



COMUNE DI MEOLO
CITTA' METROPOLITANA DI VENEZIA

Piazza Martiri della Libertà, 1 - 30020 Meolo tel. 0421/61283 fax 0421/618706

Settore I Servizi Amministrativi e alla persona

e-mail: segreteria@comune.meolo.ve.it

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA STATALI E DEL
SERVIZIO PASTI PER GLI ASSISTITI DAI SERVIZI SOCIALI,
CON GESTIONE DEL CENTRO COTTURA COMUNALE
A.S. 2017/2018 – 2020/2021 con rinnovo opzionale fino all'A.S. 2022/2023**

C.I.G.: 70747826CB

INDICE:

- ART. 1) OGGETTO DELL' APPALTO
- ART. 2) DURATA E VALORE DELL'AFFIDAMENTO
- ART. 3) NUMERO DEI PASTI
- ART. 4) FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO
- ART. 5) CARATTERISTICHE DEI PASTI E MERCEOLOGICHE
- ART. 6) NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
- ART. 7) DIETE SPECIALI
- ART. 8) ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI
- ART. 9) DISTRIBUZIONE NELLE MENSE E SERVIZI ATTINENTI
- ART. 10) SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO
- ART. 11) ATTREZZATURE E MINUTERIE D'USO
- ART. 12) SCALDAVIVANDE
- ART. 13) ONERI A CARICO DEL COMUNE
- ART. 14) ONERI A CARICO DELLA DITTA
- ART. 15) CONSERVAZIONE CAMPIONI
- ART. 16) ISPEZIONI E VERIFICHE
- ART. 17) CONTROLLI E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE
- ART. 18) COMITATO MENSA
- ART. 19) PULIZIA DELLA CUCINA E DELLE MENSE SCOLASTICHE
- ART. 20) MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE
- ART. 21) SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA
- ART. 22) REQUISITI DELLA DITTA E DEL PERSONALE
- ART. 23) FATTURAZIONE E PAGAMENTI - REVISIONE PREZZI
- ART. 24) RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE
- ART. 25) CAUZIONE DEFINITIVA

ART. 26) DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
ART. 27) CONTROVERSIE
ART. 28) ESECUZIONE IN DANNO
ART. 29) SANZIONI
ART. 30) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 31) ESECUZIONE D'URGENZA
ART. 32) RICONSEGNA DEL CENTRO COTTURA A FINE AFFIDAMENTO
ART. 33) DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E LIMITI AL SUBAPPALTO
ART. 34) SPESE ED ONERI FISCALI
ART. 35) DOMICILIO DELLA DITTA APPALTATRICE
ART. 36) CONTROVERSIE
ART. 37) DISPOSIZIONI FINALI

ART. 1) OGGETTO DELL' APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la preparazione, la veicolazione e la distribuzione di pasti per la scuola dell'infanzia statale "Acquerello" e per la scuola primaria statale "S. Pio X", e per i soggetti assistiti a domicilio dai Servizi Sociali del Comune.

Più precisamente, i servizi previsti nell'appalto sono:

- gestione del Centro cottura di proprietà comunale sito in via Vallio (detto anche "cucina comunale");
- approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari;
- preparazione e cottura, presso la cucina comunale, dei pasti destinati agli alunni ed insegnanti delle scuole dell'infanzia e primaria, alle persone assistite a domicilio dal servizio sociale;
- trasporto dei pasti alla scuola primaria (la distanza della sede scolastica dalla cucina comunale è di circa km 1,5);
- consegna dei pasti alla scuola dell'infanzia, situata in locali adiacenti alla cucina comunale;
- porzionatura dei pasti per il servizio domiciliare e lavaggio contenitori (la distribuzione a domicilio sarà effettuata a cura del Comune);
- preparazione - spreparazione mensa, distribuzione dei pasti nelle scuole dell'infanzia e primaria, lavaggio stoviglie, posate, contenitori, pulizia e riordino di tavoli e sedie, scopatura e lavaggio pavimenti;
- riscossione del costo pasto dagli alunni delle scuole;
- predisposizione e gestione di un sistema informatico per le iscrizioni al servizio degli alunni e docenti, compreso il caricamento delle anagrafiche nella banca dati, la rilevazione giornaliera delle presenze, la prenotazione giornaliera dei pasti, l'addebito e la riscossione delle quote a carico di ciascun utente, sistema accessibile alla Ditta di ristorazione, al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza;
- incontri periodici, con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste.

Responsabile Unico del Procedimento e Referente comunale per i servizi oggetto del presente affidamento è la Responsabile del Settore I "Servizi amministrativi e alla persona".

ART. 2) DURATA E VALORE DELL'AFFIDAMENTO

Il presente appalto avrà durata di quattro anni scolastici, dal 01.09.2017 al 31.08.2021; il Comune si riserva la possibilità di rinnovo per un ulteriore biennio scolastico (termine ultimo 31.08.2023), qualora la qualità del servizio, a suo insindacabile giudizio, sia risultata pienamente soddisfacente. La non disponibilità al nuovo affidamento da parte della Ditta aggiudicataria dovrà essere comunicata per iscritto al Comune con un preavviso di almeno 8 mesi.

Il termine iniziale dell'appalto potrà essere posticipato, per ragioni di necessità insindacabilmente valutate dal Comune di Meolo, al termine massimo del 1° gennaio 2018.

Tabella valore appalto

Utenza	Prezzo	Pasti presunti anno	Importo annuo	Importo appalto (4 aa.ss.)	Importo appalto ex art 35 c.4 (compreso rinnovo opzionale)
Scuola Infanzia	€ 4,40	13500	€ 59.400,00	€ 237.600,00	€ 356.400,00
Scuola Primaria	€ 4,40	22500	€ 99.000,00	€ 396.000,00	€ 594.000,00
Servizio SAD	€ 4,40	6000	€ 26.400,00	€ 105.600,00	€ 158.400,00
Totale		42000	€ 184.800,00	€ 739.200,00	€ 1.108.800,00
Oneri sicurezza non soggetti a ribasso			€ 250,00	€ 1.000,00	€ 1.500,00
				€ 740.200,00	€ 1.110.300,00

L'importo a base di gara dell'appalto per 4 anni scolastici è quantificato in € 739.200,00 IVA esclusa oltre ad € 1.000,00 per costi della sicurezza relativi a rischio di tipo interferenziale non soggetti a ribasso, per complessivi € 740.200,00.

L'importo dell'appalto calcolato ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D.Lgs 50/2016 e quindi compresa eventuale opzione di rinnovo per 2 ulteriori anni scolastici è quantificato in € 1.108.800,00 IVA esclusa, oltre ad € 1.500,00 per costi della sicurezza relativi a rischio di tipo interferenziale non soggetti a ribasso, per complessivi € 1.110.300,00.

L'importo è calcolato su un numero complessivo presunto di pasti da somministrare per anno scolastico pari a 42.000, ad un prezzo unitario di € 4,40 come sopra precisato.

Non sono ammesse offerte in aumento del prezzo.

ART. 3) NUMERO DEI PASTI

Si prevede che il numero annuo dei pasti da fornire sia di 42.000.

Il numero dei pasti suindicato potrebbe subire variazioni rispetto a quanto indicato (assenze utenti, variazione del numero degli alunni, modifiche normative/organizzative a livello scolastico, modifiche nell'organizzazione del servizio sociale, ecc.). Il Comune corrisponderà soltanto il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente consumati e non garantisce un numero minimo di pasti per tutta la durata dell'appalto, fermo restando l'impegno della Ditta a soddisfare il totale delle prenotazioni giornalmente ricevute, senza alcun aggravio di costi.

A puro titolo indicativo si riporta il numero medio mensile dei pasti forniti nell'anno scolastico 2015/16 (mese campione di rilevamento: maggio 2016):

- scuola dell'infanzia: n. 1744
- scuola primaria: n. 2615
- servizio domiciliare: n. 323

Il numero dei pasti giornalieri degli alunni sarà rilevato dalla banca dati in possesso dell'aggiudicatario conformemente alle modalità di prenotazione elettronica degli stessi.

Per quanto riguarda la fornitura dei pasti per gli insegnanti la Ditta provvederà a fornire gli stessi sulla base della prenotazione giornaliera, in ogni caso in numero non superiore a quello riportato nella tabella contenente il numero dei docenti aventi diritto al pasto fornita dall'Istituto Comprensivo all'inizio dell'anno scolastico.

Il numero delle prenotazioni dei pasti per i cittadini assistiti, fatta salva l'introduzione del buono pasto elettronico anche per questa categoria di utenti, verrà comunicato dal personale del servizio di assistenza domiciliare solo nei casi di nuova attivazione, variazione e sospensione.

Tutte le prenotazioni dei pasti dovranno pervenire al cuoco responsabile della cucina comunale entro le ore 9.30 del mattino.

L'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura e gestione di un sistema informatico di tutte le funzioni relative ai buoni pasto, anche differenziati secondo le tipologie di utenza indicate dall'Ente e sulla base delle quantità indicative di cui sopra.

Ove si rendesse necessario, l'eventuale fornitura di buoni cartacei rimane a carico dell'aggiudicatario.

ART. 4) FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO

Il funzionamento della mensa attualmente avviene secondo la seguente organizzazione:

- **scuola dell'infanzia**: per 5 giorni la settimana per circa 9 mesi (da fine settembre a tutto giugno);
- **scuola primaria**: per 5 giorni la settimana per circa 8 mesi (da fine settembre ai primi giorni di giugno);
- **servizio domiciliare**: per 5 giorni la settimana per 12 mesi, solo pranzo. La preparazione dei pasti per gli utenti a carico dei servizi sociali avverrà nella giornata di venerdì anche per l'eventuale pasto del sabato.

In ogni caso la mensa scolastica dovrà funzionare secondo il calendario di ciascun tipo di scuola e in base a quanto deciso dall'autorità scolastica locale.

La Ditta appaltatrice dovrà adeguarsi alle eventuali variazioni che verranno comunicate dall'Amministrazione comunale, sia per quanto riguarda la mensa scolastica che per quella del servizio sociale.

ART. 5) CARATTERISTICHE DEI PASTI E MERCEOLOGICHE

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto riportato nelle SCHEDE PRODOTTO delle principali sostanze alimentari contenute nell'allegato 3 delle "Linee Guida

in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013 e nelle “Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture assistenziali extra ospedaliere” della Regione Veneto, aggiornate al 2013 (D.G.R. Veneto n. 117 del 13.12.2013).

Vengono preferiti i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica e integrata. Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati per comunicarli successivamente all'utenza.

In particolare, come previsto dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante “*Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali*”, dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dall'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

Dovranno essere BIOLOGICI: frutta, pasta, riso, verdura.

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

FONTI PROTEICHE: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. E' consigliato alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche rispettando le frequenze previste dalle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

Carni: preferibili carni di origine nazionale. Vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio, bovino, tacchino, suino; è obbligatorio utilizzare carni macinate al momento.

Pesce: il pesce utilizzato deve essere freschissimo o surgelato, filetti deliscati o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, hamburger di trota, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti. Preferibile pesce con provenienza zona FAO 27 o FAO 37 (Mar Mediterraneo)

Tonno – Salmone – Sgombro: al naturale o all'olio d'oliva; lo scatolame sarà proposto non più di due volte nelle 4 settimane.

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

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

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia con frequenza non inferiore ai 15 giorni.

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

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). Per i bambini della scuola dell'infanzia i formati dovranno essere vari e tagliati, ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola primaria.

Riso: utilizzare riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

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

Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adequata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Purè di patate: deve essere preparato preferibilmente con patate fresche.

Frutta: deve essere utilizzata frutta di stagione. Anche la macedonia deve essere preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta dei prodotti dovrà essere nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione e di provenienza nazionale. Lo stesso tipo di frutta non dovrà essere presente per più di due volte nella settimana

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane surgelato o riscaldato (salvo per regimi dietetici particolari).

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

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, naturale, alla frutta.

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

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

Budino: preparato in giornata e correttamente conservato.

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

Aromi: utilizzare solo aromi freschi o secchi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, timo, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare e deve essere iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. Sono vietati gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserven e semiconserve alimentari (scatolame): i pomodori pelati dovranno essere senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombrò ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- Olio extra vergine di oliva;
- Burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- Olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

Per quanto non espressamente evidenziato nel presente Capitolato, nell'acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, la Ditta appaltatrice si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle *"Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013.

La Ditta appaltatrice dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. e da tutta la normativa vigente, attuale o sopravvenuta, in tema di rintracciabilità degli alimenti e di sicurezza alimentare in genere.

I pasti dovranno essere prodotti nel Centro cottura comunale di Meolo, già sostanzialmente attrezzato a tale scopo, e distribuiti nello stesso giorno di preparazione, con il metodo del legame fresco-caldo.

Il pasto comprende: un primo piatto, un secondo piatto con contorno di verdura fresca o cotta, pane e frutta fresca di stagione del peso stabilito per ciascuna categoria di utenti. Per gli alunni della scuola dell'infanzia è prevista anche una merenda al mattino (es. fette biscottate o biscotti secchi) ed una al pomeriggio (es. yogurt, frutta, ecc.).

Le caratteristiche dei pasti sono dettagliate in menù scolastici, differenziati in estivo (per il periodo da aprile ad ottobre) ed invernale (mesi da novembre a marzo).

Per gli utenti del servizio domiciliare, nel periodo di funzionamento delle scuole, per il pranzo di mezzogiorno vale sostanzialmente lo stesso menù scolastico. Per i pasti del periodo estivo e dei periodi di chiusura delle scuole saranno applicati appositi menù predisposti per gli anziani.

Copia dei menù attualmente in vigore (ora articolati su 5 settimane), sono allegati a titolo esemplificativo al presente Capitolato (allegati 1 e 2).

La definizione dei menù è integrata dalla tabella grammature, che indica le quantità degli ingredienti dei singoli pasti, formulate a crudo e al netto degli scarti (allegato 3).

La Ditta aggiudicataria dovrà proporre un proprio menù, articolato su 4 (quattro) settimane, che dovrà essere approvato dal Comune e validato dall'AULSS n. 4 "Veneto Orientale". Ad analoga approvazione e validazione sarà soggetto ogni successivo aggiornamento del menù proposto dalla Ditta aggiudicataria o dal Comune. Le modifiche non comporteranno rettifiche al prezzo dei pasti.

Nel menù proposto dovranno essere presenti, da somministrarsi a rotazione una volta a tutti gli alunni nelle quattro settimane, lasagne, pizza, budino e dolce/gelato.

Nel corso dell'appalto saranno ammesse occasionali variazioni al menù proposte dalla Ditta, previa autorizzazione comunale, per cause di forza maggiore quali:

- guasto improvviso ad una o più attrezzature;
- black-out energetico improvviso durante la preparazione e la cottura;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti;
- mancata fornitura di derrate per causa di forza maggiore.

In caso di inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi nel centro di cottura comunale, la Ditta appaltatrice dovrà fornire pasti prodotti nel centro alternativo o, su autorizzazione del Comune, pasti

freddi sostitutivi nei limiti delle contingenti possibilità. Tale sostituzione dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

ART. 6 – 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 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 e la quantità d'acqua utilizzata in cottura, di contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura al vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo e 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 utilizzati:

- ➔ Le carni al sangue;
- ➔ Cibi fritti;
- ➔ Il dado da brodo o insaporitori contenenti glutammato;
- ➔ Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- ➔ Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- ➔ Alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM";
- ➔ Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- ➔ Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. **I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.** Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al Centro di cottura né recuperato dal personale della Ditta o della Scuola, ma dovrà essere smaltito come rifiuto. Lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009. Il Comune si riserva di avviare progetti specifici finalizzati a ridurre lo spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione. In tal caso potranno essere concordate con la Ditta appaltatrice eventuali diverse distribuzioni del cibo non consumato, purché integro e non scodellato. Potranno essere altresì avviati progetti di recupero del rifiuto umido.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nei menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in perfetto stato di conservazione, lavorati secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura del Ditta appaltatrice, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni. La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. La Ditta appaltatrice in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'AULSS competente. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevanza analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento, e in particolare al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

ART. 7) DIETE SPECIALI

Per particolari o speciali regimi dietetici di singoli utenti (per motivi di salute o religiosi), la Ditta, a seguito di richiesta scritta degli utenti stessi, dovrà apportare variazioni al menù, senza che ciò comporti modifiche al corrispettivo. Per gli studenti/utenti a dieta speciale dovranno essere formulati menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

In particolare, per la dieta "no glutine" dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia, che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla Ditta produttrice, qualora lo stesso non risulti inserito nel suddetto prontuario.

I cibi predisposti quali diete speciali dovranno essere confezionati individualmente e collocati nei contenitori termici in maniera tale da salvaguardarne la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge. Essi dovranno riportare le indicazioni del destinatario adottando tutte le cautele atte ad assicurare la riservatezza dei dati ai sensi della legge in materia della tutela della privacy.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o da malattie metaboliche e/o che necessitano a scopo terapeutico di particolari alimenti dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Le richieste di dieta speciale presentate dagli utenti saranno considerate valide per tutto il percorso scolastico salvo formale disdetta da parte degli utenti stessi.

La Ditta dovrà sempre garantire pasti alternativi (es. pasta al burro, formaggi...) per particolari situazioni contingenti.

ART. 8) ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI

Gli orari giornalieri delle consegne pasti sono i seguenti:

- ore 11,45 per gli assistiti a domicilio;
- ore 11,45 e ore 12,30 presso la scuola dell'infanzia (due turni);
- ore 12,00 e ore 12.35 presso la scuola primaria (due turni).

Gli orari indicati potranno subire leggere variazioni con conseguenti adeguamenti organizzativi della cucina. Quando la consumazione dei pasti in un refettorio sia divisa in due turni, la preparazione dei piatti del primo e del secondo turno e le relative consegne si svolgeranno in due momenti distinti.

Nel caso in cui le scuole o il Comune segnalino dei pasti mancanti, la Ditta appaltatrice deve provvedere entro 15 minuti ad integrarne il numero.

ART. 9) DISTRIBUZIONE NELLE MENSE E SERVIZI ATTINENTI

Nelle scuole spetta alla Ditta provvedere con proprio personale alla distribuzione dei pasti agli alunni. Il numero degli addetti alla distribuzione, rapportato al numero massimo di utenti di ciascuna mensa, deve essere almeno pari a 1/40 per la scuola primaria e 1/30 per l'infanzia, e comunque sempre tale da garantire lo svolgimento di tutti i servizi con regolarità, puntualità ed accuratezza.

In caso di mensa su due turni, deve essere garantito il ripristino delle migliori condizioni igienico-sanitarie e di consumo dei pasti tra un turno e l'altro.

Nella scuola dell'infanzia la carne dovrà essere fornita dalla cucina tagliata a pezzetti, così da poter essere assunta tale e quale dai bambini.

La frutta dovrà essere fornita lavata e sanificata, a temperatura ambiente, già pronta per il consumo. Per i bambini della scuola dell'infanzia dovrà, se necessario, essere sbucciata e tagliata a pezzetti.

La Ditta dovrà inoltre fornire, presso ogni scuola, il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, di aceto o limone e sale, per il completamento del condimento.

ART. 10) SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

E' compito della Ditta provvedere all'**approvvigionamento** delle derrate alimentari, al loro **stoccaggio** e alla loro corretta **conservazione**. Deve provvedere quindi alla **preparazione**, alla **cottura** e al **confezionamento** dei pasti, nel Centro di cottura comunale, in base alla normativa sanitaria di cui al D.P.R. 327/1980 ed ai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004, come recepiti dalla Regione Veneto, ed alle norme di buona tecnica, nel rispetto del piano di autocontrollo HACCP, secondo i menù, le grammature e con le derrate conformi a quanto previsto negli allegati al presente Capitolato ed alle Linee guida della Regione Veneto.

I pasti devono essere consegnati in contenitori multiporzione, salvo quelli per il servizio domiciliare che vanno sistemati in singoli contenitori termici messi a disposizione dal Comune.

Il **trasporto** dei pasti dalla cucina comunale agli assistiti a domicilio verrà effettuato dal servizio comunale di assistenza domiciliare. I contenitori per il singolo utente, forniti dal Comune, dovranno essere inseriti in contenitori termici tipo thermocup di proprietà della Ditta, per consentire il mantenimento della temperatura ottimale.

Il **trasporto** dei pasti dalla cucina alle sedi scolastiche deve essere effettuato dalla Ditta mediante idonei contenitori termici forniti dalla Ditta stessa.

Sono sempre dovuti da parte della Ditta il ritiro ed il lavaggio dei contenitori termici a fine pasto, compreso il lavaggio dei contenitori per gli utenti del servizio domiciliare.

I contenitori termici devono essere in perfette condizioni. Devono poter mantenere gli alimenti cotti da consumarsi caldi alla temperatura non inferiore a + 65°C fino al momento della somministrazione e ad una temperatura non superiore a +10°C per i prodotti cotti da consumarsi freddi.

Il tempo intercorrente tra il confezionamento del pasto ed il momento della consegna presso il refettorio scolastico dovrà consentire il mantenimento delle temperature anzidette e l'appetibilità del cibo e non superare il quarto d'ora.

La Ditta dovrà fornire ad ogni scuola un termometro, per la misurazione della temperatura del cibo, e relativo liquido disinfettante, garantendo la sostituzione in caso di cattivo funzionamento o impossibilità di utilizzo.

Per le consegne la Ditta appaltatrice deve far uso di apposito mezzo, munito di registrazione conforme ai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004, come recepiti dalla Regione Veneto ed adeguatamente predisposto per il trasporto di alimenti.

I pasti delle diete speciali devono essere confezionati individualmente e riportare l'indicazione univoca del destinatario.

Per le scuole, la **distribuzione** del pasto è interamente affidata agli operatori della Ditta.

Lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l'afflusso dei bambini subito dopo la cessazione dell'attività didattica con un numero di operatori adeguato a garantire il rapido e regolare svolgimento dell'intero servizio e comunque almeno nei rapporti di cui al precedente articolo.

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

Le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio extra vergine d'oliva, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico, avendo cura di non lasciare il condimento, ed in particolare il sale, a libera disposizione dei bambini.

Nelle scuole devono essere utilizzate le stoviglie e le posate lavabili messe a disposizione presso le scuole stesse.

La Ditta dovrà fornire tutto il materiale e le attrezzature necessari per la distribuzione dei pasti in numero sufficiente alle esigenze del servizio.

Nelle scuole la Ditta deve provvedere con proprio personale ai connessi servizi di: preparazione dei tavoli, ricevimento pasti, porzionamento e distribuzione delle vivande, sparcchiamento dei tavoli, lavaggio delle stoviglie e delle posate sporche (utilizzando le macchine in dotazione), lavaggio dei vari contenitori utilizzati, pulizia e riordino di tavoli e sedie dei refettori, rimozione e conferimento dei rifiuti nei cassonetti appositi, spazzatura e lavaggio pavimenti dei refettori, riordino del relativo materiale per il giorno successivo.

Il personale della Ditta deve sempre provvedere alle operazioni sopra descritte nei tempi più opportuni e in conformità alle esigenze dettate dalla Dirigenza scolastica o dal Comune.

ART. 11) ATTREZZATURE E MINUTERIE D'USO

La Ditta aggiudicataria, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo sul costo di affidamento del servizio, può inserire nella cucina comunale e nei refettori le attrezzature, macchine ed arredi che ritenga utile avere per migliorare l'organizzazione del servizio e la qualità del prodotto. Esse rimangono di proprietà della Ditta a fine appalto, salvo non venga diversamente stabilito in sede di offerta tecnica.

La Ditta provvede inoltre alla fornitura ed al mantenimento:

- della minuteria d'uso della cucina: es. pentole, padelle, contenitori termici per trasporto pasti ai refettori, mestoli, attrezzi, teglie, sacchi per rifiuti, strofinacci, attrezzature per la pulizia, ecc.
- della minuteria d'uso di refettorio: es. caraffe in materiale resistente, vassoi porta vivande, salviette, ecc., piatti in polpa di cellulosa, posate e bicchieri a perdere per la distribuzione in situazioni di emergenza in caso di impossibilità di lavaggio delle stoviglie;
- della minuteria di consumo (es. tovagliette, borsette in plastica, sacchetti per alimenti e salviette) per le scuole e per gli utenti del domiciliare.

ART. 12) SCALDAVIVANDE

La Ditta deve garantire, per ogni refettorio scolastico, la fornitura di carrelli bagnomaria (c.d. "scaldavivande") composti da almeno tre vasche in acciaio inox con ripiano e dotati di termostato, alla cui accensione - con adeguato anticipo rispetto al loro utilizzo - dovrà provvedere il personale della Ditta stessa. Ogni scaldavivande dovrà essere dotato di ruote con freno e permettere all'acqua di raggiungere l'ebollizione.

Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune, la Ditta dovrà garantire la fornitura di ulteriori scaldavivande, al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

Gli scaldavivande rimangono di proprietà della Ditta alla fine dell'appalto, salvo non venga diversamente stabilito in sede di offerta tecnica.

ART 13) ONERI A CARICO DEL COMUNE

Il Comune mette a disposizione della Ditta la cucina comunale di via Vallio, assumendo le spese delle utenze di energia elettrica, gas, acqua (è esclusa l'utenza telefonica).

Provvede alla manutenzione straordinaria degli immobili e degli impianti di connessione alle utenze (tubazioni gas acqua, impianti elettrici, ecc. - ad eccezione delle spese per collegamenti telefonici e per la gestione del servizio informatizzato di cui all'art. 21), fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore.

E' a carico del Comune la manutenzione straordinaria delle attrezzature di proprietà comunale già presenti nel Centro cottura e nelle mense scolastiche, salvo che il deterioramento derivi da uso improprio o negligenza da parte della Ditta.

La sostituzione di attrezzature comunali non riparabili è a carico del Comune, se esiste idonea documentazione atta a dimostrarne il corretto uso e manutenzione da parte della Ditta e la non riparabilità delle stesse. In alternativa, potrà essere concordato tra le parti che la sostituzione avvenga a spese della Ditta la quale conserverà la proprietà del bene al termine dell'appalto, o secondo altre condizioni da concordarsi tra le parti.

Il Comune effettua il pagamento totale del prezzo per i pasti forniti agli insegnanti/personale scolastico presenti in refettorio e agli utenti dei servizi sociali; integra inoltre la quota versata alla Ditta dalle famiglie laddove il valore del buono-pasto venga fissato dalla Giunta in misura inferiore al prezzo di aggiudicazione.

Provvede all'acquisto delle stoviglie da fornire ai singoli refettori.

Il Comune dà infine la garanzia di copertura delle eventuali quote non versate dagli utenti, salvi gli eventuali pasti gratuiti offerti dalla Ditta in sede di proposta tecnica. Si precisa che alcuni dei pasti eventualmente offerti dalla Ditta per ciascuna scuola, potrebbero, su decisione del Comune, essere attribuiti eventualmente anche ad utenti non alunni seguiti dai servizi sociali ed in stato di disagio.

ART. 14) ONERI A CARICO DELLA DITTA

Oltre a quanto previsto da altri specifici articoli del presente Capitolato e del bando di gara, si richiamano alcuni oneri che spettano alla Ditta.

1. Per la messa a disposizione della cucina comunale, il versamento di un canone annuo convenzionale, rivalutabile con l'ISTAT in concomitanza con la revisione prezzi, di € 9.000,00 (novemila) quale quota onnicomprensiva di:
 - a. ammortamento attrezzature ed utilizzo locali;
 - b. rimborso forfetario parziale quote di consumi (energia elettrica, acqua, gas);pagabile in due rate uguali semestrali posticipate, entro la fine di giugno e di dicembre.
2. E' a carico della Ditta l'acquisizione/volturazione di tutti i necessari permessi, autorizzazioni e licenze, richiesti a norma di legge e regolamento per l'espletamento del servizio appaltato. L'aggiu-

dicatario se ne fa obbligo e si impegna ad ottenerli nel più breve tempo possibile e comunque prima dell'avvio del servizio esonerando l'Ente da ogni responsabilità civile, penale ed amministrativa.

3. Onere della Ditta è la predisposizione del piano HACCP sia della cucina che delle mense dove effettua la distribuzione, nonché del piano di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. A tal fine, entro il termine fissato dal Comune, la Ditta aggiudicataria dovrà estendere la validità del proprio piano HACCP e del piano sicurezza alla specifica situazione di Meolo. Detti piani saranno oggetto di valutazione da parte del Comune, con obbligo da parte della Ditta di ottemperare ad eventuali prescrizioni impartite. Verifiche periodiche nell'applicazione del piano HACCP locale saranno previste a mezzo di una Commissione congiunta costituita da rappresentanti della Ditta, del Comune ed eventualmente del Comitato mensa.
4. Sulla base degli indirizzi stabiliti nel presente documento, la Ditta aggiudicataria dovrà elaborare e proporre, entro due mesi dall'inizio del servizio, la "Carta del servizio di ristorazione", che verrà poi sottoposta all'approvazione del competente organo comunale.
5. Resta a carico della Ditta il conferimento dei rifiuti solidi urbani (sia della cucina che delle mense delle scuole) negli appositi cassonetti situati presso le scuole, nonché l'asporto degli olii alimentari esausti e dei materiali ingombranti (cassette, cartoni ecc..) da effettuarsi nei modi e tempi di legge e di regolamento.
6. Spetta alla Ditta il pagamento al gestore comunale della TARI relativa ai locali adibiti a cucina.
7. Spetta alla Ditta porre in essere gli apprestamenti, gli acquisti e gli interventi di cui al D.U.V.R.I.
8. Onere della Ditta è provvedere alla custodia ed alla manutenzione ordinaria di locali, attrezzature, macchine, ecc. utilizzati per il servizio, anche di proprietà comunale, secondo quanto previsto dal presente Capitolato. E' altresì onere della Ditta la manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione compresa, di tutte le attrezzature, macchine, ecc. offerte in sede di gara.

ART. 15) CONSERVAZIONE CAMPIONI

La Ditta deve conservare in cucina, in sacchetti o contenitori monouso sterili, un campione rappresentativo del pasto di 80 g circa per ciascun prodotto somministrato, da etichettarsi con l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del prodotto e da collocarsi in congelatore a temperatura inferiore a -18°C, tenendolo per 72 ore a disposizione delle competenti Autorità per i casi in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione e riportante la dicitura "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Nel caso di primi piatti a base di pasta si chiede la conservazione esclusivamente delle salse di condimento.

ART. 16) ISPEZIONI E VERIFICHE

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e l'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS di appartenenza e del NAS, il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione e al consumo dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, avvalendosi anche di propri esperti.

Potranno accedere ai locali della cucina, del magazzino/celle, o dei /refettori i funzionari incaricati dal Comune o i rappresentanti del Comitato Mensa, debitamente autorizzati dal Responsabile del Servizio, incaricati di controllare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la corretta conservazione degli alimenti e la tenuta dei magazzini viveri, l'osservanza dell'igiene e della buona qualità delle pulizie, allo scopo di accertare la corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato.

Il Comune invierà alla Ditta appaltatrice un elenco nominativo delle persone autorizzate, comunicando tempestivamente ogni successiva variazione dello stesso elenco.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio per l'intero servizio, la Ditta appaltatrice verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno sollecitamente effettuati senza onere aggiuntivo. Se al contrario le carenze fossero di maggiore gravità o addirittura irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di applicare le sanzioni di cui al successivo art. 29 o di risolvere il contratto.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali, fornendo altresì tutti gli opportuni

chiarimenti e la relativa documentazione. Se necessario, la Ditta avrà cura di fornire l'abbigliamento idoneo per accedere ai locali.

La Ditta appaltatrice è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le necessarie caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari utili all'individuazione del LOTTO al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

ART. 17) CONTROLLI E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

A garanzia della qualità della produzione del servizio oggetto del contratto, durante ogni anno scolastico la Ditta sarà tenuta ad effettuare presso un laboratorio abilitato ai sensi di legge, con conseguente comunicazione e sollecito invio del referto al Comune, controlli in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- almeno n. 2 analisi chimiche per individuare l'eventuale presenza di residui di pesticidi o altre sostanze non ammesse nella produzione biologica su alimenti serviti nelle mense;
- almeno n. 6 tamponi ambientali presso il Centro cottura (attrezzature della cucina compresi i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e superfici) con ricerca del seguente parametro: CBT;
- n. 2 tamponi ambientali presso ciascun refettorio oggetto del presente contratto ed in propria gestione (*superfici di lavoro e attrezzature*) per verifiche batteriologiche al fine di verificare lo standard di qualità igienica;
- regolari indagini analitiche (con frequenza almeno trimestrale per quanto riguarda i semilavorati, i prodotti finiti pronti al consumo e le materie prime) sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti; con ricerca dei seguenti parametri: CBT, Salmonella, Stafilococco aureo, Coliformi fecali, Escherichia coli; Lysteria.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ulteriori controlli chimico-fisico-microbiologici su campioni di prodotto finito o su materie prime, nonché controlli per accertare la sicurezza igienica dei locali e delle attrezzature sui luoghi di servizio. Qualora dalle analisi risultasse la non conformità agli standard, le spese saranno accollate alla Ditta, nei confronti della quale troveranno altresì applicazione le sanzioni di cui all'art. 29.

ART. 18) COMITATO MENSA

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche dal Comitato Mensa, costituito da genitori degli alunni e da tecnici incaricati dal Comune. L'elenco dei componenti del Comitato sarà trasmesso alla Ditta prima dell'inizio delle attività dello stesso.

I membri del Comitato Mensa, debitamente autorizzati dal Dirigente Scolastico, potranno effettuare nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio. Sulla base degli esiti dei sopralluoghi potranno, con spirito collaborativo e nell'obiettivo di migliorare il servizio, suggerire aggiornamenti ai menù.

I tecnici del Comitato potranno accedere anche al Centro di cottura onde verificare il rispetto del Capitolato con particolare riferimento a: qualità e quantità delle materie prime impiegate, pulizia dei locali cucina, comprese celle e dispense, presenza del personale.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, gli incaricati preposti redigeranno una nota scritta con indicate le irregolarità riscontrate che sarà consegnata all'ufficio scolastico comunale. Copia della nota, o quanto riscontrato nella stessa, sarà trasmessa alla Ditta appaltatrice tramite il Comune. Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire all'Amministrazione Comunale entro 8 giorni dalla formale richiesta di chiarimenti. L'Amministrazione comunale sulla base di quanto segnalato, provvederà eventualmente alle comminatorie, diffide e sanzioni, secondo quanto previsto dal presente Capitolato.

ART. 19) PULIZIA DELLA CUCINA E DELLE MENSE SCOLASTICHE

Spettano alla Ditta i seguenti servizi (elenco esemplificativo e non esaustivo):

- a) pulizia ordinaria e straordinaria del locale cucina e delle sue attrezzature, della dispensa e delle celle frigo;
- b) lavaggio dei contenitori metallici e termici usati per il trasporto pasti presso tutte le mense, nonché dei contenitori dei pasti per il servizio domiciliare;
- c) raccolta e conferimento sistematico dei rifiuti di cucina al termine delle operazioni;

- d) acquisto e stoccaggio dei prodotti e del materiale di consumo per la pulizia e igienizzazione dei locali, arredi e attrezzature e per il lavaggio delle stoviglie. Tali prodotti andranno riposti in locali o armadi non accessibili agli alunni;
- e) lavaggio delle stoviglie, delle posate, dei bicchieri e di ogni altra utensileria delle scuole dell'infanzia e primaria;
- f) pulizia e riordino di tavoli, sedie ed arredi dei refettori scolastici;
- g) pulizia ordinaria e straordinaria della zona dispensa, presso i refettori, del relativo arredo e delle attrezzature ed apparecchiature;
- h) spazzatura e lavatura pavimenti dei refettori scolastici e dei locali annessi;
- i) raccolta e conferimento sistematico dei rifiuti al termine delle operazioni di pulizia di refettori e dispense;
- l) tinteggiatura pareti della cucina, almeno annua ed ogniqualvolta necessario, anche per presenza di muffe;
- m) attività di monitoraggio degli infestanti (ratti, insetti, ecc) ed eventuali interventi di derattizzazione/disinfestazione con ausilio di ditte specializzate.

La Ditta appaltatrice dovrà svolgere un programma di pulizia e sanificazione di locali, attrezzature, arredi ed utensilerie della cucina nonché dei refettori, dispense e celle delle mense scolastiche, secondo il seguente piano minimo di sanificazione:

CUCINA

- dopo ogni uso
 - . sanificazione piani di lavoro (detergente disinfettante cloroattivo)
 - . sanificazione tritacarne, affettatrice, lavaverdura, pelapatate, ecc. (detergente disinfettante cloroattivo)
 - . sanificazione utensileria, coltelleria, ecc. (detergente disinfettante cloroattivo)
 - . detersione carrelli (detergente alcalino)
- frequenza giornaliera
 - . disincrostazione e lavaggio fornelli, forni e piastre (detergente alcalino)
 - . sanificazione dei pavimenti della cucina (detergente alcalino cloroattivo)
 - . sanificazione pozzetti di scarico (detergente disinfettante cloroattivo)
 - . raccolta e sgombero delle immondizie
 - . sanificazione degli spogliatoi e dei servizi igienici (detergente alcalino, detergente alcalino cloroattivo)
- frequenza settimanale
 - . disincrostazione e lavaggio cappe aspiranti e filtri (detergente alcalino)
 - . sanificazione dei pavimenti del magazzino derrate (detergente alcalino cloroattivo)
 - . sanificazione delle pareti lavabili: piastrelle di rivestimento della cucina, armadi, frigoriferi, porte (detergente disinfettante cloroattivo)
 - . sanificazione dei frigoriferi (detergente disinfettante cloroattivo)
- frequenza quindicinale
 - . sanificazione dei pavimenti delle celle frigorifere (detergente disinfettante cloroattivo)
- frequenza mensile
 - . detersione di tutti i vetri interni - esterni e relativi serramenti, comprese le reti anti-insetto
 - . detersione delle lampade
 - . sanificazione delle pareti delle celle frigorifere (detergente disinfettante cloroattivo)
 - . sanificazione delle pareti del magazzino derrate (detergente disinfettante cloroattivo)
 - . sanificazione delle superfici non direttamente visibili.

REFETTORI

OGGETTO DELL'INTERVENTO	FREQUENZA MINIMA
Utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro, appoggio, carrelli, vassoi, sedie	al termine del servizio
Lavelli e lavandini, contenitore portarifiuti, attrezzature di dispensa, spazzatura e lavaggio pavimenti refettori	giornaliera
Frigorifero, armadietti spogliatoio	settimanale
Pareti lavabili zona lavaggio (a fondo)	quindicinale
Lavastoviglie (sanificazione e disincrostazione)	mensile

ART. 20) MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutti gli interventi di manutenzione ordinaria alle attrezzature, alle macchine, all'arredo del Centro cottura comunale nonché alle attrezzature e macchine dei refettori scolastici, al fine di mantenerli in perfetta efficienza.

L'appaltatore è tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna (salvo il normale deterioramento), assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

Spetta alla Ditta effettuare verifiche almeno semestrali su tutte le parti e componenti di apparecchiature, attrezzature, impianti in dotazione nei luoghi di servizio, cucina o refettori; devono inoltre essere effettuati dalla Ditta tutti i ricambi di usura e le sostituzioni di parti in avaria, arrugginite o ammassate, utilizzando pezzi di ricambio originali.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

L'appaltatore è altresì tenuto a provvedere, a propria cura e spese e previa informazione al Comune, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria che riguardi la riparazione o sostituzione parziale o totale delle componenti tecnologiche (macchine, attrezzature...) che verranno inserite nel Centro cottura o nei refettori in base alla proposta in sede di gara.

ART. 21) SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA

Per il servizio di ristorazione scolastica, la Ditta appaltatrice deve provvedere all'acquisizione, alla realizzazione, alla gestione e alla manutenzione di un sistema informatico -comprensivo di hardware e software- per le iscrizioni al servizio, la rilevazione giornaliera delle presenze, la prenotazione dei pasti, l'addebito e la riscossione delle quote dei pasti a carico di ciascun utente.

Il sistema informatico relativo al servizio della mensa scolastica dovrà esser pienamente funzionante quando, sulla base delle indicazioni del Dirigente scolastico, prenderà avvio il servizio di mensa scolastica.

Tale sistema deve prevedere la gestione delle comunicazioni in prossimità dell'esaurimento del credito ed i solleciti di pagamento agli utenti, con sistemi di comunicazione quali sms o messaggi di posta elettronica senza costo alcuno per l'utenza stessa o per il Comune. Tale segnalazione andrà immediatamente inoltrata anche al Comune.

In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti secondo le date e i periodi desiderati, le somme ricaricate, ecc.

La Ditta dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs 30.06.2003 n. 196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari o religiosi.

Alla scadenza del contratto la Ditta dovrà trasferire al Comune, senza alcun onere aggiuntivo la banca dati completa e documentata, in formato aperto (es. excell o word).

Il sistema informatico dovrà, su richiesta del Comune e senza aggravio di costi, essere eventualmente esteso anche agli utenti del servizio sociale, per i quali comunque almeno inizialmente verrà attivata una gestione tradizionale di prenotazione pasti e pagamento, con fatturazione al Comune.

Il sistema dovrà essere interamente *web based* e sito presso una Server Farm Certificata ISO 27001. Per assicurare la massima affidabilità, sicurezza e continuità di servizio anche la società produttrice del software, che dovrà essere esplicitamente indicata nella descrizione del progetto, dovrà essere in possesso di certificazione ISO 9001 e ISO 27001.

Tutti gli oneri per collegamenti e connettività, compresi quelli da sostenersi per il Centro cottura, sono a completo carico dell'appaltatore.

I processi che la Ditta, tramite il sistema, dovrà gestire sono i seguenti:

- costituzione e aggiornamento di una banca dati con l'anagrafica degli utenti (alunni, insegnanti e altri adulti aventi diritto al pasto gratuito, utenti assistiti), distinti per ordine di scuola e classe;
- rilevazione giornaliera della **disdetta di pasti** a cura dei genitori o degli utenti assistiti/servizi sociali, da effettuarsi entro le ore 8.30 del mattino, da acquisire tramite, a titolo di esempio: SMS automatici, accesso a portale utente, telefonata a numero dedicato ecc... il tutto senza addebito alcuno;
- trasmissione al Centro cottura, giornalmente entro le ore 9.30, dei dati relativi alle prenotazioni dei pasti;
- gestione completa dei **pagamenti e delle ricariche in modalità anticipata** (pre-pagato) senza oneri a carico dell'utenza. La soluzione proposta per il pagamento anticipato dovrà agevolare il più possibile

l'utenza, sia attraverso punti di ricarica nel territorio comunale, che attraverso la possibilità di effettuare il pagamento con l'uso di più canali, da dettagliare in fase di offerta tecnica;

- gestione dei solleciti di pagamento;
- soluzione di ogni eventuale **problematica** connessa alla gestione della rilevazione e prenotazione pasti e alla verifica della correttezza e completezza delle informazioni pervenute al sistema con attivazione di procedure alternative di emergenza;
- incasso delle ricariche, gestione e controllo del saldo dei crediti/debiti degli utenti; questi dati, tempestivamente aggiornati, dovranno essere accessibili all'utente e al Comune in qualsiasi momento.

Mensilmente, in fase di emissione della fattura di pagamento al Comune, esclusivamente sulla base dei pasti inseriti nel sistema informatizzato, la Ditta provvederà a comunicare il numero di pasti suddivisi nelle diverse tipologia di utenza (alunni infanzia, alunni primaria, insegnanti, utenti del sociale) e di pasti gratuitamente forniti; **per gli alunni l'Amministrazione Comunale provvederà a liquidare la sola integrazione al prezzo pieno del pasto per i soli pasti effettivamente consumati.**

Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti e già fatturati dalla Ditta e sia verificato un effettivo errore di rilevazione, si potrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito) solo a fronte di idonea documentazione fornita dalla scuola.

In tal caso i pasti erroneamente addebitati, verranno riaccreditati alla famiglia e al Comune.

Fino all'operatività del sistema informatizzato di pagamento da parte dell'utenza, qualora la Ditta non riesca per motivi tecnici ad attivare il servizio dall'inizio dell'appalto, si proseguirà mediante l'utilizzo dei buoni cartacei secondo un sistema analogo a quello attualmente in uso. Pertanto la Ditta appaltatrice dovrà provvedere giornalmente alla rilevazione delle presenze degli alunni che usufruiscono del pasto nonché alla registrazione dell'effettiva consegna del "buono pasto" da parte degli stessi, nei modi e nei tempi che saranno concordati con il Responsabile del Servizio Istruzione e con la Dirigenza Scolastica. Alla fine di ogni mese la Ditta appaltatrice trasmetterà al Comune i tabulati riepilogativi di riscontro.

ART. 22) REQUISITI DELLA DITTA E DEL PERSONALE

La Ditta aggiudicataria dovrà possedere e mantenere per tutta la durata dell'appalto pena la risoluzione del contratto, tutti i requisiti (moralì, economici, tecnico-professionali, ecc.) previsti per la partecipazione alla gara.

La Ditta aggiudicataria dovrà altresì avere, quale requisito per la stipula del contratto, la disponibilità prima dell'avvio del servizio e per l'intera durata dell'affidamento, di un centro di cottura alternativo per eventuali emergenze (impossibilità di utilizzo temporaneo della cucina comunale) in grado di produrre l'intera necessità di fornitura del Comune di Meolo ed ubicato ad una distanza massima di percorrenza stradale di Km 50 dalla sede del Municipio di Meolo al fine di contenere i tempi di consegna a garanzia della qualità ed appetibilità del cibo trasportato.

Del personale impiegato per il presente appalto, almeno uno deve essere in possesso dell'attestato di qualifica di cuoco ed avere almeno esperienza lavorativa pluriennale con la qualifica di cuoco, presente in servizio per almeno 30 ore settimanali.

Durante l'anno scolastico, nella fascia oraria che va dalle 9.00 alle 12.30, devono sempre essere contemporaneamente in servizio almeno due addetti alla sola cucina.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di fornire al Comune la lista nominativa del personale, con la qualifica professionale di ciascun addetto, il grado di qualificazione (titoli di studio, curriculum professionale, formazione ed aggiornamento) riservando all'Ente la facoltà di operare, al riguardo, tutti i controlli ritenuti opportuni, nonché di richiedere alla stessa di trasferire altrove il personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi e di provvedere alla sostituzione.

Tutto il personale, che dipenderà ad ogni effetto dalla Ditta, deve essere capace e fisicamente idoneo e mantenere in servizio un contegno irreprensibile e decoroso, compatibile con le finalità educative dell'istituzione scolastica. La Ditta ha l'obbligo di impiegare personale proprio, inquadrato e retribuito in conformità alle leggi ed ai contratti collettivi del settore, restando esclusa ogni responsabilità del Comune.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza della normativa e dei regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che verranno eventualmente emanati durante il corso del contratto in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, sicurezza, igiene del lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza, malattie professionali ed ogni altra disposizione ai fini della tutela dei lavoratori.

Il personale dell'impresa dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dai Regg. CE 852, 853 e 854/2004 sull'igiene alimentare, dalla L.R. n. 41/2003 "Disposizioni di riordino e

semplificazione normativa - collegato alla legge Finanziaria 2003 in materia di prevenzione, sanità, servizi sociali e sicurezza pubblica", nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

Il personale addetto alla cucina e alla distribuzione deve disporre della documentazione sanitaria prescritta dalla normativa regionale (da conservare sul luogo di lavoro). Dovrà sempre curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed operare secondo il piano HACCP.

E' onere della Ditta provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale addetto e controllare il rispetto di tutte le relative norme igieniche.

Nel caso di assenza del personale della Ditta appaltatrice, la stessa dovrà provvedere all'immediata sostituzione delle unità mancanti.

Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, i lavoratori di aziende che svolgono attività in regime di appalto o subappalto, devono esporre apposita tessera di riconoscimento corredata da fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D. Lgs. n. 81/2008.

La Ditta dovrà garantire nella propria organizzazione, per tutta la durata del contratto, la presenza delle seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori:

- un responsabile tecnico-amministrativo del contratto che funga da referente del Comune, in possesso di adeguato titolo di studio ed adeguata preparazione professionale;
- un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali/qualitativi del servizio, dotato di idoneo titolo di studio ed adeguata esperienza;
- un responsabile della sicurezza ex art. 28, D.Lgs. 81/2008;
- un responsabile per il sistema informatico (eventualmente individuato tra il personale della ditta subappaltatrice).
- un responsabile del servizio reperibile dalle ore 9.00 alle ore 14.00, dal lunedì al venerdì, per una risoluzione immediata di eventuali criticità contingenti riscontrate.

Al fine di assicurare la continuità del servizio, la Ditta appaltatrice garantirà prioritariamente la prosecuzione dell'utilizzo del personale con funzione operativa già impiegato dal precedente affidatario, salvo, in ogni caso, il rispetto di ulteriori specifiche normative in materia, purché le condizioni di lavoro siano armonizzabili con l'organizzazione della Ditta appaltatrice subentrante e con le esigenze tecniche ed organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto.

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio la Ditta appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel DPCM 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" e s.m.i. Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e s.m.i.

In caso di sciopero programmato del personale della scuola e/o degli alunni, o altri eventi che comportino il non consumo del pasto programmato (es. gite), la Ditta appaltatrice dovrà essere preavvertita dall'Autorità Scolastica e/o dal Comune almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9,30 del giorno stesso del servizio.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione all'Amministrazione Comunale con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a garantire soluzioni alternative. Non effettuando il servizio, l'Amministrazione Comunale provvederà, con rivalsa delle spese sostenute e con l'applicazione delle sanzioni per interruzione del servizio.

ART. 23) FATTURAZIONE E PAGAMENTI - REVISIONE PREZZI

I servizi verranno remunerati secondo il prezzo presentato in sede di gara, ogni onere compreso.

La Ditta aggiudicataria non potrà pretendere sovrapprezzi o compensi diversi da quelli pattuiti, qualunque possa essere la circostanza sfavorevole che insorgesse dopo l'aggiudicazione del servizio.

Nel primo anno d'appalto la quotazione offerta rimarrà fissa ed invariata.

Annualmente la Giunta comunale fissa la quota del costo-pasto a carico delle famiglie.

Il pagamento alla Ditta avverrà con le seguenti modalità:

Scuole

- la quota a carico delle famiglie sarà riscossa direttamente dalla Ditta attraverso il buono;
- la quota restante, fino al raggiungimento del prezzo di aggiudicazione, sarà pagata dal Comune;
- l'intero costo del pasto fornito agli insegnanti/personale ausiliario sarà pagato dal Comune;

Servizi sociali

L'intero costo pasto verrà pagato dal Comune.

I pagamenti saranno effettuati a norma della legge n. 136/2010.

Il Comune si impegna al pagamento del corrispettivo su presentazione di fatture elettroniche mensili posticipate riportanti il numero di pasti forniti distinti per plesso di destinazione e tipologia d'utenza ed eventuali pasti gratuiti somministrati.

La fatturazione dovrà riguardare i soli pasti richiesti ed effettivamente somministrati.

Il numero di pasti indicati nel presente Capitolato è presunto; il corrispettivo verrà liquidato solo ed esclusivamente in relazione al numero dei pasti effettivamente richiesti e confezionati, quantificati sulla base della rendicontazione informatica.

Le fatture dovranno essere trasmesse in formato elettronico e dovranno:

- riportare il codice identificativo di Gara: 70747826CB
- riportare il codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03.04.2013 n. 55:
 - CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFWY9T (comune.meolo.ve@pecveneto.it)
- indicare la dicitura "IVA da versare a cura del cessionario o committente ente pubblico ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972" in quanto per effetto dello "split payment" l'IVA dovuta sarà versata direttamente all'Erario anziché al fornitore.

Gli ordinativi di pagamento saranno trasmessi entro 30 giorni dalla loro acquisizione, salvo i casi di contestazioni.

La Ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche.

La Ditta appaltatrice si impegna a dare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (sub appaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Trattandosi di prestazione continuata nel tempo, i prezzi, altrimenti fissi, sono sottoposti a revisione con riferimento all'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI), al netto dei tabacchi, elaborato dall'ISTAT, previa richiesta scritta della Ditta appaltatrice. La revisione prezzi è ammessa a partire dall'anno scolastico 2018/2019, pertanto il primo aggiornamento avrà effetto dal 1° settembre 2018 applicando l'indice ISTAT riferito al mese di luglio, rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

ART. 24) RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

La Ditta appaltatrice è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio sollevando l'Amministrazione Comunale da ogni qualsivoglia responsabilità.

E' a carico della Ditta appaltatrice l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sulla stessa Ditta e restando del tutto esonerata l'Amministrazione Comunale.

La Ditta appaltatrice dovrà stipulare una **polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi)**, avente per oggetto l'appalto in argomento, **per un massimale minimo di Euro 10.000.000,00**. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazione, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, nonché all'utilizzo dei locali nei quali viene svolta l'attività. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa dell'appalto (è ammesso il rinnovo annuale).

La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione dell'appalto di servizio, debitamente perfezionata, datata e sottoscritta. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione Comunale nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall'IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa.

La Ditta risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

La Ditta è altresì responsabile delle Aziende prescelte per la fornitura delle derrate alimentari. Si obbliga quindi a prestare garanzia per i prodotti forniti.

L'esistenza della polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

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

ART. 25) CAUZIONE DEFINITIVA

La Ditta appaltatrice dovrà costituire per i termini di durata del contratto una garanzia fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016. La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
 - rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;
 - impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.
- L'importo della garanzia è ridotto del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal Legale Rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs. 50/2016.
- Sono fatte salve le ulteriori riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di R.T.I.:

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

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

In caso di risoluzione del contratto per fatto della Ditta appaltatrice, la cauzione verrà incamerata dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 26) DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione viene allegato al presente Capitolato (allegato 4).

Entro 7 (sette) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà trasmettere l'allegato D.U.V.R.I., compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della Ditta.

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

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

All'atto della stipula del contratto la Ditta appaltatrice dovrà dichiarare di possedere copia e conoscere il Documento di Valutazione di Rischi redatto dai datori di lavoro e disponibile presso gli Uffici Comunali.

ART. 27) CONTROVERSIE

Qualora dovessero sorgere delle controversie, la Ditta aggiudicataria non potrà sospendere la somministrazione dei pasti, né rifiutare l'esecuzione delle disposizioni ricevute, ma dovrà, ove intenda reclamare, fare le sue riserve per iscritto.

La liquidazione delle fatture a carico del Comune potrà essere sospesa qualora siano stati contestati eventuali addebiti alla Ditta. In tal caso la liquidazione verrà disposta successivamente alla data di comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'Amministrazione dopo aver sentito le eventuali controdeduzioni della Ditta.

ART. 28) ESECUZIONE IN DANNO

Qualora la Ditta appaltatrice non esegua, anche parzialmente e per qualsiasi motivo, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dalla Ditta stessa, alla quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune, senza pregiudizio di quanto previsto negli articoli precedenti.

ART. 29) SANZIONI

In conseguenza della primaria necessità che il presente servizio venga svolto con la massima professionalità e serietà, a prevenzione di ogni inefficienza, causa potenziale di danni alla salute pubblica, si individuano, a titolo non esaustivo, alcune circostanze che danno luogo all'applicazione di penali. Le penali minime che il Comune si riserva di applicare sono indicate di seguito.

Penale minima giornaliera/ad evento € 600,00: violazioni che possono comportare la risoluzione del contratto

1. mancato avvio del servizio totale o parziale dalla data indicata dall'Ente
2. interruzione del servizio per causa imputabile alla Ditta
3. mancata o non conforme somministrazione di diete speciali rispetto a patologie segnalate
4. grave violazione o carenza di condizioni igieniche in sede di stoccaggio, produzione, trasporto o distribuzione
5. somministrazione di alimenti contaminati e/o non igienicamente accettabili
6. mancata conservazione dei campioni in caso di tossinfezione

Penale minima giornaliera/ad evento € 300,00:

1. violazione degli impegni contrattuali assunti in sede di offerta tecnica in particolare in materia di personale in servizio (numero addetti, qualifiche, presenze orarie, ecc)
2. derrate non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico alle *"Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013 e alle *"Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture assistenziali extra ospedaliere"* della Regione Veneto, aggiornate al 2013 (D.G.R. Veneto n. 117 del 13.12.2013)
3. etichettature ed imballaggi non conformi alla normativa vigente
4. irregolarità nella gestione degli incassi, nella trasmissione dei dati e nello svolgimento di ogni altro adempimento relativo al sistema informatizzato proposto.

Penale minima giornaliera/ad evento € 100,00:

1. ritardo di oltre 10 minuti nella consegna o nella distribuzione dei pasti rispetto all'orario di somministrazione prestabilito, salvo comprovate cause di forza maggiore
2. grammatura inferiore o numero di pasti inferiore rispetto alla quantità ordinata nel giorno o pasti che presentino problemi di mancato rispetto del menù e che la Ditta appaltatrice non abbia provveduto entro 15 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare dopo la contestazione
3. consegna dei cibi a temperatura inferiore a quella di sicurezza prevista dal presente Capitolato
4. derrate non rispondenti per qualità e caratteristiche merceologiche ed organolettiche alle *"Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"* ed alle *"Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture assistenziali extra ospedaliere"* a quanto offerto in sede di gara
5. rinvenimento di corpi estranei nei cibi
6. mancato o non idoneo allestimento dei refettori, non idonea pulizia, sanificazione e riordino degli stessi o del Centro cottura (comprese dispense, celle, ecc.)
7. mancata conservazione dei campioni.

Nel caso in cui le violazioni al Capitolato o alle altre disposizioni che regolano il presente appalto, soprariportate o altre non espressamente indicate, fossero ritenute gravi dall'Ente ovvero fossero ripetute nel corso della durata dell'appalto, il Comune applicherà le sanzioni in misura più elevata, almeno nel seguente nuovo minimo: maggiorazione del 50% alla seconda infrazione; del 100% alla

terza. Superati detti limiti, per ogni inadempienza la Ditta appaltatrice sarà tenuta a corrispondere anche una penale aggiuntiva pari al 50% del valore della fornitura complessiva (costo pasto x numero pasti) del giorno, fatto salvo il risarcimento di ogni ulteriore danno e fatta salva la possibilità per l'Ente appaltante di procedere alla sospensione o alla risoluzione del contratto.

Per inadempimenti e violazioni particolarmente gravi, tali cioè da rappresentare un pericolo per la salute degli utenti (es. impiego di merce scaduta o alterata, presenza di infestazioni nei locali di stoccaggio o lavorazione, "inquinamento" del cibo con materiale o sostanze estranee, mancato rispetto di una dieta speciale riguardante patologie segnalate), fatti salvi l'applicazione di una penale pari almeno all'intero valore della fornitura del giorno ed il risarcimento di ogni ulteriore danno, l'Ente appaltante avrà diritto di procedere alla risoluzione immediata del contratto.

Il Comune potrà altresì applicare una penalità da almeno € 300,00 in caso di mancata predisposizione dei Piani HACCP, di Sicurezza o della Carta dei Servizi, adattati allo specifico servizio di Meolo, entro i termini stabiliti dall'Amministrazione.

I provvedimenti sanzionatori saranno applicati previa contestazione formale dell'addebito alla Ditta appaltatrice da parte del Responsabile del Servizio ed assegnazione alla stessa di un termine di 15 giorni lavorativi per le controdeduzioni.

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta sulla rata di pagamento relativa a fatture emesse.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di notificazione, pena la risoluzione del contratto.

A tutte le sanzioni va sempre aggiunto il risarcimento del danno se ascrivibile a responsabilità della Ditta. È comunque fatta salva l'eventuale azione penale.

ART. 30) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) perdita anche di uno solo dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e dei requisiti tecnico-professionali previsti per l'aggiudicazione del servizio;
- b) carenza delle prescritte autorizzazioni previste dalla normativa che disciplina il servizio a cui l'aggiudicatario deve scrupolosamente attenersi e costantemente adeguarsi ancorché non espressamente richiamate nel presente Capitolato;
- c) in caso di fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa per frode;
- d) cessione in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- e) mancata osservanza delle norme relative ai limiti previsti per il subappalto;
- f) gravi violazioni agli obblighi retributivi, previdenziali, assistenziali, assicurativi e di sicurezza sul lavoro;
- g) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- h) gravi e reiterate violazioni di norme igienico – sanitarie ed inosservanze di norme di legge e di regolamenti in materia di igiene e di sanità;
- i) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente Capitolato, relative alle condizioni igieniche, alle caratteristiche merceologiche, alle norme di legge riguardanti produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto;
- j) insufficienze, violazioni totali o parziali delle condizioni e degli obblighi contrattuali che rivestano gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio;
- k) mancato utilizzo nelle transazioni derivanti dal presente contratto del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della L. 136/2010;
- l) mancato rispetto delle condizioni offerte in sede di gara che ne hanno determinato l'aggiudicazione;
- m) le violazioni gravi descritte nel precedente articolo;
- n) emissione di provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni da parte dell'Autorità Nazionale Anticorruzione o del Ministero delle Infrastrutture (art. 14 D.Lgs 81/2008);
- o) ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, a termini dell'art. 1453 del codice civile.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto a seguito della dichiarazione dell'Ente concedente, in forma di lettera raccomandata A.R. o di PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del C.C.

Ove previsto e salvo i casi di urgenza, l'infrazione è contestata all'aggiudicatario con lettera raccomandata o PEC con assegnazione di un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) per la presentazione di eventuali repliche.

In caso di risoluzione del contratto la Ditta incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata dall'Ente appaltante; l'Ente avrà diritto al risarcimento di ogni eventuale maggior danno e delle spese per l'istruzione di eventuale nuovo contratto. In particolare la Ditta, o per essa il garante, corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza di prezzo tra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che l'Ente riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto.

La Ditta è tenuta, nel rispetto degli obblighi contrattuali, a garantire la prosecuzione del contratto fino al subentro del nuovo gestore se richiestole dal Comune.

Alla Ditta sarà dovuto soltanto il corrispettivo contrattuale spettante per le prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e gli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

In caso di risoluzione del contratto, il Comune si riserva di interpellare progressivamente i concorrenti presenti in graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto, con addebito alla Ditta inadempiente di ogni conseguente maggior spesa o danno.

Trovano in ogni caso applicazione gli artt. 108, 109 e 110 del D.Lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 1373 del C.C. qualora sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, oppure al verificarsi di situazioni operative od ambientali che rendano non correttamente eseguibile il servizio oppure qualora venisse modificato il tipo di gestione del servizio o venissero meno, in tutto o in parte, le esigenze del contratto per gravi motivi, al Comune è riconosciuta la facoltà di recesso dal contratto con un preavviso di almeno 90 (novanta) giorni da comunicarsi alla Ditta con lettera raccomandata o PEC.

Dalla data di efficacia del recesso, la Ditta 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 ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

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

ART. 31) ESECUZIONE D'URGENZA

L'Amministrazione Comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto, nei modi ed alle condizioni previste al c. 8 dell'art. 32 del D.Lgs 50/2016 e comunque dopo:

- la trasmissione di copia della polizza assicurativa;
- la costituzione di cauzione definitiva;
- la trasmissione della documentazione relativa al Centro di cottura alternativo;
- la trasmissione del menù, anche provvisorio;
- l'avvenuta restituzione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi sottoscritto;
- la comunicazione dei nominativi e dei recapiti dei responsabili e referenti di cui all'art. 22.

Qualora fosse tecnicamente impossibile avviare la preparazione dei pasti avvalendosi del Centro cottura comunale a causa dell'inserimento di nuove attrezzature, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura dei pasti a mezzo fornitura veicolata dal centro cottura alternativo. Ciò è consentito solo su autorizzazione comunale, per un periodo massimo di 30 giorni e secondo le indicazioni che verranno fornite dal responsabile comunale.

ART. 32) RICONSEGNA DEL CENTRO COTTURA A FINE AFFIDAMENTO

Al termine dell'affidamento, in qualunque momento e per qualunque causa ciò avvenga, i locali, gli impianti e tutte le attrezzature del centro cottura e dei refettori dovranno essere consegnati

all'Amministrazione Comunale a norma e funzionanti nonché in buon stato di conservazione, accertato mediante verbale sottoscritto dalle parti.

Il Comune si riserva di obbligare la Ditta aggiudicataria a sostituire le attrezzature non funzionanti.

Resteranno acquisiti al patrimonio comunale gli arredi e le attrezzature eventualmente offerti in sede di gara, laddove indicato dalla Ditta.

ART. 33) – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E LIMITI AL SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla Ditta appaltatrice di cedere, anche parzialmente, il servizio in oggetto. In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

L'intenzione di subappaltare deve essere dichiarata in sede di offerta, salva autorizzazione in sede esecutiva. Si applica il D. Lgs. 50/2016, in particolare l'art. 105. È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate, di preparazione e di somministrazione del pasto. Si intende subappaltabile esclusivamente il servizio di gestione del sistema informatizzato di cui all'art. 21.

ART. 34) – SPESE ED ONERI FISCALI.

Tutte le spese, imposte e tributi, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto - scritturazione, bolli e registrazione del contratto del servizio - ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione nonché quelle inerenti e conseguenti all'appalto saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Il contratto d'appalto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa con sottoscrizione digitale a seguito di aggiudicazione definitiva; nelle more della stipula del contratto si procederà alla consegna del servizio sotto le riserve di legge.

La Ditta aggiudicataria dovrà altresì rimborsare al Comune le spese sostenute per la pubblicità degli atti di gara (avvisi ed esiti).

ART. 35) - DOMICILIO DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta appaltatrice, a tutti gli effetti di legge e del contratto, elegge il suo domicilio in Meolo presso la sede municipale di Piazza Martiri della Libertà n. 1.

ART. 36) – CONTROVERSIE

Per ogni controversia relativa al presente appalto è competente in via esclusiva il Foro di Venezia.

ART. 37) - DISPOSIZIONI FINALI

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

- dal presente Capitolato;
- dal bando o disciplinare di gara;
- dal D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- dal D.P.R. 207/2010, limitatamente agli articoli applicabili;
- dal D.Lgs. 159/2011;
- dalle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”* aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013;
- dalle *“Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture assistenziali extra ospedaliere”* aggiornate con D.G.R. Veneto n. 117 del 13.12.2013;
- dalla Legge 28 dicembre 2015, n. 221;
- dai Regg. CE 852/2004 e 853/2004;
- dalla Legge n. 283/1962;
- dal D.Lgs 30.06.2003 n. 196;
- dal D.P.R. n. 327/1980;
- dalla L.R. n. 41/2003;
- dalla L.R. n. 6/2002;

- dal “Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture”;
- dalle disposizioni regolamentari, legislative e del Codice Civile in materia di contratti, di appalti ed in particolare di appalti di pubblici servizi.

24 Maggio 2017

La Responsabile del Settore I
dr.ssa Viviana Spitaleri