrere dal mese di settembre del successivo anno scolastico (2024/2025), previa richiesta che dovrà essere presentata dalla Ditta mediante raccomandata A.R./P.E.C. al Comune entro il mese di luglio di ogni anno.

Art. 4 - MODALITA' DI FORNITURA E PREPARAZIONE PASTI

La Ditta dovrà fornire i pasti completi, con esclusione del primo piatto “pasta” (specificato più sotto), preparati e cotti in multiporzione nella propria cucina centrale, per le seguenti scuole:

- | | | |
|-----------------------------------|----------|------------------|
| - Infanzia “Don Andrea Perazzani” | Via Olmo | Boschi Sant’Anna |
| - Primaria “Cesare Battisti” | Via Olmo | Boschi Sant’Anna |

Il locale cucina si trova all'interno della scuola dell'infanzia.

I pasti saranno distribuiti e porzionati sia presso il locale refettorio della scuola dell'infanzia che presso l'omonimo locale della scuola primaria.

La PREPARAZIONE DEL SOLO PRIMO PIATTO “PASTA” per tutti gli alunni, dovrà essere effettuata sul posto, presso la cucina della Scuola dell'infanzia (con fornitura a carico della Ditta degli alimenti e del personale). Saranno invece forniti completi i primi piatti di minestra, etc..

Per ogni pasto indirizzato agli alunni ed agli insegnanti, la Ditta fornirà: n. 1 tovaglietta, n. 1 tovagliolo, n. 1 cucchiaino (limitatamente ai giorni in cui è prevista la minestra), tutto materiale biodegradabile a perdere.

In alternativa alla tovaglietta apposita tovaglia in materiale plastico lavabile e sanificabile (come da CAM).

Dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, olio extra vergine di oliva con spremitura a freddo, sale fino integrale iodato; dovrà inoltre essere fornita acqua minerale naturale nella misura di almeno n. 1 bottiglia da lt. 1,5 ogni 6 utenti.

Provvedere alla fornitura di attrezzature adeguate, nel numero ed a norma di legge, per la preparazione e la distribuzione dei pasti (carrelli neutri e termici e/o scaldavivande), delle stoviglie ed attrezzature varie utilizzate per il servizio con lavaggio e custodia; la posateria e le attrezzature diverse usate per la porzionatura devono essere in acciaio Inox.

Provvedere, al termine delle operazioni di somministrazione dei pasti, alla pulizia di tutta l'attrezzatura utilizzata sia dal personale della Ditta che dagli utenti del servizio (a titolo esemplificativo: piano cottura, ripiani, pentolame, utensili, stoviglie, attrezzature varie, carrelli, contenitori termici, piatti, bicchieri e posate), nonché alla pulizia degli spazi annessi e connessi alla cucina.

ALLEGATO “A” ALLA DETERMINAZIONE N. 94 DEL 19.06.2023

Il numero dei pasti da fornire potrà variare a seconda del numero di alunni iscritti, del calendario scolastico, dell'organizzazione didattica, delle assenze: per malattia, per visita d'istruzione, per consultazioni elettorali, etc.. Di conseguenza il numero dei pasti potrà subire variazione in aumento o in diminuzione, a seconda delle necessità delle varie scuole, senza per questo costituire obbligo di sorta per il Comune.

Il Comune, previa comunicazione con congruo anticipo, si riserva la facoltà di modificare in aumento o diminuzione i giorni di erogazione del servizio, nonché gli orari di somministrazione a seguito della modifica dell'organizzazione scolastica, sia nell'ambito dell'autonomia dell'Istituto Comprensivo Statale, sia in applicazione di eventuali riforme scolastiche, nonché dell'istituzione, eventuale, del servizio “doposcuola”.

Nelle more dell'attivazione da parte del Comune del sistema informatizzato di rilevazione delle presenze degli utenti del servizio, le presenze effettive e quindi il numero dei pasti da fornire giornalmente, suddivisi tra alunni e insegnanti, verranno comunicati telefonicamente ogni giorno da ciascuna scuola tramite operatore scolastico entro le ore 9.30.

Saranno liquidati, in ogni caso, i pasti forniti in riferimento all'ordine telefonico comunicato ogni giorno e registrato dall'operatore scolastico su prospetto d'ordine mensile predisposto dal Comune ovvero registrati dal sistema informatizzato.

In caso di sciopero programmato del personale della scuola o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, dovrà essere dato preavviso alla Ditta entro le ore 9.30 del giorno stesso. Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la Ditta stessa dovrà darne preventiva (almeno due giorni prima) comunicazione all'Ufficio Scolastico del Comune ed alle scuole.

In caso di mancanza di erogazione di acqua, gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti dei centri di cottura, per cui non fosse possibile per la ditta fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima consegnerà, in sostituzione, piatti freddi, dandone immediato avviso all'Ufficio Scolastico del Comune ed alle scuole.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta. In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune, fatto salvo quanto stabilito all'art. 23, si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Art. 5 – MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE

La distribuzione dei pasti sarà effettuata dalla Ditta appaltatrice, e vi provvederà il personale della stessa:

Le modalità di scodellamento sono le seguenti:

- la distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori igienicamente idonei, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- il ritiro dei piatti sporchi avverrà tra primo e secondo piatto.

I sughì di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio extra vergine di oliva, sale fino integrale iodato ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico.

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

Art. 6 – ORARIO DI SOMMINISTRAZIONE

I pasti dovranno pervenire nella mensa non prima di 30 minuti dall'inizio della somministrazione, la quale terrà conto dei rientri pomeridiani previsti per la scuola dell'infanzia e primaria dal calendario scolastico. A titolo

ALLEGATO “A” ALLA DETERMINAZIONE N. 94 DEL 19.06.2023

indicativo ed esemplificativo si evidenzia qui di seguito l’orario settimanale di inizio della somministrazione che è stato effettuato nell’anno scolastico 2022/2023:

- Infanzia “Don Andrea Perazzani” - Via Olmo, n. 27	dal lunedì al venerdì ore 12.00
- Primaria (2 classi) “Cesare Battisti” - Via Olmo, n. 25	dal lunedì al venerdì ore 12.15
- Primaria (3 classi) “Cesare Battisti” - Via Olmo, n. 25	dal lunedì al venerdì ore 12.50

Ciascuna scuola Infanzia e Primaria dispone di un locale refettorio.

Per la scuola Primaria si prevedono l’effettuazione di due turni per consentire la consumazione del pasto alla generalità degli utenti non essendo sufficientemente capiente il locale refettorio della scuola primaria per tutte le classi.

Art. 7 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e le tipologie degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto contenuto negli allegati relativi all’Appalto del Servizio di Ristorazione e relativi alle Schede Prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle Linee di Indirizzo per il Miglioramento della qualità Nutrizionale della Ristorazione Scolastica della Regione del Veneto approvate con D.G.R.V. n. 161 del 22 febbraio 2022 e successivi aggiornamenti.

Nel rispetto della Legge Regione del Veneto n. del 01.03.2002, i prodotti alimentari non devono essere derivanti da OGM e non devono contenere OGM o sostanze indesiderate.

Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantirne la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

In particolare, come previsto dall’art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante “Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell’uso eccessivo di risorse naturali”, **dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dal Decreto 10 marzo 2020” Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.**

1. Requisiti degli alimenti.

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- *frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un’ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell’ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell’ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L’ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell’art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all’allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;*

- *uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l’uso di altri ovoprodotti;*
- *carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell’ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal*

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 94 DEL 19.06.2023

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- *carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.*

- *Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.*

- *Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:*

le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (Sardina pilchardus), il sigano (Siganus rivulatus, Siganus luridus), il sugaro (Trachurus mediterraneus), la palamita (Sarda sarda), la spatola (Lepidopus caudatus), la platessa (Pleuronectes platessa), il merluzzo carbonaro (Pollachius virens), la mormora (Lithognathus mormyrus), il tonno alletterato (Euthynnus alletteratus), il tombarello o biso (Auxis thazard thazard), il pesce serra (Pomatomus saltatrix), il cicereello (Gymnammodytes cicereus), i totani (Todarodes sagittatus), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (Oncorhynchus mykiss) e il coregone (Coregonus lavaretus) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- *Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).*

- *Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.*

- *Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;*

- *Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;*

- *Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».*

- *Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.*

- *Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.*

Verifica: le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di

ALLEGATO “A” ALLA DETERMINAZIONE N. 94 DEL 19.06.2023

alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Art. 8 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si applicano le “Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” approvate con D.G.R.V. n. 161 del 22.02.2022 e nel 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”.

Si richiamano altresì i criteri ambientali previsti dal Piano d'azione nazionale il Green Public Procurement (PAN GPP) per il servizio di ristorazione scolastica.

Ai sensi dell'art. 34 e 144 del D. Lgs. 50/2016 s.m.i. il servizio dovrà essere reso nel rispetto dei criteri minimi ambientali (CAM) approvati con DM del 10 marzo 2020.

Art. 9 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

Per la preparazione e cottura dei pasti, l'Aggiudicatario dovrà osservare le seguenti indicazioni:

In particolare si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti a crudo;
- preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente, in particolare, nella scuola dell'infanzia, la frutta deve essere fornita già tagliata e conservata con succo di limone (per ridurre l'ossidazione) e senza aggiunta di zucchero;
- somministrare la razione di carne e pesce in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- osservare le modalità di preparazione atte a limitare la perdita di nutrienti: evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura;
- la quantità di olio utilizzata per evitare che la pasta, una volta scolata, si incolli deve essere conteggiata nella quantità prevista nelle tabelle nutrizionali;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- non devono essere somministrati:
 - carni al sangue
 - cibi fritti
 - dado da brodo contenente glutammato
 - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
 - residui dei pasti dei giorni precedenti
 - materie prime quali: verdure, carni e pesci semilavorati e precotti

ALLEGATO “A” ALLA DETERMINAZIONE N. 94 DEL 19.06.2023

- alimenti contenenti oli tropicali (palma, palmisti e cocco)

Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

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

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Art. 10 – MENU' E TABELLE DIETETICHE

I pasti da fornire giornalmente dovranno corrispondere a quelli stabiliti nei menù.

I menù verranno concordati con l'Amministrazione, cui la Ditta dovrà sottoporre delle proposte prima dell'inizio del servizio al fine di consentire debito approfondimento.

I menù saranno variati e strutturati in almeno 4 settimane e dovranno essere proposti dalla ditta aggiudicataria in base alla stagionalità dei prodotti.

La ditta aggiudicataria dovrà ottenere la validazione da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente.

Innovazioni e modifiche ai menu e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente appaltante, la Commissione Mensa e la Ditta.

I menu settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

Per gli alunni delle scuole a tempo prolungato che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menu alternato nelle diverse settimane.

Il pasto giornaliero è così composto:

- **Primo piatto**
- **Secondo piatto**
- **Contorno (condito con olio extravergine di oliva)**
- **Pane comune o integrale**
- **Frutta/dessert**
- **Acqua ¼ minerale non gasata**
- **Merenda pomeridiana (solo per gli alunni della scuola dell’infanzia): budino, yogurt, dolce, fette biscottate e marmellata, o altro, in monoporzione.**

Per le tabelle Dietetiche si dovranno seguire le seguenti indicazioni:

- rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti, secondo quanto predisposto dai nuovi LARN aggiornati al 2014;
- predisposizione dei menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale, sulla base delle seguenti indicazioni generali:

- 1) 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. Sarà prevista un’alternanza dei secondi piatti incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
- 2) differenziazione per classi di età: 3-6 anni (Scuola per l’ Infanzia), 6-9 anni (scuola primaria primo ciclo), 9-11 anni (scuola primaria secondo ciclo);
- 3) strutturazione su almeno 4 settimane a rotazione;
- 4) stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
- 5) descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
- 6) possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;
- 7) capacità di garantire all’occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;
- 8) predisposizione di un menù alternato nelle diverse settimane per gli alunni che effettuano il rientro sempre negli stessi giorni;
- 9) adozione della scelta del piatto unico con presenza di due contorni di verdura.
- 10) nel caso di uno o due rientri settimanali, fornitura, oltre al pasto completo, del piatto unico bilanciato dando la possibilità di scegliere tra un piatto unico di primo e un piatto unico di secondo;
- 11) 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 sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es.: pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure.

Per ciascuna categoria di alimenti deve essere garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i requisiti elencati nei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (D.M. 10/03/2020) (al punto C.a.1);

La ditta di Ristorazione si impegna a distribuire all’utenza i menu concordati con l’Ente gestore e vidimati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell’Azienda U.L.S.S. competente, prevedendo sul retro del menu la presenza di alcuni semplici consigli per la giornata alimentare del bambino/ragazzo.

Per la preparazione dei pasti devono essere utilizzate attrezzature ed un Centro cottura della Ditta aggiudicataria, ad eccezione del primo piatto “pasta” che deve essere cotto presso la cucina della Scuola dell’Infanzia.

ALLEGATO “A” ALLA DETERMINAZIONE N. 94 DEL 19.06.2023

Nel caso di mancata approvazione dei menù annuali o delle singole modifiche in corso d'anno da parte dell'ULSS competente, la Ditta è tenuta ad apportare tutte le modifiche suggerite dall'ULSS sia sulla composizione del menù sia sulle modalità di esecuzione delle ricette, senza che questo comporti rettifiche sul prezzo di aggiudicazione.

Non sono previste rettifiche sul prezzo di aggiudicazione neppure nel caso di richiesta di variazione totale o parziale dei menù già approvati da parte dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi momento dell'appalto.

Le tabelle dietetiche ed i menù potrebbero subire variazioni a seguito di modifiche dei “Livelli di assunzione raccomandati di energia e Nutrienti” fissati dall'Istituto Nazionale della Nutrizione, o su indicazione dell'Amministrazione Comunale, sulla base di progetti di educazione alimentare, previa validazione del competente settore ULSS. In tal caso ne verrà data comunicazione formale all'Impresa la quale non potrà pretendere rettifiche del prezzo di aggiudicazione.

La ditta sarà tenuta, senza pretendere rettifiche sul prezzo di aggiudicazione, a fornire a richiesta pasti alternativi per esigenze etniche e/o religiose presenti nella scuola.

Dovranno essere forniti, quando necessario, pasti individuali specifici per gli utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari causate da malattie metaboliche documentate da adeguata certificazione medica. Tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito per il tipo di scuola frequentata dall'alunno. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e con indicato il nominativo del destinatario.

Art. 11 – TRASPORTO DEI PASTI

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. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +60°C +65°C fino alla somministrazione dei pasti. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C. Qualora l'Amministrazione o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione, chiusi, rivestiti di materiale liscio e lavabile, e adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti.

I pasti multiporzionamento, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (a vapore od elettrici), oppure meglio ancora con carrelli termici trasportabili, con separazione e mantenimento caldo / freddo.

Tutti i contenitori ed i carrelli eventualmente utilizzati devono essere sanificati e presentarsi puliti, senza residui di cibo, e/o cattivi odori.

La Ditta incaricata dovrà, altresì, impiegare proprio personale, nonché idonei contenitori termici con la necessaria attrezzatura, per il trasporto dal locale cucina della Scuola dell'Infanzia al locale refettorio

ALLEGATO “A” ALLA DETERMINAZIONE N. 94 DEL 19.06.2023

dell’adiacente Scuola Elementare del primo piatto “PASTA” preparato presso la cucina della Scuola dell’Infanzia.

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

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.

Art. 12 - UBICAZIONE CENTRO DI COTTURA

Il centro di cottura dovrà trovarsi dalla sede scolastica ad una distanza, non superiore a 30 chilometri, tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle “Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica”, approvate con D.G.R. Veneto n. 161 del 22.02.2022.

La distanza di 30 chilometri del centro di cottura dalla sede scolastica è derogabile, fermo restando il rispetto dei tempi di consegna e distribuzione dei pasti.

L’Aggiudicatario è tenuto a comunicare preventivamente al Comune ogni eventuale variazione relativa al centro cottura, tenuto conto che dette variazioni devono rispettare quanto indicato in sede di gara.

Qualsiasi cambiamento del centro cottura (es.: sede, caratteristiche, attrezzature, ecc....) tale che se dichiarato in sede di partecipazione alla gara, avrebbe comportato la non aggiudicazione, è causa di risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 25.

Art. 13 - ONERI A CARICO DELLA DITTA

Sono a carico della ditta (e compresi nel prezzo offerto) i seguenti oneri:

1. la disponibilità del centro di stoccaggio e cottura e delle relative attrezzature, destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto della fornitura.

Tale disponibilità dovrà essere provata a mezzo contratto di proprietà, locazione o comodato d’uso. Dovrà corrispondere ai requisiti previsti nelle vigenti disposizioni di legge in materia ed essere in grado di garantire il numero dei pasti annui richiesti e quant’altro richiesto nel presente capitolato, in conformità ai requisiti minimi di partecipazione alla gara stabiliti nella documentazione di gara ed in tale sede dichiarati dalla Ditta appaltatrice sotto la propria responsabilità;

2. eventuali canoni di locazione relativi ai locali di stoccaggio e cottura e alle relative attrezzature, destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto della fornitura, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi, compresi impianti elettrici, di riscaldamento, del gas, dell’acqua, nonché delle attrezzature e degli arredi necessari al corretto funzionamento di tali locali di stoccaggio, di cottura, confezionamento e trasporto dei pasti;

3. il corretto funzionamento del centro o dei centri di stoccaggio e cottura nonché il corretto trasporto dei pasti;

4. approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate, rischio di deterioramento o di calo del peso delle stesse, spese di gestione e comunque ogni altra spesa connessa;

5. fornitura, manutenzione e lavaggio dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alle scuole;

6. fornitura rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per ogni locale mensa;

7. trasporto dei pasti preparati con propri automezzi e personale dal centro di cottura alle sedi dei refettori scolastici e ritiro dei contenitori dai refettori medesimi dopo l’avvenuta consumazione dei cibi;

8. distribuzione e scodellamento dei pasti con propria attrezzatura e personale presso tutti i refettori scolastici mediante l’utilizzo di propri carrelli per il trasporto dei contenitori termici multiporzione;

9. lavaggio delle stoviglie utilizzate per la refezione nonché di tutta l’utensileria, del pentolame e di quant’altro utilizzato per la refezione di tutte Scuole;

10. pulizia e sanificazione, con prodotti specifici a proprio carico, del locale cucina della scuola dell’infanzia e delle relative attrezzature nonché dei servizi accessori (magazzino e ripostigli) utilizzati dal personale dipendente dell’Impresa;

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 94 DEL 19.06.2023

11. rimozione e raccolta dei rifiuti risultanti dalle attività di preparazione dei pasti e dai servizi di ristorazione e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti della raccolta differenziata e indifferenziata dei rifiuti così come dislocati dall'Amministrazione comunale;
12. l'assunzione del personale necessario al funzionamento del centro di stoccaggio e di cottura nel numero e con la necessaria formazione professionale sufficiente a garantire la fornitura in oggetto, nonché del personale necessario alla preparazione dei pasti, nell'osservanza delle leggi in materia igienico sanitaria, dei contratti collettivi di lavoro e di quanto prescritto dal presente capitolato;
13. la presenza di personale qualificato ed in particolare di almeno un dietista che segua giornalmente e ogni volta che ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete, sia normali che particolari, ed 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;
14. osservare e far osservare le norme igienico sanitarie da parte del personale proprio addetto a tutto il ciclo di lavorazione, confezionamento e somministrazione dei pasti;
15. prevedere per tutto il personale addetto al centro di cottura ed alla fase di distribuzione dei pasti corsi di aggiornamento su aspetti igienico sanitari programmati da organi competenti e/o professionisti del settore;
16. la ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i., con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP;
17. provvedere con proprio personale all'effettuazione delle seguenti operazioni per ciascun turno mensa della scuola dell'infanzia e della scuola primaria:
 - a) preparazione dei tavoli con tovagliette individuali e tovaglioli di carta, acqua minerale (forniti dalla ditta aggiudicataria), posateria e bicchieri (in dotazione alla mensa);
 - b) sparcchiamento finale dei tavoli, pulizia dei tavoli mensa, delle sedie e di tutti i ripiani;Restano di competenza esclusiva del personale scolastico le operazioni quotidiane di pulizia completa, secondo prescrizioni vigenti, del pavimento dei locali di refezione;
18. prima dell'avvio del servizio, la Ditta Aggiudicataria, pena la risoluzione del contratto, dovrà presentare il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP per il servizio di trasporto degli alimenti, la preparazione del piatto pasta presso la cucina della scuola dell'infanzia, la distribuzione all'interno delle mense, sistemi di verifica del piano proposto, presentazione del manuale di buona prassi igienica, indicazione dei soggetti di controllo, descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti, etc.;
19. la ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso, inoltre, del manuale di rintracciabilità in base all'art.18 del Reg. CE 178/2002;
20. osservare quanto prescritto dal D.M. 10/03/2020 al punto C.a.4 in merito ai requisiti dei materiali ed oggetti destinati al contatto diretto con alimenti (MOCA);
21. osservare quanto prescritto dal D.M. 10/03/2020 al punto C.a.6 in merito ai requisiti dei prodotti "tovaglie e tovaglioli" impiegati nello svolgimento del servizio;
22. osservare quanto prescritto dal D.M. 10/03/2020 al punto C.a.5 in merito alla "prevenzione e gestione dei rifiuti";
23. osservare quanto prescritto dal D.M. 10/03/2020 al punto C.a.7 in merito ai requisiti dei prodotti utilizzati per le pulizie dei locali, lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure;
24. osservare quanto prescritto dal D.M. 10/03/2020 al punto C.a.8 in merito alla formazione e all'aggiornamento del personale addetto al servizio;
25. fornire, in tempi adeguati all'amministrazione comunale, le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti;

ALLEGATO “A” ALLA DETERMINAZIONE N. 94 DEL 19.06.2023

26. la ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici, con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune.

Art. 14 – PERSONALE

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto, la preparazione presso il centro cottura, nonché presso la cucina della scuola dell'infanzia, distribuzione dei pasti e scodellamento, sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni ed il materiale necessari al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui la ditta dovrà essersi dotata in conformità alla vigente normativa in materia (D. Lgs. 81/2008).

In ogni cucina il gruppo di lavoro deve essere diretto da un cuoco con esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva. Inoltre tutta l'attività del centro di cottura dovrà essere coordinata da un tecnico dei servizi della ristorazione, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno delle strutture.

nonché su argomenti specifici (punto C.a.8 del D.M. 10/03/2020), quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento;

Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'Aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico-sanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Ditta Appaltatrice.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di effettuare verifiche periodiche presso il centro di cottura in cui vengono prodotti i pasti diretti alle scuole comunali, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti.

ALLEGATO “A” ALLA DETERMINAZIONE N. 94 DEL 19.06.2023

Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di chiedere alla Ditta Appaltatrice la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio previa segnalazione scritta e motivata. In tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

ART. 15 - VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA, PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE

L'Impresa, come previsto dalla norma UNI EN ISO 9001 e dal Decreto 10/03/2020, è tenuta a predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione dell'utente, nonché a prevedere azioni di comunicazione sulla qualificazione ambientale dei prodotti offerti anche per contribuire ad accrescere la cultura al riguardo.

Al fine di ridurre gli sprechi e favorire la sostenibilità ambientale e sociale, la Ditta si impegna ad applicare idonee misure e iniziative di prevenzione e di gestione delle eccedenze, in accordo con la S.A., nel rispetto delle norme igieniche vigenti e delle disposizioni del Decreto 10/03/2020 sulla “Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari”.

In particolare spetta alla D.A. analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari (il cui contenuto dovrà essere concordato con l'ufficio refezione) sui quali rilevare le casistiche dei disservizi.

Tali questionari dovranno essere somministrati due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, al personale docente indicato dall'istituto scolastico, nonché agli alunni a partire dai sette anni di età.

Sulla base delle rilevazioni la ditta sarà tenuta ad attuare le conseguenti azioni correttive elencate nel decreto sopra richiamato.

ART. 16 – MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI – PULIZIA STRAORDINARIA

Per l'espletamento del servizio il Comune mette a disposizione dell'aggiudicatario i propri locali nonché tutte le attrezzature (mobilio, elettrodomestici, pentolame, stoviglie, etc.) in uso presso la cucina ed i locali accessori della Scuola dell'Infanzia di Via Olmo.

All'inizio del servizio sarà redatto verbale di consistenza di tutti i beni in dotazione alla cucina.

La Ditta Appaltatrice si impegna a fare buon uso dei beni avuti in consegna ed a riconsegnarli alla fine del servizio nella stessa qualità e quantità, provvedendo alla reintegrazione di quanto eventualmente rotto o disperso, salvo il normale deterioramento.

Restano a carico del Comune le manutenzioni e/o riparazioni che si rendessero necessarie al corretto funzionamento degli elettrodomestici (frigoriferi, gruppo fuochi, forno ed accessori, cappa aspirante, lavastoviglie) salvo che il malfunzionamento sia dovuto ad un uso improprio delle attrezzature stesse, nel qual caso saranno addebitati alla Ditta i costi sostenuti per le necessarie riparazioni.

Eventuali guasti o anomalie alle attrezzature e/o agli impianti di proprietà dell'Ente devono essere tempestivamente segnalati all'ufficio comunale preposto.

La Ditta Appaltatrice, ogni anno nel mese di settembre, prima della ripresa delle lezioni scolastiche, dovrà effettuare una pulizia straordinaria del locale cucina e dei locali accessori alla medesima, nonché di tutta l'attrezzatura, stoviglie e pentolame inclusi, necessaria all'esecuzione del servizio, dandone preventiva comunicazione al Comune affinché possa provvedere ai relativi controlli.

Art. 17 – VISITE E VERIFICHE 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, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla

ALLEGATO “A” ALLA DETERMINAZIONE N. 94 DEL 19.06.2023

produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, e il rispetto del capitolato d'appalto, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa di cui al successivo articolo 28.

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 per l'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.

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare.

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

L'ente appaltante, con le frequenze e nel momento che lo riterranno opportuni, si riserva la facoltà di procedere con proprio personale o attraverso istituti/laboratori di effettuare delle analisi e dei controlli di conformità delle derrate utilizzate, mediante prelievi delle stesse ed analisi da effettuare in contraddittorio con la ditta di ristorazione.

Tali controlli saranno effettuati senza interferire con lo svolgimento delle attività di produzione e distribuzione dei pasti.

L'ente appaltante, con le frequenze e nel momento che lo riterranno opportuni, si riserva la facoltà di procedere con proprio personale o attraverso istituti/laboratori di effettuare i seguenti controlli del servizio di ristorazione:

- sui piatti pronti e sulla pertinenza delle temperature;
- sul rispetto delle grammature;
- sul gradimento del pasto tramite rilevazione degli scarti in mensa;
- sulla modalità di conservazione degli alimenti;
- sulle modalità operative in fase di produzione;
- sul rispetto del Manuale di Autocontrollo HACCP;
- sul rispetto delle disposizioni presenti nel presente Capitolato Speciale;
- nel rispetto dei requisiti di qualità indicati in fase di aggiudicazione dell'appalto;
- sul rispetto delle disposizioni presenti nelle Linee di Indirizzo per il miglioramento della Qualità Nutrizionale della regione del Veneto;
- sul rispetto della normativa inerente alla sicurezza alimentare con particolare attenzione ai Regolamenti Comunitari.

Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che possano costituire pericolo per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire salva comunque la facoltà di risoluzione del contratto. Qualora invece dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dal presente capitolato, è comunque fatto salvo quanto disposto dagli artt. 23 e 26.

Le spese delle analisi sono a carico del Comune; solo in caso di esito positivo verranno accollate alla ditta appaltatrice.

La Ditta, al fine di garantire i controlli, è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo del menu di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura. 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 sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 18 – ORGANIZZAZIONE DELLA FORNITURA

L'impresa aggiudicataria presenterà, all'inizio del periodo contrattuale, un piano operativo da sottoporre all'Amministrazione Comunale.

Detto piano dovrà prevedere:

- numero e orario di servizio degli operatori impiegati nella somministrazione;
- elenco delle attrezzature fornite nel punto di distribuzione;
- orario, distinto per scuola, di fornitura dei pasti cucinati nella cucina centrale;

Tra l'Impresa, l'Amministrazione Comunale e l'Istituto Comprensivo Statale di Minerbe verrà fissato un incontro per confermare o, nel caso di modifiche di quanto previsto, concordare le modalità di trasmissione del numero giornaliero dei pasti da fornire scuola per scuola, di verifica giornaliera della rispondenza dei pasti consegnati con quelli ordinati e quant'altro possa essere utile per una regolare esecuzione del contratto.

L'Impresa aggiudicataria si impegna:

- a nominare un Responsabile tecnico addetto al coordinamento e all'ottimizzazione del Servizio e alle problematiche legate alla definizione, verifica, modificazione dei menù di concerto con l'Amministrazione Comunale.

Per qualsiasi problema inerente al servizio l'unico interlocutore per la Ditta aggiudicataria è l'Amministrazione Comunale.

ART. 19 - GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO

Nel corso dell'appalto il Comune di Boschi Sant'Anna provvederà a dotarsi di un sistema informatico finalizzato alla gestione della prenotazione dei pasti, all'addebito della tariffa all'utente ed al pagamento del servizio.

Il sistema informatizzato di rilevazione delle presenze permetterà di acquisire le informazioni necessarie per poter gestire la produzione dei pasti per tutti i soggetti presenti.

La raccolta delle prenotazioni giornaliere dei pasti sarà a carico della Ditta Appaltatrice mediante l'utilizzo di sistema informatizzato. Pertanto, il numero giornaliero dei pasti sarà stabilito sulla base delle rilevazioni effettuate.

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.

Nelle more dell'attivazione da parte del Comune del sistema informatizzato di rilevazione delle presenze degli utenti del servizio, le presenze effettive e quindi il numero dei pasti da fornire giornalmente, suddivisi tra alunni e insegnanti, verranno comunicati telefonicamente ogni giorno da ciascuna scuola tramite operatore scolastico entro le ore 9.30.

Saranno liquidati, in ogni caso, i pasti forniti in riferimento all'ordine telefonico comunicato ogni giorno e registrato dall'operatore scolastico su prospetto d'ordine mensile predisposto dal Comune ovvero registrati dal sistema informatizzato.

Il costo per l'attivazione ed il mantenimento in esercizio del sistema informatizzato rimane a carico del Comune di Boschi Sant'Anna per tutta la durata dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a dotarsi di hardware e software, nonché di linea connessione dati, idonei all'acquisizione dei dati ed alla loro stampa, così come rilevati dal sistema informatizzato, al fine della produzione, confezionamento e spedizione dei pasti. Sono a carico della D.A. gli eventuali costi per formazione del proprio personale per l'utilizzo/installazione e gestione del programma informatico.

La D.A. dovrà gestire i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196, aggiornato con il D. Lgs. 101/2018 di adeguamento al Reg. UE 679/2016 con particolare attenzione ai dati personali particolari (dati sanitari ed etico-religiosi.).

Art. 20 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie. La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.

La ditta appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente all'appalto in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali, pro evento:

- € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per danni a cose;
- € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per danni a persone.

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

Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio e, comunque, prima della stipula formale del contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato. L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dal Servizio Finanziario dell'Ente o da tecnico incaricato, verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

Art. 21 - PAGAMENTO E FATTURAZIONE

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta, entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante acquisizione del DURC, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

La Ditta aggiudicataria dovrà fatturare mensilmente il costo del servizio sulla scorta del prezzo pasto aggiudicato. Nelle fatture dovrà indicare: il numero dei pasti forniti ogni giorno, distinti per scuola e distinti tra alunni e insegnanti.

L'impresa assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13/08/2010 n. 136, utilizzando uno o più conti correnti bancari o postali, dedicati, anche in via non esclusiva, alla commessa oggetto dell'affidamento.

L'impresa comunica all'Appaltante entro sette giorni dall'avvenuto affidamento o "dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica":

- gli estremi del conto corrente (o dei conti correnti) dedicato, con l'indicazione del CIG e dell'opera (servizio-fornitura) alla quale sono dedicati;
- la generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su tale conto (conti).

L'impresa è tenuta a comunicare ogni variazione di tali dati entro sette giorni dall'avvenuta modifica.

Sulle fatture da trasmettere al Comune di Boschi Sant'Anna dovrà essere indicato:

- il c/c dedicato (scelto tra quelli segnalati in occasione della sottoscrizione del contratto);
- C.I.G.

Art. 22 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto all'Aggiudicatario 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 in sede esecutiva. Si applica l'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 23 - PENALITA'

Stante la giovanissima età degli utenti ed in considerazione dell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani della qualità, il Comune si rimette alla correttezza professionale dell'imprenditore. Al contempo fa presente che alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto si devono aggiungere le seguenti fattispecie indicative dell'importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione di un servizio che è destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie:

A) STANDARDS IGIENICO-SANITARI

- 1) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica = sanzione di euro 800;
- 2) rinvenimento di parassiti = sanzione di euro 500;
- 3) rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in Centro cottura o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione = sanzione di euro 500 per ogni tipologia;
- 4) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro cottura o nella singola sede di ristorazione = sanzione di euro 500;
- 5) conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente = sanzione di euro 250;
- 6) per mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura e le singole sedi di ristorazione = sanzione di euro 300 per ogni tipologia;
- 7) mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da personale addetto al centro di cottura, al trasporto e alla somministrazione dei pasti = sanzione di euro 300 per ogni tipologia;
- 8) inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione e per inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti = sanzione di euro 300 per ogni tipologia;
- 9) temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati = sanzione di euro 300.

B) STANDARDS MERCEOLOGICI

- 1) utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara = sanzione di euro 300;
- 2) etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato = sanzione di euro 400.

C) MENU' BASE E DIETETICI

- 1) mancata produzione o consegna di dieta speciale; non rispetto delle prescrizioni dietetico – sanitarie = sanzione di euro 350;
- 2) consegna di prodotti alimentari non previsti dal menu = sanzione di euro 200 per ogni tipologia di prodotto;
- 3) mancato rispetto del menù previsto = sanzione di euro 100 per ogni portata.

D) QUANTITA'

- 1) mancata consegna di una portata presso ogni plesso scolastico = sanzione di euro 100;
- 2) non rispetto delle grammature previste nel presente capitolato = sanzione di euro 100;
- 3) non corrispondenza del numero di pasti consegnati a quello ordinato = sanzione di euro 100;
- 4) mancata consegna del materiale a perdere = sanzione di euro 200.

E) TEMPISTICA

- 1) il ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole, presso ogni singola sede di ristorazione = sanzione di euro 200;
- 2) il mancato rispetto del tempo massimo di cui all'art. 11 tra la fine della produzione e l'inizio della somministrazione = sanzione di euro 200.

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 94 DEL 19.06.2023

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione di cui ai successivi articoli, mediante lettera via P.E.C., raccomandata postale o telefax.

Il ritardo dovuto a cause di forza maggiore non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, purché sia tempestivamente comunicato, non dà luogo ad 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.

Per reiterati inadempimenti, a giudizio insindacabile del Comune, lo stesso avrà il diritto di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza alcun preavviso.

Art. 24 – MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

In caso di risoluzione del contratto nei casi previsti nel presente capitolato, l'aggiudicatario e per esso il garante corrisponderà al Comune, salva la dimostrazione di maggiori ulteriori danni da parte del Comune medesimo, i seguenti risarcimenti:

- 1) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
- 2) i costi aumentati del 10%, relativi alle spese per l'indizione di una nuova gara da parte del Comune.

Art. 25 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Eventuali inadempienze, deficienze e carenze saranno tempestivamente contestate all'appaltatore per iscritto e lo stesso deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione.

Entro 8 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice dovrà fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax o P.E.C..

In caso di mancata presentazione delle controdeduzioni nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste all'art. 23. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta, o, in alternativa, avvalendosi della cauzione definitiva prestata.

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

Art. 26 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha diritto, oltre che nei casi previsti dall'art. 23, di promuovere giudizialmente nel modo e nelle forme di legge la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra rivalsa di danni anche nei seguenti casi:

1. mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
2. abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
3. interruzione o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, salvo quanto previsto all'art. 4;
4. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;
5. mancata predisposizione del piano di autocontrollo HACCP per le operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti nei locali della mensa, di pulizia dei locali e delle attrezzature, nonché delle medesime operazioni svolte dal personale scolastico;
6. gravi violazioni degli obblighi contrattuali nonostante diffida formale del Comune;
7. comportamento abitualmente scorretto della Ditta appaltatrice verso gli utenti;
8. inosservanza da parte della Ditta di indicazioni e direttive da parte del Comune;
9. violazione di norme di igiene qualora tale violazione costituisca reato;

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 94 DEL 19.06.2023

10. accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
 11. accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
 12. riscontro di gravi irregolarità nel centro di cottura;
 13. quando la Ditta si renda colpevole di frode e in caso di fallimento, liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività;
 14. quando ceda ad altri in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona i diritti o gli obblighi inerenti al presente capitolato;
 15. per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.
- Nell'ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Art. 27 - GARANZIA DEFINITIVA

La ditta, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime, dovrà costituire una **garanzia definitiva**, nei modi e nelle forme di cui all'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016.

Tale cauzione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto. Resta salvo per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente. L'appaltatore è obbligato a reintegrare la garanzia, di cui il Comune abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La somma verrà svincolata, con apposito atto dell'ufficio competente, al termine del rapporto contrattuale e dopo che sia stata accertata la sussistenza di tutti i presupposti di legge per procedere in tal senso.

Art. 28 – COMMISSIONI CONTROLLO MENSA NELLE SCUOLE

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "commissione controllo mensa", costituita secondo quanto previsto nell'apposito regolamento comunale.

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

L'amministrazione appaltante predisporrà, qualora attivi la commissione di controllo mensa, un'apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti del servizio di refezione, per una valutazione dello stesso (insegnante e/o personale dell'ente addetto alla cucina o refettorio, rappresentati nella "commissione controllo mensa").

Art. 29 - RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali, comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, nonché alle norme del Codice Civile. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Art. 30 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del regolamento Ue n. 2016/679 (G.D.P.R.), relativo alla protezione del dato personale, si informa che i dati forniti dalle ditte concorrenti - il cui conferimento è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara - saranno trattati, anche con strumenti informatici, dal Comune di Boschi Sant'Anna, titolare del trattamento, al solo fine dell'espletamento della gara di cui al presente Capitolato ed eventuale successiva stipula ed esecuzione del contratto.

In ogni momento potranno essere esercitati i diritti riconosciuti all'interessato (ex artt. 15 e ss. Reg. 679/16) del medesimo Regolamento.

L'affidatario sarà designato ai sensi dell'articolo 28 del GDPR responsabile del trattamento dei dati personali, di cui è titolare il Comune, che al medesimo saranno affidati per l'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato.

Art. 31 – CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e la ditta appaltatrice in ordine all'esecuzione degli adempimenti derivanti dal presente contratto, competente a giudicare sarà il Foro di Verona.