

COMUNE DI BOSCHI SANT'ANNA

PROVINCIA DI VERONA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA Anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la somministrazione di prodotti alimentari - 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. 2017/2018) da somministrare presso le scuole per un intero anno scolastico è il seguente:

- alunni della scuola dell'infanzia: n. 6.230 (calcolato su 5 rientri pomeridiani)
- alunni della scuola primaria (4 classi) : n. 8.400 (calcolato su 5 rientri pomeridiani)
- alunni della scuola primaria (1 classe) : n. 990 (calcolato su 2 rientri pomeridiani)
- insegnanti: n. 1.348

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 01.12.2018 al 30.06.2020 e comunque in corrispondenza del termine dell'anno scolastico 2019/2020.

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.

Art. 3 - IMPORTI A BASE D'ASTA

L'importo unitario a base d'asta viene stimato in: € 5,00 (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 € 143.515,00 (I.V.A. esclusa), oltre ad € 574,06 (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. 28.703 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 2019 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 (2019/2020), 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 alla Scuola Primaria ed agli insegnanti, con l'esclusione della Scuola dell'Infanzia, la Ditta fornirà: n. 1 tovaglietta, n. 1 tovagliolo, n. 1 cucchiaino (limitatamente ai giorni in cui è prevista la minestra), tutto materiale a perdere.

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.

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".

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.

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. 22, 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, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- il ritiro dei piatti sporchi avverrà tra primo e secondo piatto.

I sugh 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 indicativo ed esemplificativo si evidenzia qui di seguito l'orario settimanale di inizio della somministrazione che sarà effettuato nell'anno scolastico 2018/2019:

- | | |
|--|--|
| - Infanzia “Don Andrea Perazzani” - Via Olmo, n. 27 | dal lunedì al venerdì ore 11.30 |
| - Primaria (2 classi) c/o scuola “Don Andrea Perazzani” - Via Olmo, n. 27 | dal lunedì al venerdì ore 12.35 |
| - Primaria (1 classe) “Cesare Battisti” - Via Olmo, n. 25 | martedì e giovedì ore 12.35 |
| - Primaria (2 classi) “Cesare Battisti” - Via Olmo, n. 25 | dal lunedì al venerdì ore 12.35 |

Essendo il locale refettorio della scuola dell'infanzia utilizzato per entrambe le scuole infanzia e primaria si prevedono due turni, indicativamente: alle ore 11.30 per gli alunni della scuola dell'infanzia ed alle ore 12.35 per gli alunni della scuola primaria.

Ciascuna scuola Infanzia e Primaria dispone di un locale refettorio, tuttavia si prevedono l'effettuazione di due turni presso il refettorio della scuola dell'infanzia per consentire la consumazione del pasto alla generalità degli utenti della scuola primaria 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 devono corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nell'Allegato 3 alla DGRV n. 1189 del 01.08.2017 e successivi aggiornamenti.

Non potranno essere impiegati o consegnati alimenti che riportino l'indicazione "contiene OGM" o che contengano sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n°6 del 1/3/2002), inoltre dovrà essere data comunicazione da parte dell'Ente Gestore agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati.

ART. 8 PRODOTTI BIOLOGICI

I seguenti prodotti dovranno essere esclusivamente di produzione biologica in conformità al Regolamento CEE n. 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni: FRUTTA, VERDURA, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

La ditta aggiudicataria si impegna a presentare su richiesta dell'Ente appaltante le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

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.

Art. 9 - 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 nella Regione Veneto" approvate con D.G.R. 1189/2017 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.

Art. 10 – 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. 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 possibilmente 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.
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.).
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).

- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- 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 di servirla.

Non devono essere somministrati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti

Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo. Un sistema utilizzato come sostituzione della soffrittura e l'appassimento o tostatura delle verdure in poca acqua o poco brodo vegetale della dadolata di verdure nelle preparazioni, ad esempio di un sugo vegetale o della base di un risotto. Per aumentare l'assimilazione delle vitamine liposolubili (A, D, E, K), si consiglia di aggiungere un po' di olio extravergine di oliva.

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-sanitari. 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. 11 – 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.), con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova e formaggi. 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 Infanzia), 6 – 9 anni (Scuola Primaria 1° 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 unica del 1° e del 2° piatto e presenza di due contorni di verdura, di cui uno cotto e uno crudo;
10. come alternativa al pasto classico (1° + 2° e contorno) almeno 1 volta alla settimana, può essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es.: pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure;

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.

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 Nutrimenti" fissati dall'Istituto Nazionale della Nutrizione, o su indicazione dell'Amministrazione Comunale, sulla base di progetti di educazione alimentare, previa vidimazione 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. 12 – TRASPORTO DEI PASTI

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 inseriti in idonei contenitori termici. Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo. La Ditta dovrà garantire, tra fine cottura e somministrazione dei pasti un tempo massimo non superiore alle n. 2 ore.

La consegna al terminale di utilizzo deve avvenire tra i 15 e i 30 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola.

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

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura alla sede scolastica deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzionamento o confezioni monoporzionamento nei casi di diete speciali e di contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta appaltatrice che

assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge. Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore ed una per lo scarico della condensa.

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 dell'adiacente Scuola Elementare del primo piatto "PASTA" preparato presso la cucina della Scuola dell'Infanzia.

Per il legame freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici provvisti di piastre refrigeranti. I contenitori termici per il trasporto pasti multiporzione e quelli per il trasporto pasti monoporzione per utenti soggetti a diete particolari, dovranno risultare in perfette condizioni, essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, con chiusura ermetica e quant'altro possa consentire il mantenimento della temperatura. I contenitori termici infatti devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65° C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ed una temperatura non superiore a + 4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10°

Per le consegne la Ditta dovrà avvalersi di appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno risultare in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano presso le scuole nei tempi di cui al presente articolo.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro giornaliero, 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. 13 - UBICAZIONE CENTRO DI COTTURA

Il centro di cottura non dovrà distare dalla sede scolastica (sita in Boschi Sant'Anna, Via Olmo), più di 45 Km.

Art. 14 - 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 del locale cucina della scuola dell'infanzia e delle relative attrezzature nonché dei servizi accessori (magazzino e ripostigli) utilizzati dal personale dipendente dell'Impresa;
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 il turno mensa 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;
18. provvedere con proprio personale all'effettuazione delle seguenti operazioni per il turno mensa della scuola dell'infanzia:
 - a) preparazione dei tavoli con tovagliato in dotazione alla scuola, 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;
19. 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 pasto 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.;
20. la ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso, inoltre, del manuale di rintracciabilità in base all'art.18 del Reg. CE 178/2002;
21. 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. 15 – 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.

In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

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.

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. 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 (frighi, 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 - GARANZIE DI IGIENE

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, e il rispetto del capitolato d'appalto, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa di cui al successivo articolo 27.

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 la 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 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.

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. 22 e 25.

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, conserverà presso i propri locali ogni giorno e per 72 ore, in apposite celle frigorifere, una campionatura di ciascun prodotto somministrato nel pasto completo del giorno. Tali campioni devono essere riposti singolarmente in sacchetti sterili o in contenitori monouso, muniti di etichetta recante l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del contenuto e dovranno essere conservati in congelatore alla temperatura di -18°C per le 72 ore successive. I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti fino al martedì della settimana successiva; nel caso di primi piatti a base di pasta, si chiede la conservazione esclusivamente delle salse di condimento.

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 tenuto conto che dalla fine della cottura all'inizio della somministrazione non devono trascorrere più di due ore;
- numero dei mezzi di trasporto impiegati per la consegna dei pasti.

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 il servizio l'unico interlocutore per la Ditta aggiudicataria è l'Amministrazione Comunale.

Art. 19 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie. In ogni caso la Ditta appaltatrice dovrà indicare, specificandone nome e titolo di studio, il Responsabile dell'Industria Alimentare che provvederà all'assunzione di responsabilità (per iscritto, prima dell'inizio dell'appalto) secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. 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;
- € 2.000.000,00 (cinquemilioniduecentomila/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. 20 - PAGAMENTO E FATTURAZIONE

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta, entro 60 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 tale 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. 21 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'impresa di cedere il contratto, pena l'incameramento della cauzione e l'immediata risoluzione del contratto stesso.

Il subappalto è ammesso esclusivamente per il servizio trasporto dei pasti.

Art. 22 - 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. 12 tra la fine della produzione e l'inizio della somministrazione = sanzione di euro 200.

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

In caso di risoluzione del contratto nei casi indicati al precedente articolo e all'art. 25, 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. 24 – 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. 22. 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. 25 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha diritto, oltre che nei casi previsti dall'art. 22, 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;
 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. 26 - 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, pari al 10% dell'importo contrattuale**, 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. 27 – 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. 28 – DISPOSIZIONI TRANSITORIE

Con l'inizio dell'A.S. 2018/2019 potrebbero non essere ancora agibili i locali della Scuola Primaria di Via Olmo, 25, in considerazione del fatto che sono in corso lavori di manutenzione/ristrutturazione del fabbricato.

In tale ipotesi le lezioni scolastiche degli alunni della scuola Primaria "C. Battisti" di Boschi Sant'Anna saranno, come per il precedente A.S., temporaneamente allocate presso i locali della Scuola Secondaria "B. Barbarani", sita in Via Verdi – Minerbe. Pertanto, in deroga a quanto previsto dal presente capitolato e per tutta la durata della permanenza presso i locali della scuola media in Minerbe, il servizio di refezione scolastica regolato dal presente capitolato (consegna, distribuzione/scodellamento, preparazione disbrigo e pulizia dei tavoli del refettorio nonché di tutta l'attrezzatura utilizzata) in favore degli alunni della Scuola Primaria di Boschi Sant'Anna dovrà essere svolto presso i locali allo scopo adibiti delle scuole medie di Minerbe.

I pasti dovranno essere forniti in multiporzione. Il primo piatto "PASTA" sarà preparato come le restanti portate del "pasto" presso il centro cottura della Ditta. Restano a carico della Ditta aggiudicataria tutti gli oneri, ivi incluso il personale, per il trasporto/consegna dei pasti presso la scuola media in Minerbe, distribuzione/porzionatura, preparazione, disbrigo e pulizia, raccolta e rimozione rifiuti. La Ditta dovrà provvedere alla fornitura di attrezzature e stoviglie adeguate, nel numero ed a norma di legge, per la consegna e la distribuzione dei pasti (esempio carrelli neutri e termici e/o scaldavivande), con lavaggio e custodia. Dovrà essere fornito con onere a carico della ditta il materiale a perdere la consumazione del pasto (tovaglietta, tovagliolo, bicchiere, posate).

Per tutto quanto non previsto nel presente articolo si applicano le disposizioni del capitolato in quanto non incompatibili.

In caso di applicazione del presente articolo il prezzo offerto è immodificabile e non potranno essere, altresì, richiesti ulteriori spese od oneri al Comune di Boschi Sant'Anna.

Art. 29 - SPESE ED ONERI FISCALI

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico della ditta aggiudicataria. La ditta dovrà provvedere al deposito delle spese di contratto, di bollo e di registrazione. Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la cauzione definitiva nei termini assegnati, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto ed aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Saranno a carico della ditta inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

Art. 30 - 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. 31 - 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. 32 – 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.