



COMUNE DI CREAZZO
PROVINCIA DI VICENZA
creazzo.vi@cert.ip-veneto.net

CAPITOLATO SPECIALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LE SCUOLE PRIMARIE STATALI GHIROTTI E S.G. BOSCO, SECONDARIA STATALE MANZONI, SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE S. MARCO E ASILO NIDO COMUNALE SITE NEL COMUNE DI CREAZZO - ANNI SCOLASTICI 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026 - CIG

ART. 1 PREMESSE

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per le scuole primarie statali Ghirotti e S.G. Bosco, la scuola secondaria statale Manzoni, la scuola dell'infanzia statale S. Marco e l'asilo nido comunale site nel Comune di Creazzo.

L'aggiudicazione sarà effettuata in unico lotto funzionale.

Il servizio è regolato dal D.Lgs n. 50/2016 e dal presente capitolato.

Il servizio è ispirato alle esigenze educative, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile e a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente.

In particolare per l'affidamento del servizio si fa riferimento:

- "Criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (CAM) di cui al Decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e successive modifiche e integrazioni;
- "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate dalla Regione Veneto con DGR n. 161 del 22/02/2022;
- "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato in G.U. n. 134 del 11/06/2010;
- "Definizione e aggiornamento delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" approvate con Decreto del Ministero della Salute 28/10/2021, pubblicato in G.U. n. 269 del 11/11/2021.

ART. 2 OGGETTO DEL CAPITOLATO, LUOGO DI ESECUZIONE E NUMERO PASTI

Il presente appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica con le modalità di seguito specificate.

ART. 2.1 SCUOLE PRIMARIE STATALI GHIROTTI E S.G. BOSCO, SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO STATALE MANZONI

Il presente appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica nelle diverse fasi di acquisto materie prime, preparazione, cottura, confezionamento dei pasti, il loro trasporto con mezzi idonei, dotati del sistema con legame "fresco-caldo", la preparazione dei tavoli dei refettori, lo scodellamento dei pasti e il loro sparcchiamento.

Il sistema con legame "fresco-caldo" prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C al cuore del pasto, oppure della temperatura refrigerata per gli alimenti che lo richiedano, fino all'atto della loro consegna alle scuole interessate.

Il servizio riguarda in particolare le seguenti scuole del Comune di Creazzo:

SCUOLA	INDIRIZZO	N. PASTI MEDI SETTIMANALI	MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO	GG A SETTIMANA SERVIZIO MENSA	N. PASTI ANNUI DIVISI TRA INSEGNATI E ALUNNI	TOTALE PASTI ANNUI	TURNI ORARI DI SERVIZIO SETTIMANALI
Primaria G. Ghirotti	Via De Gasperi n. 25	1.171	multi porzione	5 gg	36.861	38.643	Doppio turno tutti i giorni. Orari indicativi: 12,10 e 13,10
					1.782		
Primaria S. G. Bosco	Via Manzoni n. 1	108	multi porzione	2 giorni	3.399	3.564	Due giorni alla settimana
					165		
Secondaria Manzoni	Via Manzoni n. 1	203	multi porzione	3 giorni	6.402	6.699	Tre giorni alla settimana
					297		

I dati sopra riportati risultano dalle iscrizioni all'a.s. 2023-2024.

Il numero dei pasti come pure la loro distribuzione giornaliera nelle varie scuole ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'ente appaltante. Essendo questi dati indicati in via previsionale, essi possono subire variazioni a seconda delle esigenze delle Utenze e l'Aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato senza aver titolo di richiedere la modifica delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito. Per questi motivi, la ditta aggiudicataria si dovrà rapportare, oltre che con il competente Ufficio comunale, anche con le singole Segreterie delle scuole coinvolte, nei giorni in cui è prevista la mensa scolastica, per conoscere l'esatto ammontare del numero dei pasti giornalieri da fornire, le eventuali diete speciali, nonché modalità e orari di consegna, tenuto conto anche di quanto previsto dal presente disciplinare.

ART. 2.2 SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE S. MARCO E ASILO NIDO COMUNALE

Il presente appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica, nelle diverse fasi di acquisto materie prime, preparazione, cottura presso la cucina interna sita presso l'asilo nido comunale a opera di n. 1 cuoco qualificato, n. 1 aiuto cuoco dipendenti della ditta appaltatrice. La ditta dovrà inoltre provvedere allo scodellamento per la sola scuola dell'infanzia essendo lo scodellamento curato dal personale educatore per l'asilo nido comunale, alla pulizia e al riassetto della cucina, della dispensa e dei locali annessi.

Il personale necessario è così individuato: n. 1 cuoco qualificato, n. 1 aiuto cuoco, n. 1 ausiliario addetto ai servizi mensa.

SCUOLA	INDIRIZZO	N. PASTI MEDI SETTIMANALI	MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO	GG SETTIMANA SERVIZIO MENSA	N. PASTI ANNUI DIVISI TRA INSEGNATI E ALUNNI	TOTALE PASTI ANNUI
Dell'infanzia statale S. Marco	Via Fogazzaro n. 32	715	multi porzione	5 gg	1330	27.170
					25.840	
Asilo nido comunale	Via Brescia n. 2	135	multi porzione	5 gg	675	6.075
					5.400	

I dati sopra riportati risultano dalle iscrizioni all'a.s. 2023-2024.

Il numero dei pasti come pure la loro distribuzione giornaliera nelle varie scuole ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'ente appaltante. Essendo questi dati indicati in via previsionale, essi possono subire variazioni a seconda delle esigenze delle Utenze e l'Aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato senza aver titolo di richiedere la modifica delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito. Per questi motivi, la ditta aggiudicataria si dovrà rapportare, oltre che con il competente Ufficio comunale, anche con le singole Segreterie delle scuole coinvolte, nei giorni in cui è prevista la mensa scolastica, per conoscere l'esatto ammontare del numero dei pasti giornalieri da fornire, le eventuali diete speciali, nonché modalità e orari di consegna, tenuto conto anche di quanto previsto dal presente disciplinare.

ART. 3 FINALITA' DEL SERVIZIO

Il servizio, oggetto del presente appalto, deve essere svolto a regola d'arte, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità, facilitando l'adozione di abitudini alimentari corrette;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali e attrezzature impiegati, nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato.

ART. 4 SCUOLA PRIMARIA GHIROTTI

Nella scuola primaria Ghirotti i pasti dovranno essere distribuiti con il sistema della multi porzione, articolato in doppio turno (a titolo indicativo 1° turno ore 12,10 e 2° turno ore 13,10).

Modalità di servizio

Per garantire il corretto svolgimento del servizio di refezione scolastica, all'interno del locale mensa, ove è presente una zona lavaggio stoviglie, la Ditta dovrà fornire in comodato le seguenti attrezzature:

- n. 1 lavastoviglie di tipo industriale;
- n. 1 microonde;
- n. 4 carrelli neutri in acciaio inox a 2 ripiani con ruote;
- n. 4 carrelli portarifiuti;

- n. 4 carrelli scaldavivande dotati di ruote con freno, a norma per quanto riguarda la normativa di sicurezza, dotati di vasca termo-riscaldata, atta cioè al mantenimento dei pasti a temperatura superiore a 65° C. e adatti ad accogliere contenitori tipo Gastro- Norm, in modo da assicurare in ogni circostanza la completa funzionalità e il mantenimento dell'ideale temperatura dei cibi.
- mestoli per la distribuzione;
- numero adeguato di caraffe con coperchio (circa 40);
- stoviglie lavabili: piatti in melamina, bicchieri e posate in quantità adeguata al numero di pasti;
- tovaglioli di carta a tinta unita di colore bianco e a doppio velo, nonché a scelta tovaglie/tovagliette di carta, tutti prodotti con materiale atossico.

Per la scuola primaria G. Ghirotti a carico della Ditta sono compresi i servizi quotidiani di: preparazione dei tavoli del refettorio con tovagliette o simili, la distribuzione dei pasti, lo sparecchiamento dei tavoli e il lavaggio delle stoviglie, da garantire mediante proprio personale.

Lo scodellamento dovrà essere organizzato presso la scuola primaria Ghirotti in n. 3 punti di distribuzione in considerazione dei locali ove avviene la refezione scolastica e dell'utenza.

Il servizio di lavaggio delle stoviglie dovrà essere garantito quotidianamente esclusivamente da personale incaricato dalla Ditta, al termine del funzionamento del servizio mensa per gli alunni, al fine di eliminare ogni possibile interferenza con gli utenti del servizio e gli operatori scolastici. La Ditta dovrà altresì predisporre per tutte le mense scolastiche un piano di autocontrollo secondo il sistema GMP-HACCP.

ART. 5 SCUOLA SECONDARIA STATALE DI 1° GRADO MANZONI E SCUOLA PRIMARIA STATALE S.G. BOSCO

La scuola secondaria di 1° grado Manzoni in una sua ala ospita anche la scuola primaria S.G. Bosco.

Nella scuola secondaria di 1° grado Manzoni e nella scuola primaria S.G. Bosco, ospitate nello stesso plesso, i pasti dovranno essere distribuiti con il sistema della multi porzione.

Modalità di servizio

Per garantire il corretto svolgimento del servizio di refezione scolastica, dovranno essere fornite contemporaneamente, a totale carico della ditta le seguenti attrezzature in comodato:

- n. 1 microonde;
- n. 2 carrelli portarifiuti;
- n. 2 carrelli scaldavivande dotati di ruote con freno, a norma per quanto riguarda la normativa di sicurezza; dotati di vasca termo-riscaldata, atta cioè al mantenimento dei pasti a temperatura superiore a 65° C., in modo da assicurare in ogni circostanza la completa funzionalità e il mantenimento dell'ideale temperatura dei cibi.
- un piano di distribuzione in acciaio inox lunghezza m. 3.56 x 0,60
- mestoli per la distribuzione.
- numero adeguato di caraffe con coperchio (circa 25);
- un numero adeguato di vassoi da distribuire agli utenti, tali da consentire il perfetto svolgimento del servizio;
- stoviglieria monouso, quali piatti, bicchieri, posate, biodegradabili e compostabili in conformità alla norma Uni En 13432:2002, tovaglioli di carta a tinta unita di colore bianco e a doppio velo. La ditta dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

La Ditta dovrà inoltre garantire mediante proprio personale i seguenti servizi: preparazione dei tavoli del refettorio (con tovagliette o simili, posate, bicchieri, stoviglie e caraffe dell'acqua), la distribuzione dei pasti e lo sparecchiamento dei tavoli.

Lo scodellamento è attualmente organizzato presso n. 1 punto di distribuzione in considerazione dei locali ove avviene la refezione scolastica.

Il servizio di lavaggio delle stoviglie dovrà essere garantito quotidianamente esclusivamente da personale incaricato dalla Ditta, al termine del funzionamento del servizio mensa per gli alunni, al fine di eliminare ogni possibile interferenza con gli utenti del servizio e gli operatori scolastici. La Ditta dovrà altresì predisporre per tutte le mense scolastiche un piano di autocontrollo secondo il sistema GMP-HACCP.

ART. 6 SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE S. MARCO E ASILO NIDO COMUNALE

Nella scuola dell'infanzia statale S. Marco e nell'asilo nido comunale i pasti dovranno essere distribuiti con il sistema della multiporzione.

Il servizio sarà svolto dalla ditta appaltatrice con l'impiego di personale qualificato come descritto nel precedente articolo 2.2, nella cucina dell'asilo nido comunale di Creazzo, via Brescia n. 2 in cui devono essere preparati i pasti sia per l'asilo nido che per la scuola dell'infanzia.

Le derrate alimentari dovranno essere trasportate a cura della ditta e consegnate presso la cucina della scuola. La Ditta dovrà effettuare le operazioni di consegna delle derrate alimentari, con periodicità e negli orari utili alla preparazione giornaliera dei pasti. La Ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati, sia dal punto di vista qualitativo che dal punto di vista quantitativo, nonché del loro corretto stoccaggio e veicolazione.

E' consentito il mantenimento nella cucina di una giacenza minima di derrate alimentari non deperibili da usare come scorta per fronteggiare eventuali emergenze.

Tutto il ciclo di produzione dovrà essere svolto in conformità alle norme vigenti in materia di preparazione, manipolazione dei cibi, al fine di garantire la loro salubrità e le prerogative organolettiche e di appetibilità.

I tempi di distribuzione del pasto non potranno mai superare i 30'.

L'orario della distribuzione dei pasti della scuola dell'infanzia è stabilito con l'Istituto Comprensivo.

L'orario della distribuzione dei pasti dell'asilo nido comunale è stabilito in accordo con la coordinatrice della struttura.

L'ordinazione dei pasti verrà effettuata dal personale della scuola dell'infanzia e dell'asilo nido comunale attraverso un ordine esecutivo giornaliero comunicato direttamente alla cucina entro le ore 9:00 riportante il numero dei pasti per bambini, insegnanti aventi diritto, diete speciali e temporanee, ecc..

Attrezzatura per il funzionamento del servizio

Il Comune di Creazzo mette a disposizione della ditta appaltatrice per lo svolgimento del servizio i seguenti locali:

- la cucina attrezzata;
- il vasellame, gli utensili, le posaterie e simili nonché gli arredi e gli elettrodomestici attualmente esistenti;
- un locale spogliatoio.

Scuola dell'infanzia statale S. Marco

Nella scuola dell'infanzia statale S. Marco i pasti dovranno essere distribuiti con il sistema della multi porzione.

L'organizzazione del servizio avrà le seguenti caratteristiche:

- il pasto sarà servito in piatti in melamina al tavolo, in dotazione della scuola fornito dal Comune;
- posate in dotazione alla scuola da parte del Comune;
- tovagliolo di carta a tinta unita di colore bianco;
- caraffe con coperchio in quantità sufficiente in dotazione della scuola fornite dal Comune.

Per la scuola dell'infanzia S. Marco, tra i servizi a carico della Ditta sono compresi i servizi quotidiani di: preparazione dei tavoli, la distribuzione dei pasti, lo sparecchiamento e pulizia dei tavoli e il lavaggio delle stoviglie, da garantire mediante proprio personale. E' a carico del personale scolastico la pulizia dei locali usati per la refezione dei bambini.

Asilo nido comunale

Presso l'asilo nido comunale l'impiattamento e la distribuzione ai bambini è a cura del personale educatore.

Il servizio di lavaggio del vasellame dovrà essere garantito quotidianamente esclusivamente da personale incaricato dalla Ditta, al termine del funzionamento del servizio mensa per i bambini.

E' a carico del personale della ditta concessionaria del servizio asilo nido la pulizia dei locali e dei tavoli usati per la refezione dei bambini.

Oneri a carico del Comune

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- la fornitura di acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefono e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti utilizzati nell'ambito scolastico;
- manutenzione straordinaria degli elettrodomestici;

Obblighi della Ditta aggiudicataria

La Ditta aggiudicataria si impegna a:

- verificare che le attrezzature siano sufficienti e idonee, funzionanti e regolari, secondo quanto previsto dal D.Lgs.n. 81/2008 e s.m.i.
- utilizzare derrate alimentari e prodotti accessori atti a garantire la qualità del pasto, da trasformare nel rispetto delle norme igienico-sanitarie ed in base alla corretta applicazione dei menù della tabella merceologica e della lista degli alimenti con relative grammature;
- garantire il mantenimento dei locali nei quali viene svolto il servizio mensa, nelle condizioni igienico-sanitarie idonee all'attività svolta;
- provvedere quotidianamente alla pulizia dei locali cucina e delle stoviglie, fornendo detergenti a tal fine necessari;
- sostituire il materiale o gli impianti eventualmente danneggiati per colpa propria, fatto salvo il normale deterioramento d'uso dell'attrezzatura minuta e delle stoviglie;
- curare la manutenzione ordinaria degli elettrodomestici in dotazione;
- impiegare personale con qualifiche e professionalità adeguate ai servizi di cui al presente capitolato e sottoporlo a sorveglianza sanitaria a norma del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- fornire il vestiario del personale addetto alla preparazione, distribuzione dei pasti e alla pulizia (grembiuli, guanti, mascherine, idonei calzari, cuffie e divise);
- operare controlli qualitativi e igienici sui pasti confezionati;
- predisporre il piano GMP-HACCP con relativa messa in atto e sorveglianza.

La Ditta dovrà munirsi di ogni autorizzazione necessaria all'espletamento del servizio, a suo onere e responsabilità.

Il gestore si impegna a mantenere i locali avuti in consegna costantemente puliti e a osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria.

A fine appalto l'appaltatore dovrà restituire i locali e le attrezzature perfettamente funzionanti, salvo il naturale deterioramento d'uso. La Ditta dovrà, inoltre, attenersi alle prescrizioni contenute nel documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) che sarà redatto

dall'Amministrazione in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs 81/2008 e smi.

ART. 7 CONSEGNA MATERIALE E MANUTENZIONE ORDINARIA

L'attrezzatura esistente di proprietà del Comune sarà sottoposta a inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. L'Appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Sono a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. L'Appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato. Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'Appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune. In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

ART. 8 DURATA DEL CONTRATTO

La durata del presente contratto è fissata a decorrere dall'a.s. 2023/2024 per n. 3 anni scolastici, e dunque terminerà con la fine dell'a. s. 2025/2026, salvo i casi di risoluzione anticipata previsti nel Capitolato.

L'Amministrazione si riserva di valutare il rinnovo contrattuale di anno in anno per massimo ulteriori due anni scolastici (2026/2027, 2027/2028), alle medesime condizioni di affidamento.

L'Amministrazione si riserva di fissare la decorrenza iniziale dell'appalto in pendenza della stipula del contratto.

Qualora l'organizzazione scolastica non dovesse prevedere più il servizio mensa o per mancanza di risorse, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di interrompere il servizio stesso (parziale o totale), senza nessun onere a carico del Comune e senza che la Ditta appaltatrice possa avanzare diritti e pretese di natura economica, dandone comunicazione alla Ditta entro il mese di aprile precedente l'inizio del nuovo anno scolastico.

Il rapporto contrattuale è sottoposto alla condizione dell'esito positivo di un periodo di prova di mesi 3 (tre). Qualora l'Appaltatore ricorra in tre penali durante il periodo di prova, si verifica la fattispecie di prova negativa. In tal caso è facoltà insindacabile del Committente interrompere il rapporto con l'Impresa alla scadenza del periodo di prova. In caso di esito negativo del periodo di prova, il rapporto contrattuale dovrà intendersi risolto, con affidamento dell'appalto al secondo aggiudicatario. Rimane peraltro in obbligo all'Impresa stessa, nel caso di esito negativo della prova, di proseguire, su richiesta del Committente, nell'espletamento del servizio appaltato alle medesime condizioni contrattuali, fino al subentro del nuovo aggiudicatario.

ART. 9 CONTINUITA' DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti nelle scuole sarà subordinata al calendario scolastico, da lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi altresì quei giorni che pur previsti dal calendario scolastico vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole o di altre cause di forza maggiore che incidano sul funzionamento del servizio, la Ditta dovrà essere avvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero programmato o meno che sia, o alla causa di forza maggiore, sarà comunicata entro le ore 9,00 del giorno stesso della fornitura.

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi servizio pubblico essenziale e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato.

Per scioperi, quindi, del personale dipendente della Ditta, la Ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi. In tutti i casi di scioperi in cui vengano rispettate le suddette condizioni nessuna penalità sarà imputabile alla controparte. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà comunque essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

L'Amministrazione potrà, comunque, sostituirsi senza formalità di sorta all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle spese a carico dell'appaltatore inadempiente e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e l'eventuale richiesta di risarcimento successivo di danni.

ART. 10 CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

Il numero presunto dei pasti e dei giorni di servizio previsti deve essere adeguato, in relazione alla diversa articolazione dell'attività scolastica nelle varie scuole.

L'importo dell'appalto, per il periodo di affidamento dall'a.s. 2023/2024 per n. 3 anni scolastici fino all'a.s. 2025/2026, più il rinnovo contrattuale di anno in anno per massimo ulteriori due anni scolastici (2026/2027, 2027/2028), è stimato in complessivi € 1.955.165,45 di cui € 19.358,05 per oneri della sicurezza, oltre a IVA nella misura di legge.

Essendo il criterio di affidamento quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ove l'elemento prezzo assume la forma di un prezzo fisso, sulla base del quale gli operatori economici competeranno solo in relazione a criteri qualitativi, ai sensi dell'art. 95, commi 2 e 7, del D.Lgs. n. 50/2016, si indicano i prezzi per singolo pasto e per singola scuola applicati per l'a.s. 2023/2024:

Scuola primaria statale G. Ghirotti e S.G. Bosco, scuola secondaria statale Manzoni,

pasto alunni: € 4,95 IVA esclusa

pasto insegnanti: € 2,72 IVA esclusa

Scuola dell'infanzia statale S. Marco e asilo nido comunale,

pasto alunni e dei soli insegnanti asilo nido: € 4,60 IVA esclusa

pasto insegnanti scuola infanzia: € 2,94 IVA esclusa.

Nel prezzo posto a base di gara è esclusa solamente l'IVA.

L'Amministrazione, nel corso del periodo contrattuale, avrà la facoltà di aumentare o ridurre il servizio di ristorazione scolastica in base all'aumento o diminuzione della popolazione in età scolare, alla diversa programmazione del calendario scolastico annuale, o per altra causa imprevista o non prevedibile, senza che ciò dia luogo ad alcuna variazione del prezzo/pasto pattuito, fino alla concorrenza del 20% (venti per cento) compreso, in più o in meno e solo qualora tale soglia dovesse essere superata, cioè dal 21% in poi, il contratto potrà essere modificato, come da art. 11 del R.D. n. 244/1923 (s.m.i.).

Il costo di ogni singolo pasto (IVA esclusa) è da ritenersi comprensivo, oltre che del prezzo per l'acquisto delle materie prime, della sua successiva preparazione, cottura e confezionamento, del costo della manodopera nonché della fornitura delle stoviglie a perdere, del trasporto dal centro di cottura alle singole scuole servite, nonché di tutti gli altri oneri, a carico dell'appaltatore, ivi compresi anche quelli non previsti nel presente Capitolato.

Quindi i prezzi proposti dalla ditta aggiudicataria dell'appalto, che si intendono accettati dalla stessa in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio, sono invariabili e indipendenti da qualsiasi eventualità per tutta la durata del contratto, a eccezione dell'adeguamento annuale come descritto nell'art. 9 del presente capitolato.

ART. 11 AGGIORNAMENTO PREZZI

Il prezzo fisso, come stabilito dall'art. 11 del presente Capitolato, si intende valido e immutabile per l'intero anno scolastico 2023/2024.

Col successivo anno scolastico, ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016, il corrispettivo viene rivalutato annualmente in base all'indice Istat delle variazioni dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai e degli impiegati (FOI) rispetto all'anno precedente con riferimento al mese di maggio.

In caso di eccessiva onerosità, sopravvenuta per il verificarsi di avvenimenti straordinari e imprevedibili, la Ditta potrà domandare la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1467 e con gli effetti stabiliti dall'art. 1458 del C. C. La risoluzione non può essere domandata se la sopravvenuta onerosità rientra nell'alea normale del contratto.

La Ditta appaltatrice qualora richieda la risoluzione del contratto per eccessiva onerosità sopravvenuta dovrà dimostrare tale situazione alla stazione appaltante con dati inconfutabili. L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di accettare la domanda di risoluzione del contratto o di offrire modifiche eque alle condizioni del contratto.

ART. 12 MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 12.1 SCUOLE PRIMARIE STATALI GHIROTTI E S.G. BOSCO, SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO STATALE MANZONI

Verifica utenza giornaliera e prenotazione pasti

L'ordine con l'esatta indicazione del numero dei pasti giornalieri legato all'effettiva presenza degli alunni, dovrà pervenire all'Azienda entro le ore 9.00 del giorno di fornitura. La comunicazione verrà effettuata attraverso il sistema informatico di prenotazione dei pasti descritto al successivo art. 21 del presente capitolato.

Confezionamento

Il confezionamento dei pasti prodotti nelle quantità richieste dalle singole scuole deve essere del tipo "a legume fresco – caldo" e dovrà essere immediatamente successivo alla cottura, salvo le eccezioni in cui è previsto l'uso di "abbattitori di temperatura".

I pasti dovranno essere confezionati nella stessa mattinata del consumo, tenendo conto anche del tempo necessario per il loro trasporto presso le singole scuole.

Nella fornitura dei pasti multi porzione i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (per le paste, per il sugo, per le pietanze, per i contorni ecc.) in acciaio inox chiusi ermeticamente. L'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto. Per il trasporto dei brodi dovranno essere utilizzate vaschette dotate di coperchio sigillabile a tenuta ermetica. I contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici in polipropilene oppure dotati di valvola per iniezione a vapore adatti alla conservazione della temperatura, od altri prodotti di maggior pregio.

Per il pane, il grana grattugiato e la frutta fresca, questi dovranno essere confezionati a parte, in contenitori separati igienicamente idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente.

La ditta si impegna a utilizzare solo contenitori idonei alla pulizia: pertanto la stessa si impegna a effettuare regolare manutenzione degli stessi, al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e infezione. Devono essere utilizzati sistemi di imballo, o altri accorgimenti idonei, atti a evitare qualsiasi contaminazione reciproca di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idonee a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi.

Trasporto

Il trasporto dei pasti dal centro cottura alle varie sedi scolastiche deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legame fresco- caldo e del legame fresco-freddo. Le teglie destinate alla multi porzione devono essere collocate in appositi contenitori termici in grado di mantenere la temperatura per pasti caldi al momento dell'effettuazione del servizio non inferiore a 65°C, e per pasti freddi, a seconda degli alimenti, compresa tra +4°C e +10° C. Il pasto dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. I mezzi di trasporto dovranno essere chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabili, adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti ed essere muniti di idonea attestazione sanitaria.

Dovranno, inoltre, assicurare un'adeguata protezione dei cibi trasportati, riparandoli da insudiciamenti, contaminazioni o altri danni che possano essere causati da fattori esterni. E' vietata la promiscuità di carico fra sostanze alimentari e fra sostanze alimentari e non alimentari che possano inquinare i prodotti o alterarne le caratteristiche, salvo impiego di confezioni o imballaggi atti a evitare tali rischi. La pulizia interna degli automezzi dovrà avvenire giornalmente; settimanalmente dovrà essere effettuata una disinfezione di tutte le parti interne del cassone con prodotto disinfettante.

I mezzi utilizzati dalla ditta per la veicolazione dei pasti dovranno essere mezzi a ridotto impatto ambientale (veicoli euro 6, o elettrici o vetture ibride)", debbono rispondere ai requisiti stabiliti nella normativa vigente in materia ed essere in numero sufficiente per consentire le consegne dei pasti, alle varie scuole del Comune di Creazzo, secondo i tempi e le modalità stabilite nel presente appalto.

Devono essere coibentati, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, conformi alle normative vigenti. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e altri prodotti non alimentari.

Tutti gli oneri (IVA nella misura di legge, imposte e tasse) relativi al trasporto dei pasti confezionati come sopra indicato, si intendono compresi nel prezzo unitario offerto in sede di gara.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di regolare registrazione sanitaria, e quant'altro previsto dalla normativa vigente.

Consegna

Il quantitativo dei pasti, fornito a ogni singola scuola, deve essere accompagnato dal relativo documento di trasporto, il quale deve indicare, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente, il numero dei pasti distinti per alunni/insegnanti ed eventuali diete speciali. Il numero dei pasti indicato in ogni singolo documento di trasporto deve corrispondere al numero dei pasti ordinati per il tramite del sistema informatizzato di prenotazione dei pasti descritto al successivo art. 21 del presente capitolato.

I pasti dovranno essere consegnati entro l'orario stabilito dall'Istituto Comprensivo Statale di Creazzo per ogni scuola, precisamente minimo 20 minuti massimo 45 minuti prima dell'inizio della somministrazione. I contenitori utilizzati per il servizio dovranno essere prelevati quotidianamente al termine del servizio a cura della Ditta appaltatrice.

ART. 12.2 SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE S. MARCO E ASILO NIDO COMUNALE

Verifica utenza giornaliera e prenotazione pasti

L'ordine con l'esatta indicazione del numero dei pasti giornalieri dovrà pervenire alla cucina entro le ore 9.00 del giorno di fornitura, e dovrà riportare il numero dei pasti per bambini, insegnanti aventi diritto, diete speciali e temporanee, ecc..

Preparazione

I pasti dovranno essere preparati nella stessa mattinata del consumo, presso la cucina interna.

La ditta si impegna a utilizzare solo contenitori idonei alla pulizia al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e infezione. Devono essere utilizzati sistemi o altri accorgimenti idonei, atti a evitare qualsiasi contaminazione reciproca di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idonee a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi.

Consegna

I pasti dovranno essere serviti entro l'orario stabilito dall'Istituto Comprensivo Statale di Creazzo per la scuola dell'infanzia e dalla Coordinatrice dell'asilo nido per l'asilo nido comunale.

ART. 12.3 SPRECHI ALIMENTARI

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando 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. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

ART. 13 MENU'

Ogni pasto sarà composto, di norma, da:

- Un pezzo di pane
- Un primo piatto
- Una pietanza con contorno
- Un frutto di stagione/un dessert

Oppure da

- Piatto unico nutrizionalmente corretto
- pane
- contorno
- frutta di stagione /dessert
- acqua da acquedotto comunale

secondo quanto stabilito dalle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", della Regione Veneto edizione 2022, ed eventuali successivi aggiornamenti, di seguito denominate "Linee Guida Regionali", e dal decreto 10/03/2020 "Criteri Ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate" pubblicato nella G.U. n. 90 del 04 aprile 2020.

Nel menù è compresa inoltre la fornitura di aceto, olio extra vergine d'oliva, sale fino, limone, grana, ecc. e quant'altro fosse necessario per il condimento delle vivande.

Scuola dell'infanzia statale: a metà mattina e a metà pomeriggio sarà servito lo spuntino o merenda, fatto da frutta fresca di stagione, yogurt, budino, gelato, dolce da forno, macedonia, pane con marmellata.

Asilo nido comunale: l'utenza dell'asilo nido è composta da bambini dai 12 mesi di età fino ai 3 anni. I pasti quindi dovranno essere rapportati all'età e al fabbisogno nutrizionale del bambino.

A metà mattina e a metà pomeriggio sarà servito lo spuntino o merenda di frutta fresca omogeneizzata, mousse di frutta, da alternare con latte, frullati di frutta con latte o yogurt.

I menù per la ristorazione scolastica sono redatti dal dietista o da un esperto in Scienze dell'Alimentazione della ditta appaltatrice, tenendo conto che le porzioni offerte devono essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinate, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato. I menù dovranno essere strutturati e diversificati su almeno 4 settimane e dovranno essere caratterizzati in base alla stagionalità dei prodotti e secondo la tipologia dell'utenza. La data di introduzione dei singoli menù sarà stabilita in accordo con la ditta appaltatrice prima dell'avvio di ogni anno scolastico.

I menù così predisposti dovranno ottenere l'apposita validazione da parte del Servizio Igiene degli alimenti dell'Azienda ULSS 8 Berica.

Diete speciali

La Ditta aggiudicataria, inoltre, quando richiesto dall'Amministrazione Comunale, dovrà garantire la preparazione di diete speciali personalizzate adeguate agli utenti, affetti da particolari allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico di particolari alimenti sempre documentate da certificazione sanitaria. La formulazione della dieta speciale dovrà essere effettuata da personale competente (es. dietista). A questo proposito si richiede che le preparazioni sostitutive siano il più possibile aderenti al menù giornaliero generale. La Ditta dovrà promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno della dieta speciale.

Una volta formulata, la Ditta consegnerà la dieta speciale ai seguenti soggetti:

1. alla segreteria dell'Istituto Comprensivo Statale di Creazzo, che trasmetterà l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti, personale ausiliario);
2. ai genitori/tutori del bambino;
3. al SIAN dell'Azienda ULSS 8 Berica.

Stante la complessità di gestione degli alimenti allergenici, il personale della Ditta incaricato della preparazione della dieta speciale deve essere adeguatamente formato, addestrato e consapevole.

Le pietanze riferite a diete speciali dovranno essere contenute in vaschette monoporzione, debitamente sigillate e perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione finale.

L'aggiudicatario dovrà altresì assicurare anche la fornitura di pasti, ove richiesto, nel rispetto delle esigenze etiche e religiose, su formale richiesta scritta da parte delle famiglie dei giovani utenti.

ART. 14 DIVIETO DI OGM

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM", ai sensi della deliberazione del Consiglio comunale n. 77 del 27.11.2014 e dalla Legge Regionale n. 6 del 01.03.2002.

ART. 15 INDICAZIONI SULLE CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Le materie prime utilizzate devono essere di qualità ottima o extra.

La ditta dovrà utilizzare prodotti corrispondenti alle specifiche tecniche di base previste per ciascuna categoria di alimenti dall'Allegato 1 del Decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare "Criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" il cui contenuto si intende integralmente richiamato, nonché da quanto previsto dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate dalla Regione Veneto con DGR n. 161 del 22/02/2022", dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato in G.U. n. 134 del 11/06/2010 e da "Definizione e aggiornamento delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" approvate con Decreto del Ministero della Salute 28/10/2021, pubblicato in G.U. n. 269 del 11/11/2021.

Eventuali migliorie saranno valutate in sede di gara.

Per le percentuali in peso di prodotto biologico, si fa riferimento al DM 10/03/2020.

FONTI PROTEICHE: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti di seguito indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta a settimana, ridimensionando all'occorrenza l'impiego delle carni rosse e bianche a favore di altri fonti proteiche.

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

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

TONNO: al naturale o all'olio d'oliva (frequenza consigliata: in media quindicinale).

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

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

PROSCIUTTO: va utilizzato prosciutto crudo o prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, senza glutine, ottenuto dalla coscia (frequenza consigliata: in media quindicinale).

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

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

RISO: il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare, mentre nel comune impiego è da favorire l'uso di risi nazionali.

GNOCCHI: di norma utilizzare gnocchi di patate fresche o surgelati.

VERDURE ED ORTAGGI: la frequenza deve essere giornaliera, con utilizzo solo di verdure di stagione opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

PURE' DI PATATE: preferibilmente preparato con patate fresche.

FRUTTA: la frequenza deve essere giornaliera, con utilizzo solo di quella di stagione. La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale. La macedonia va preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

PANE E PRODOTTI DA FORNO: utilizzare pane fresco di giornata

LATTE: solo biologico

YOGURT: solo biologico intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali, variando i gusti.

DOLCI: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta, torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato.

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

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

SALE ED ESTRATTI PER BRODO: utilizzare in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monopodico e con grassi vegetali idrogenati. Sono da preferire le tipologie di preparati per brodo contenenti proteine vegetali, oli monoseme, sale marino e con almeno il 3% di verdure disidratate.

CONSERVE E SEMICONSERVE ALIMENTARI: sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombrò ed il salmone, al naturale o all'olio d'oliva.

CONDIMENTI: sono da utilizzare:

olio extra vergine d'oliva (usualmente da preferire); burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedano espressamente in ricetta ed esclusivamente a crudo o scaldato a basse temperature; olio monosemi e di arachide, mais o di girasole.

ART. 16 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

Nell'approntamento del servizio la Ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle seguenti norme principali. 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;
- preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- 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;
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura e contenere i tempi di cottura, preferire in generale la cottura a vapore o al forno, evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- eseguire le porzionature di salumi e formaggi nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione;
- aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- fornire la pasta in brodo separatamente dal brodo, in modo da interrompere il processo di cottura della pasta;
- utilizzare per i condimenti delle pietanze crude e cotte esclusivamente olio extravergine di oliva, avente le caratteristiche prescritte dalla normativa vigente, e sale iodato.

Nella preparazione non devono essere utilizzati:

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

I pasti devono essere prodotti e confezionati nella stessa mattinata del consumo.

Per le scuole primarie e secondaria di 1° grado statali, il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Per la scuola dell'infanzia statale e l'asilo nido comunale, i tempi di distribuzione non potranno mai superare i 30 minuti.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione e solo in presenza di "abbattitore di temperatura", sono la preparazione e la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina, pasta al forno, sughi e ragù.

In sintesi, per tutti gli alimenti utilizzati nella preparazione del menù, si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti specifiche disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore. Tutte le derrate porzionate a cura dell'azienda devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere alla normativa vigente per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere 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 naturali o minimi, quando previsti, di quelle sostanze generalmente considerate indesiderabili (metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.)

Per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

ART. 17 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta appaltatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro Cottura e presso la cucina della scuola dell'infanzia statale e dell'asilo nido comunale, ciascuno per la parte di competenza.

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

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

ART. 18 CONTROLLI DA PARTE DELL'ENTE

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS di competenza, e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la vigilanza sull'esecuzione del servizio competerà alla Stazione appaltante a mezzo di personale all'uopo incaricato. In particolare la Stazione appaltante designerà il responsabile dell'esecuzione del contratto, il cui nominativo sarà comunicato alla Ditta aggiudicataria.

Sono previsti due tipi di controllo:

- 1) Controllo tecnico ispettivo e igienico sanitario, svolto da incaricati dell'Amministrazione comunale e comprendente: l'ispezione del centro cottura, delle sale mensa scolastiche e locali accessori, dei mezzi adibiti al trasporto e su quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di verificare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato; la corrispondenza quantitativa e qualitativa degli alimenti e la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali, riservandosi la facoltà di sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio; il rispetto dei tempi di consegna dei pasti trasportati.
- 2) Controllo sul funzionamento del servizio da parte di insegnanti e genitori facenti parti della Commissione Mensa istituita presso l'Istituto comprensivo. I soggetti effettueranno, anche individualmente, nell'orario della mensa presso ciascun plesso, il controllo sull'appetibilità del cibo e del suo gradimento, sulla conformità al menù previsto e, in generale, sul funzionamento del servizio. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con l'autorità scolastica.

Eventuali segnalazioni conseguenti ai controlli sopra descritti saranno inviate dalla Stazione appaltante alla Ditta aggiudicataria, la quale potrà presentare eventuali controdeduzioni entro 8 giorni.

Al fine di tenere monitorato il gradimento dell'utenza, la Ditta dovrà periodicamente rilevare l'apprezzamento del servizio da parte dell'utenza. I dati raccolti dovranno essere elaborati e poi trasmessi al Comune.

La Stazione appaltante, sulla base delle segnalazioni ricevute e delle controdeduzioni, qualora si riscontrassero inadempienze per cause da imputarsi alla Ditta, provvederà alle diffide e all'applicazione delle penalità previste nel presente Capitolato.

Nello spirito di una collaborazione costruttiva tra le parti coinvolte nel servizio di refezione scolastica, si prevede la convocazione di una riunione almeno annuale di tutti i soggetti coinvolti (Comune, Ditta aggiudicataria, insegnanti e genitori), per verificare l'andamento del servizio.

ART. 19 DISPOSIZIONI DI NATURA IGIENICO SANITARIA/AUTOCONTROLLO

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

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

Il Centro di Cottura e la cucina della scuola dell'infanzia statale e dell'asilo nido comunale dovranno essere dotate di un piano di autocontrollo, costantemente aggiornato, secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e dovranno, inderogabilmente, rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari, applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il Reg. CE 852/2004 e successive modifiche e integrazioni. La Ditta dovrà fornire, a richiesta, con cadenza annuale, al Comune copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, redatti ai sensi della vigente normativa relativi alle fasi di preparazione dei pasti. La Ditta utilizzatrice dovrà essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie di cui al D. Lgs. 2 febbraio 2021, n. 27 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117. (21G00034) (GU Serie Generale n.60 del 11-03-2021) entrato in vigore il 26/03/2021.

ART. 20 PERSONALE

Coordinatore del servizio

Il coordinamento e il controllo di tutte le operazioni e attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con il Comune, dovranno essere affidati dalla ditta appaltatrice a un suo Responsabile di servizio, in possesso di esperienza e qualifica professionale adeguate, specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (oggetto del presente appalto), opportunamente comprovate e idonee allo svolgimento delle funzioni affidate, il cui nominativo dovrà essere comunicato per iscritto all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune e all'Istituto comprensivo statale di Creazzo prima dell'inizio del servizio.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine a:

garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;

pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;

supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, degli interventi a miglioramento di ambienti e attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara.

Il responsabile deve essere reperibile durante la fascia oraria in cui si svolge il servizio di ristorazione e dovrà garantire il corretto andamento

del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri soggetti (es. Autorità scolastiche, Autorità sanitaria) comunque interessati al regolare svolgimento del servizio.

Ha la funzione di "referente unico" nei confronti del Comune, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidatigli (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi) e sarà la persona delegata a partecipare eventualmente a incontri di verifica sul funzionamento del servizio, con rappresentanti dell'utenza e della scuola.

Composizione staff di servizio

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato, dovrà essere in possesso di requisiti, qualifiche e professionalità adeguate, esperienza, capace fisicamente, valido, qualità atte a garantire il corretto svolgimento del servizio nel rispetto delle normative vigenti nel settore della refezione scolastica.

La Ditta appaltatrice dovrà avere obbligatoriamente per tutta la durata dell'appalto alle proprie dipendenze o con altra forma di rapporto di collaborazione: un dietista e/o tecnologo alimentare; un Responsabile Qualità; un Responsabile di cucina; almeno n. 3 cuochi diplomati.

Il Responsabile di cucina (capo-cuoco/capo struttura) preposto al coordinamento della preparazione dei pasti, deve essere in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione scolastica collettiva.

La ditta è, altresì, obbligata all'osservanza della Legge n. 68/1999 (diritto al lavoro dei disabili) e in particolar modo della L. 9/12/1977, n. 903 e 10/04/1991, n. 125, norme in materia di parità uomo/donna sul lavoro.

La ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi di lavoro della Categoria e nella località in cui si svolgono i servizi, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni e in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

Qualora la ditta appaltatrice sia una società cooperativa deve essere garantito ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti.

La ditta appaltatrice assicurerà, al proprio personale dipendente, i diritti previsti nel contratto di categoria e nello statuto dei lavoratori.

La ditta appaltatrice sarà tenuta al rispetto delle norme in materia di cessazione previste dal C.C.N.L. del comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione collettiva".

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio. I criteri, in base ai quali dovrebbe venir costruito l'organico, in numero di unità di personale, dovranno, tra le altre cose, tenere conto anche:

- a) del numero di pasti da produrre giornalmente e settimanalmente per ogni singola mensa;
- b) della tipologia dei menù, delle diete speciali e del loro confezionamento;
- c) degli orari e dei tempi di trasporto e consegna alle varie scuole per la loro somministrazione nei termini previsti nel presente Capitolato;
- d) del servizio di preparazione dei tavoli, scodellamento e pulizia delle stoviglie.

Nella definizione dell'organico si dovrà considerare la necessità di avere un numero di unità di personale tale da consentire lo svolgimento ottimale del servizio anche in caso di assenza improvvisa di una unità di personale.

La composizione del personale dovrà essere costantemente garantita per l'intera durata dell'appalto.

Il Comune si riserva, in ogni momento e a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato. Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente risolte dalla ditta appaltatrice.

La ditta è obbligata a sollevare e tenere indenne il Comune da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione medesima, ai sensi dell'art. 1676 del Codice Civile.

Controlli sulla salute del personale addetto

Tutto il personale deve essere in regola con la vigente normativa in merito ai requisiti di idoneità sanitaria. Esso dovrà essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici previsti dalla normativa vigente. Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prestazioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni dovranno essere recepite dalla ditta appaltatrice.

Igiene del personale

Il personale, in servizio nel Centro Cottura, addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale, secondo le prescrizioni contenute nel manuale di autocontrollo proprio del centro di cottura, attenendosi inoltre alle disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro.

Il personale incaricato del servizio di cui all'art. 6 del presente capitolato, del trasporto e consegna dei pasti deve essere munito di cartellino completo di fotografia personale, riportante il nome dell'azienda e l'identificazione del personale addetto al servizio, ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. N. 81/2008, curare l'igiene personale ed essere dotato di abbigliamento e ausili previsti dalla legislazione vigente con riferimento alle normative di igiene e antinfortunistica.

Formazione e aggiornamento professionale

La ditta appaltatrice dovrà assicurare al proprio personale un programma costantemente aggiornato di attività di formazione su varie tematiche, per tutta la durata del presente appalto.

Obblighi assicurativi

La ditta è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni legislative e contrattuali riguardanti le maestranze addette ai lavori relative alla prevenzione

infortuni, igiene del lavoro, infortuni sul lavoro, assicurazioni, tutela sociale e previdenziale, prevenzione malattie professionali.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguenti a vertenze con il personale della Ditta o per attività inerenti ai servizi da esso svolti, restando totalmente estranea al rapporto d'impiego costituito tra la Ditta e il personale dipendente e sollevata da ogni responsabilità per eventuali inadempimenti della ditta nei confronti del personale stesso.

La Ditta si impegna ad applicare nei confronti dei suddetti lavoratori tutte le norme vigenti per le assicurazioni sugli infortuni, la previdenza e ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge, dai contratti collettivi e accordi integrativi previsti per le imprese della categoria. La violazione alla normativa previdenziale, assistenziale e assicurativa in genere, a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo al Comune di dichiarare la risoluzione del contratto.

La Ditta risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta appaltatrice da parte di società assicuratrici.

Obblighi in materia di sicurezza sul lavoro DUVRI.

Nell'esecuzione del lavoro la Ditta dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza di cui al D. Lgs. 81/2008 (s.m.i.) nonché di quelle antinfortunistiche, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile o penale da cui rende sollevato e indenne il Comune. Una volta aggiudicato l'appalto, a cura della stazione appaltante si procederà alla redazione del Documento unico di valutazione dei rischi interferenti (D.U.V.R.I.) ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008, che formerà allegato al contratto.

ART. 21 SISTEMA INFORMATIZZATO DI PRENOTAZIONE PASTI

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura di un sistema informatizzato di gestione del servizio mensa web based, fruibile tramite APP, Smartphone, tablet, PC o telefono (con risponditore automatico).

L'accesso al portale dovrà avvenire tramite SPID e CIE.

Il sistema deve consentire agli utenti:

- il servizio di iscrizione on line da parte degli utenti, che si interfaccia con il gestionale del protocollo comunale al fine di consentire la protocollazione automatica delle domande di iscrizione stesse;
- il servizio di prenotazione / disdetta del pasto a cura del genitore, entro un orario definito, che comunichi con il centro cottura;
- il pagamento dei pasti tramite il servizio MyPay della Regione Veneto che si integra con il nodo nazionale dei pagamenti pagoPA;
- il servizio di sollecito di pagamento agli utenti, con possibilità di blocco dell'iscrizione al servizio negli anni successivi in caso di debito;
- la presentazione di certificazione medica in caso di allergie / patologie che richiedano una dieta speciale;
- la scelta di dieta per motivi etico / religiosi;
- il rilascio della certificazione della spesa reale del servizio sostenuta dagli utenti.

Il sistema deve consentire alla Stazione appaltante:

- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, ivi compresi i pagamenti degli utenti al servizio;
- l'estrazione di report di dati legati al servizio in formato .xls;
- la generazione di flussi relativi a tariffe agevolate da trasmettere al SIUSS (INPS);
- la gestione di ulteriori servizi alla persona quali: trasporto scolastico, refezione scuola dell'infanzia, servizio di sorveglianza pre-scolastica, servizio di posticipo o doposcuola.

Il sistema informatico fornito dovrà rispondere a tutte le prescrizioni previste in materia di tutela della riservatezza dei dati ai sensi del Regolamento UE 2016/679.

ART. 22 – RESPONSABILITA' CIVILE

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, preparazione, conservazione, trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle vigenti norme. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause a esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico della ditta.

La ditta si obbliga a ritenere sollevato il Comune da qualsiasi responsabilità per fatti e danni di qualsiasi entità e natura, dolosi o colposi, che si verificassero a danno di terzi, ivi compreso il committente medesimo e il personale di cui al presente capitolato.

E' direttamente responsabile della qualità dei pasti e si assume esplicitamente ogni responsabilità per danni o inconvenienti riconducibili direttamente o indirettamente ai pasti forniti, compresi casi di intossicazione alimentare, derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati o inadeguati distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente capitolato.

E' sempre responsabile verso il Comune o verso terzi per i fatti derivanti dall'operato e dal contegno dei suoi dipendenti e di quanti operano anche in via contingente ed estemporanea nel suo interesse.

A tal fine l'Aggiudicatario sarà tenuto a produrre, prima della stipula del contratto, pena la decadenza dell'appalto e incameramento della cauzione definitiva, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro (RCT/O) con massimali di importo non inferiore ad € 12.000.000,00 per sinistro, per danni a persona e € 5.000.000,00 per sinistro per danni a cose.

La polizza dovrà avere durata pari alla durata del contratto d'appalto e dovrà prevedere, oltre alle garanzie normalmente prestate, anche quelle di responsabilità sul prodotto utilizzato; pertanto dovranno essere compresi i danni cagionati dai generi somministrati durante il periodo di validità della garanzia, a esclusione dei danni derivanti da vizio di origine del prodotto.

L'assicurazione vale per i danni verificatisi durante il periodo di validità della polizza e denunciati non oltre sei mesi dalla data della sua scadenza. Nella polizza dovrà anche essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, invalidità permanente, morte, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti della mensa in conseguenza della consumazione dei pasti e prevedere l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice a ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune

L'esistenza di tale polizza non libera l'aggiudicatario dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia. Copia della polizza verrà presentata al Comune in sede di stipulazione del contratto.

Il Comune si riserva in qualsiasi momento di richiedere la prova dell'avvenuto pagamento del premio e l'eventuale aggiornamento dei massimali, se giudicati insufficienti. Per le responsabilità dell'appaltatore si richiama l'art. 1681 del Codice Civile.

ART. 23 CAUZIONE DEFINITIVA

All'atto della stipulazione del contratto e della consegna del servizio in pendenza del contratto l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva, nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m. e i.. A questa garanzia si applicano le riduzioni previste dall'art. 93 comma 7 D.Lgs. 50/2016 e s.m. e i..

ART. 24 NORME ANTICORRUZIONE

La Ditta aggiudicatrice, con riferimento alle prestazioni del presente contratto, si impegna a osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16.04.2013 n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici) e del vigente Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Creazzo, pubblicati, ed ivi disponibili, sul sito istituzionale del Comune di Creazzo all'indirizzo: www.comune.creazzo.vi.it nella sezione Amministrazione Trasparente/sottosezione Disposizioni Generali/Codice disciplinare e Codice di Comportamento.

La Ditta si impegna altresì ad aderire al Protocollo di Legalità Veneto ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" sottoscritto con gli Uffici Territoriali del Governo del Veneto in data 17/09/2019 approvato dalla Giunta Regionale con deliberazione n. 951 del 02/07/2019.

L'inosservanza delle suddette disposizioni comporta la risoluzione del rapporto contrattuale.

ART. 25 PENALI

Il Comune, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge, contenute nel presente capitolato, si riserva la facoltà di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata e accertata violazione di tali norme.

Per ogni violazione verrà avviata per via telematica la procedura di contestazione di seguito descritta.

Entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la ditta appaltatrice dovrà fornire le proprie controdeduzioni scritte per via telematica.

In caso di mancato invio nei termini delle controdeduzioni o in caso di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo. 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 mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

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

Consegne

Da € 800,00 a € 1.500,00 per ognuna delle seguenti inosservanze: utilizzo di contenitori diversi da quelli previsti in sede di capitolato, oppure deficitari nella loro integrità; mancato rispetto dei tempi di consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti presso ogni plesso scolastico; mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consegna degli stessi come previsto dal presente capitolato; mancata consegna del materiale a perdere o accertata difformità rispetto a quello previsto.

Menù

Da € 1.000,00 a € 10.000,00 per ognuna delle seguenti inosservanze: mancato rispetto delle norme relative agli standard previsti dalle tabelle previste nelle linee guida regionale; mancato rispetto delle norme previste per i menù; mancata o inadeguata predisposizione di menù personalizzati per gli utenti in regime di dieta speciale; uso di prodotti diversi, per la preparazione dei pasti, rispetto a quanto prescritto nel presente Capitolato; somministrazione dieta speciale (per motivi di allergia, intolleranza e di salute) preparata con alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione e che gli abbia determinato un danno; difformità riscontrata per non rispetto; mancata consegna, totale o parziale dei pasti veicolati nella singola sede scolastica (in tale caso la penale crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate).

Standards igienico-sanitari

Da € 800,00 a € 1.500,00 per ognuna delle seguenti inosservanze: inadeguata igiene delle attrezzature, dei contenitori e degli automezzi; mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti; fornitura di cibi incommestibili (per

bruciatura, cottura insufficiente, mancanza di sale, salatura eccessiva, presenza di cibo annacquato); mancato rispetto delle temperature di sicurezza al momento della consegna dei pasti alla singola scuola; per consegna di prodotti confezionati scaduti.

Da € 1.000,00 a € 20.000,00 per ognuna delle seguenti inosservanze: ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici o parassiti nei pasti veicolati consegnati alle singole scuole; per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente (in tal caso la misura della penale crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate); per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati chimicamente, tali da essere inidonei all'alimentazione umana (in tal caso la misura della penale crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate).

ART. 26 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale. Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Comune ha facoltà di risolvere il contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, con effetto immediato, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta (ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno alla ditta), salva l'applicazione delle penali per ogni singola irregolarità [PENALITA'] e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni.

In particolare, l'Amministrazione comunale potrà promuovere la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a) recidiva delle inadempienze, nell'arco della vigenza contrattuale;
- b) gravissime e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali tali da compromettere la qualità dei servizi e/o la funzionalità dell'esercizio stesso e arrecare pregiudizio all'immagine dell'Amministrazione;
- c) casi di intossicazioni alimentari accertati, determinate da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'Impresa aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- d) gravi violazioni riferite alle materie prime (uso di prodotti scaduti, derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, violazione norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto, ecc.);
- e) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (mancata applicazione dei contratti collettivi, impiego di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio, contegno abituale scorretto da parte del personale dell'appaltatore durante l'espletamento del servizio, inosservanza delle norme di legge in materia di previdenza, prevenzione infortuni, sicurezza, mancato rispetto dei contratti di lavoro;
- f) mancata osservanza delle norme relative al divieto di impiego di personale non dipendente del prestatore di servizi;
- g) violazione ripetuta per due volte delle norme di sicurezza e prevenzione, verbalizzata durante i controlli e non regolarizzata;
- h) reiterate e gravi violazioni e inosservanze di norme di legge e di regolamenti in materia di igiene e di sanità a seguito di accertamenti effettuati dall'ASL, NAS;
- i) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004 e successive modifiche e integrazioni;
- j) mancata osservanza delle norme relative al divieto di subappalto totale o parziale della gestione del servizio;
- k) apertura di una procedura concorsuale a carico del prestatore del servizio o a carico della ditta capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;
- l) messa in liquidazione o cessione dell'attività del prestatore del servizio;
- m) quando la Ditta Appaltatrice si renda colpevole di frode e in caso di apertura di procedura fallimentare;
- n) sussistenza di una o più cause interdittive ai sensi del D.L.vo 8 agosto 1994, n.490 (normativa antimafia);
- o) perdita dei requisiti di ordine generale e professionale previsti per l'aggiudicazione del servizio;
- p) mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- q) mancato rispetto della data di inizio del servizio nei termini previsti;
- r) abbandono del servizio, salvo che per causa di forza maggiore;
- s) violazione degli obblighi previsti dal Codice generale di comportamento dei pubblici dipendenti, di cui al D.P.R. n. 62 del 16.04.2013, e dal vigente Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Creazzo;
- t) mancato rispetto del Protocollo di Legalità di cui all'art. 24 del presente Capitolato;
- u) ogni altra inadempienza, non contemplata nel presente capitolato d'appalto, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'articolo 1453 del Codice Civile.

La risoluzione viene disposta con determinazione del Responsabile di Area e ne viene data comunicazione alla Ditta a mezzo di posta elettronica certificata (PEC).

Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopraindicati o per altri gravi motivi da imputarsi al prestatore di servizio, il Comune non pagherà le prestazioni non eseguite, ovvero non eseguite esattamente e si riserverà il diritto di richiedere maggiori danni conseguenti.

Dopo la formale contestazione scritta (diffida ad adempiere), cui ha conseguito il rigetto delle giustificazioni, presentate dalla ditta entro i 10 giorni dalla ricezione della diffida, per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato, il Comune potrà risolvere il contratto incamerando la cauzione previo preavviso di 15 giorni da comunicare tramite PEC, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori, anche in conseguenza dell'anticipata risoluzione del contratto e in relazione all'esigenza di proseguire comunque l'erogazione del servizio di ristorazione.

Con la risoluzione del contratto sorge per il Comune, oltre al risarcimento del danno il diritto di affidare a terzi la prestazione di servizio o la parte

rimanente di questa in danno alla Ditta inadempiente.

L'affidamento a terzi viene notificato alla Ditta inadempiente nelle forme prescritte, con l'indicazione dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi.

Alla Ditta inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti dell'Impresa aggiudicataria senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione sui beni dell'Impresa aggiudicataria medesima. In caso di minore spesa nulla compete all'Impresa aggiudicataria inadempiente. L'esecuzione in danno non esime l'Impresa aggiudicataria dalle norme di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

ART. 27 SCIoglimento DEL CONTRATTO – ESERCIZIO DEL DIRITTO DI RECESSO

E' facoltà del Comune, in virtù di quanto previsto dall'art. 1671 "Recesso unilaterale dal contratto" del Codice civile, recedere in tutto o in parte da contratto di appalto con un preavviso da comunicarsi alla ditta appaltatrice con lettera raccomandata a/r almeno 120 (centoventi) giorni: in qualunque momento durante l'esecuzione del contratto e/o al verificarsi di situazioni operative o ambientali che rendano non correttamente eseguibile il servizio;

qualora venisse modificato il tipo di gestione del servizio o venissero meno, in tutto o in parte le esigenze dell'appalto per gravi motivi; in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico in relazione alla tipologia del servizio svolto.

Dalla data di efficacia del recesso, la ditta aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali oggetto di recesso, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al committente. In caso di recesso la ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite, purché correttamente e a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

E' attribuita alla ditta appaltatrice la facoltà di recedere dal contratto per giusta causa. Il recesso dovrà comunque essere esercitato in modo da evitare ogni pregiudizio al Comune e comunque con un preavviso minimo di 120 (centoventi) giorni consecutivi.

ART. 28 CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata la cessione totale o parziale a favore di terzi del contratto, salve le ipotesi di cui all'art. 106, comma 1, lett. d del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 29 CESSIONE DEL CREDITO

La cessione del credito è consentita in base a quanto previsto dall'art. 106, comma 13 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 30 DIVIETO DI SUBAPPALTO

Data la particolarità del servizio, rivolto a fasce di età meritevoli della massima attenzione, è vietato il subappalto, anche parziale del contratto, allo scopo di garantire al Comune il rapporto diretto con il contraente, scelto in fase di aggiudicazione, pena la risoluzione di diritto del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva.

ART. 31 FATTURAZIONE

La Ditta appaltatrice, alla fine di ogni mese, dovrà emettere fattura elettronica distinta per ogni scuola, indirizzata al Comune di Creazzo che provvederà alla liquidazione entro 30 gg dalla data della sua presentazione al protocollo, con mandato di pagamento estinguibile presso la tesoreria comunale tramite accredito in conto corrente bancario.

Ciascuna fattura dovrà fare riferimento ai documenti di trasporto firmati dagli operatori addetti al ritiro dei pasti che quotidianamente accompagnano le consegne.

A loro volta i documenti di trasporto quotidianamente consegnati a ogni plesso scolastico dovranno fare riferimento come numero pasti consegnati, agli ordini risultanti dal sistema informatizzato di prenotazione dei pasti in uso.

In caso di difformità tra il totale dei pasti come risultante dai documenti di trasporto e/o dalle fatture e quanto rilevato in sede di prenotazione informatizzata dei pasti, farà fede ai fini del pagamento del corrispettivo alla Ditta il dato risultante dal sistema informatizzato di gestione e prenotazione dei pasti.

La liquidazione delle fatture verrà sospesa qualora siano contestati alla Ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo; dai seguenti pagamenti verrà detratto l'importo delle eventuali penalità a carico dell'Impresa aggiudicataria e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi e oneri a essa derivanti dal presente capitolato.

Il pagamento dei corrispettivi è subordinato all'acquisizione del DURC (documento unico di regolarità contributiva).

ART. 32 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La Legge n. 136 del 13/08/2010 denominata "Piano straordinario contro le mafie" entrata in vigore il 07/09/2010 ha posto a carico delle ditte appaltatrici, sub appaltatrici e sub contraenti per lavori, servizi e forniture pubbliche, quanto segue:

indicare nella fattura il codice CIG richiamati dalla Stazione Appaltante nei documenti di gara;

indicare nella fattura un c/c bancario o postale dedicato anche, non in via esclusiva, al pagamento da parte della Stazione Appaltante di quanto

dovuto con il presente appalto;

comunicare contestualmente all'invio della fattura le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sui conti correnti bancari o postali dedicati alle suddette operazioni di pagamento tramite bonifico da parte della Stazione Appaltante;

Ai sensi del combinato disposto degli articoli 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136, e 1456 del codice civile, il presente contratto dovrà considerarsi risolto qualora la Ditta Aggiudicataria esegua le transazioni relative al presente appalto senza avvalersi di banche o della società Poste italiane Spa. In caso di appaltatore costituito in forma di associazione temporanea d'impresе la risoluzione opera anche nel caso in cui l'inadempienza riguardi una sola delle imprese riunite.

Il presente articolo si considera come non efficace qualora le disposizioni in merito alla tracciabilità dei flussi finanziari recate dalla L. n. 136 del 2010 vengano abrogate.

ART. 33 RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

La risoluzione delle controversie potrà essere risolta mediante accordo bonario disciplinato dagli articoli 206 e 205 del D. Lgs. N. 50/2016 "Nuovo Codice degli Appalti" o transazione ai dell'art. 208 del D. Lgs. N. 50/2016, nel rispetto del codice civile.

Qualora non si riesca a risolvere la divergenza e/o controversia mediante accordo bonario o transazione, sarà risolta inappellabilmente dal Giudice ordinario.

Il Foro competente per la soluzione delle controversie in via esclusiva sarà quello di Vicenza.

ART. 34 SPESE CONTRATTUALI, IMPOSTE E TASSE

Sono a carico della Ditta Aggiudicataria - senza diritto di rivalsa - tutte le spese, imposte (eccetto l'IVA), diritti di segreteria, tasse e altri oneri direttamente o indirettamente attinenti alla predisposizione, stipulazione e registrazione del contratto, alla gestione tecnico- amministrativa all'appalto, incluse le spese di bollo ove dovute, le spese per le garanzie e polizze richieste. L'Aggiudicatario è tenuto altresì a rimborsare le spese di pubblicità sostenute per la procedura di affidamento.

ART. 35 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Per quanto riguarda il trattamento dei dati personali, la Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, come recepito dal D.Lgs. n. 101 del 10/08/2018, informa la Ditta Aggiudicataria che tratterà i dati, contenuti nel presente contratto, esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali in materia.