



PROVINCIA DI TREVISO

**STAZIONE UNICA APPALTANTE
AREA BENI E SERVIZI**



LOTTO N. 9 - COMUNE DI MANSUE'

CAPITOLATO SPECIALE

**APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
E FORNITURA PASTI PER UTENTI DEL S.A.D. A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE**

PER IL PERIODO DAL 01.09.2018 AL 31.08.2021

CIG: 740009713B

INDICE

ART.	1	OGGETTO DELL'APPALTO
ART.	2	DURATA
ART.	3	IMPORTO
ART.	4	CENTRO DI COTTURA
ART.	5	A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
ART.	5.1	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI
ART.	5.2	MENU' E TABELLE DIETETICHE - INFORMAZIONE AGLI UTENTI
ART.	5.3	DIETE DI TRANSIZIONE E DIETE SPECIALI
ART.	5.4	MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
ART.	5.5	MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI
ART.	5.6	LOCALI ED ATTREZZATURE
ART.	5.7	SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
ART.	5.8	LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE
ART.	5.9	UTENZE
ART.	5.10	LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE
ART.	5.11	COMITATO MENSA
ART.	5.12	CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
ART.	5.13	GESTIONE INFORMATIZZATA PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E PER L'INCASSO DEI PAGAMENTI DA PARTE DELL'UTENZA
ART.	5.14	FATTURAZIONE E PAGAMENTI PER L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
ART.	5.15	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
ART.	5.16	TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE E DEL SUBAPPALTATORE
ART.	5.17	PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE
ART.	6	B) SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI
ART.	6.1	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI
ART.	6.2	MENU' - DIETE SPECIALI E DI TRANSIZIONE - INFORMAZIONI AGLI UTENTI
ART.	6.3	MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
ART.	6.4	MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI
ART.	6.5	FATTURAZIONE E PAGAMENTI
ART.	7	VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO
ART.	8	CONSEGNE INACCETTABILI
ART.	9	CONTINUITA' DEL SERVIZIO
ART.	10	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	11	PERSONALE E FORMAZIONE - CLAUSOLA SOCIALE
ART.	12	REFERENTE DEL SERVIZIO
ART.	13	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.	14	OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
ART.	15	RESPONSABILITA' VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE
ART.	16	PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	17	GARANZIA DEFINITIVA
ART.	18	REVISIONE PREZZI
ART.	19	RECESSO
ART.	20	CESSIONE AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART.	21	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

ART.	22	SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA
ART.	23	DOMICILIO DELL'APPALTATORE
ART.	24	CONTROVERSIE
ART.	25	PROTOCOLLO DI LEGALITA' PROVINCIALE
		DISPOSIZIONI FINALI
		CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO
		ALLEGATI 1) PLANIMETRIE PLESSI SCOLASTICI
		2) DUVRI
		3) ELENCO ATTREZZATURE REFETTORI SCOLASTICI

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica ed il servizio di fornitura pasti per anziani e persone svantaggiate del Comune di Mansuè, a ridotto impatto ambientale, per il periodo dal 01.09.2018 al 31.08.2021.

Le modalità di svolgimento di tali servizi sono ispirate al Piano d'Azione Nazionale per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (c.d. Green Public Procurement - GPP) di cui al Decreto Interministeriale 11.04.2008, nonché ai Criteri Minimi Ambientali (c.d. CAM) di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 221 del 25.07.2011.

I servizi oggetto del presente contratto devono essere svolti garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere le seguenti finalità:

- fornire agli alunni e agli utenti dell'assistenza domiciliare un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità, sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buoni prassi di igiene;
- preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- assicurare una idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato.

A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA destinata agli alunni, insegnanti e personale autorizzato dalla scuola dei seguenti plessi dell' Istituto Comprensivo Statale di Gorgo al Monticano

- Scuola Infanzia " Santa Favero", via Cornarè n. 8 - Mansuè ;
- Scuola Primaria "F. Dall'Ongaro", viale P. Molin n. 11 - Mansuè;

L'erogazione dei pasti nelle scuole sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi altresì quei giorni che pur previsti dal calendario scolastico vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. Di seguito vengono forniti i dati relativi a giornate/orari di rientro nonché agli utenti medi giornalieri e complessivi per l'A.S. 2016/2017:

PLESSO	DALLE ORE	ALLE ORE	GIORNI DI RIENTRO	UTENTI MEDI GIORNALIERI (ALUNNI + PERSONALE SCOLASTICO)	NR. PASTI EROGATI A.S. 2016/17
Infanzia "S.Favero"	11:45	12:45	5	27	5.940
Primaria "Dall'Ongaro"	12:30	13:30	2	28	1.848

N.B.: gli orari ed i giorni di rientro sopra riportati si riferiscono all'anno scolastico 2016/17 e sono suscettibili di modifica sulla base di sopravvenute diverse disposizioni normative nazionali e/o esigenze di organizzazione dell'attività didattica

Il servizio di ristorazione scolastica comprende, sinteticamente, le seguenti attività:

1. fornitura derrate alimentari (vedi art. 5.1);

2. predisposizione menù e informazione agli utenti (vedi art. 5.2)
3. preparazione e cottura dei pasti (vedi art. 5.4);
4. confezionamento e trasporto dei pasti (vedi art. 5.5);
5. gestione dei locali mensa e delle annesse attrezzature (vedi art. 5.6);
6. somministrazione dei pasti (vedi art. 5.7);
7. lavaggio stoviglie e attrezzature e pulizia locali (vedi art. 5.8);
8. raccolta e gestione rifiuti + iniziative contro lo spreco alimentare (vedi artt. 5.9 e 5.10);
9. gestione informatizzata delle prenotazioni e dei pagamenti (vedi art. 5.13).

NOTA BENE: Viene contemplata la possibilità, a partire dall'A.S. 2019/2020, di introdurre il tempo prolungato nella Scuola Primaria "F. Dall'Ongaro", Viale P. Molin 9 - Mansuè.

B) SERVIZIO DI FORNITURA PASTI destinato agli utenti anziani e/o adulti seguiti dal Servizio sociale del Comune di Mansuè.

Il servizio di fornitura pasti comprende, sinteticamente, le seguenti attività:

1. fornitura derrate alimentari (vedi art. 6.1);
2. predisposizione menù e informazione agli utenti (vedi art. 6.2)
3. preparazione e cottura dei pasti (vedi art. 6.3);
4. confezionamento e trasporto dei pasti (vedi art. 6.4).

ART. 2 - DURATA

Il contratto avrà durata di anni 3 (tre), con decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2021.

Il Comune si riserva la facoltà, da comunicarsi alla Ditta mediante PEC almeno 30 giorni naturali e consecutivi prima della naturale scadenza, di rinnovare il contratto per un ulteriore triennio fino al 31/08/2024, agli stessi patti, prezzi e condizioni. In caso del mancato rinnovo triennale alla data del 31/08/2021, il contratto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta.

ART. 3 - IMPORTO

Il costo unitario del pasto è di **Euro 3,90.= IVA esclusa** per i pasti della ristorazione scolastica e di **Euro 4,70.=** per i pasti della ristorazione domiciliare.

L'importo stimato a base di gara è pari ad Euro **106.158,00 = IVA esclusa**, come di seguito determinato:

TIPOLOGIA DI PASTI	NUMERO PASTI ANNUI	NUMERO PASTI PER L'INTERO PERIODO	COSTO PASTO	COSTO TOTALE PER L'INTERO PERIODO
A) RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLA INFANZIA	5.940	17.820	€ 3,90	€ 69.498,00
B) FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI	2.600	7.800	€ 4,70	€ 36.660,00
TOTALE				€ 106.158,00

Non ci sono oneri relativi alla sicurezza.

L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016, è di Euro 298.022,40.= IVA esclusa (comprensivo di un eventuale rinnovo opzionale di tre (03) anni, nonché della facoltà di ripetizione di servizi analoghi ex art. 63, comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016, nel caso di attivazione del tempo prolungato presso la Scuola Primaria "F. Dall'Ongaro", Viale P. Molin 9, Mansuè, a partire dall'anno scolastico 2019/2020, oltre ad un'opzione di aumento del 20% dell'importo contrattuale ex art. 106 comma 1, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016).

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

ART. 4 - CENTRO DI COTTURA

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente contratto, la Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare un centro di cottura dei pasti di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata del contratto.

Il centro cottura dovrà essere attrezzato adeguatamente e trovarsi ad una distanza dalla sede Municipale tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle *"Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"* approvate con D.G.R. Veneto n. 1189 del 01.08.2017 e nelle *"Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture resistenziali extraospedaliere"*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 117 del 13.12.2013;

Il Comune, attraverso propri incaricati, si riserva di effettuare verifiche presso il centro indicato per il controllo del rispetto di tutte le prescrizioni contenute nel capitolato speciale e suoi allegati o previste dalla normativa vigente.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a comunicare preventivamente al Comune ogni eventuale variazione a quanto sopra indicato, con l'obbligo del rispetto di quanto indicato in sede di gara.

In caso di indisponibilità del centro cottura di cui al primo comma, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei cibi presso altro centro di cottura, di cui abbia parimenti la disponibilità, adeguatamente attrezzato e ubicato ad una distanza dalla sede Municipale tale da garantire il rispetto degli standard previsti.

ART. 5 - A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ART. 5.1 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e la tipologia degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto indicato nelle **SCHEDE PRODOTTO** delle principali sostanze alimentari contenute nell'allegato 3 delle *"Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"* approvate con D.G.R. Veneto n. 1189 del 01.08.2017;

Come previsto dall'art. 34, comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016 e 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 seguenti CRITERI AMBIENTALI MINIMI "di base" di cui all'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.:

- **Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di oliva** devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG - come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.
- I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

■ **Carne** deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP - come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) - e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

■ **Pesce** deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l’introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell’acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

La Ditta aggiudicataria dovrà altresì eseguire il servizio nel rispetto della seguente normativa:

- Regolamento UE n. 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità agroalimentare, intesa come possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
- Regolamenti UE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 e Legge Regionale del Veneto n. 6 del 01.03.2002, che vietano la somministrazione di prodotti alimentari derivanti da OGM o che contengono OGM o sostanze indesiderate;
- Regolamento UE n. 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti, intesa come obbligo di evidenziare in etichetta i principali allergeni alimentari e di fornire indicazioni sulle caratteristiche nutrizionali.

Prima dell'avvio del servizio la Ditta Aggiudicataria dovrà inviare al Comune, in formato digitale, l'elenco delle derrate alimentari utilizzate, indicante marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Si ricorda, in particolare, che:

- Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti;
- Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009;
- Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. La Ditta Aggiudicataria deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

ART. 5.2 - MENU' E TABELLE DIETETICHE - INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Nella predisposizione delle tabelle dietetiche dovranno essere osservate le indicazioni contenute nei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati dei Nutrienti) di cui all'ultima revisione del 2014. Pertanto i menù e le singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale dovranno essere redatti sulla base delle seguenti indicazioni generali:

- adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es: pasta, riso, polenta, ecc.) di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. Dovrà essere prevista un'alternanza dei secondi piatti incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
- differenziazione per classi di età: 3-6 anni (Scuola per l'Infanzia), e 6-9 anni (Scuola primaria primo ciclo), 9-11 anni (scuola primaria secondo ciclo), qualora attivato il servizio;
- menù strutturato su autunno/inverno - primavera/estate: 5 settimane a rotazione;
- stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
- descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
- i pasti dovranno essere completi di:

- n. 1 primo piatto;
 - n. 1 secondo piatto;
 - n. 2 contorni (di cui n. 1 cotto e n. 1 crudo);
 - frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert);
 - acqua naturale in caraffe utilizzando l'acqua potabile disponibile nelle scuole (indicativamente almeno una caraffa da un litro ogni 6 pasti) ovvero utilizzando l'acqua microfiltrata mediante erogatori se offerti in sede di gara;
 - pane.
- come alternativa al pasto classico (1° + 2° e contorno), almeno 1 volta alla settimana, può essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es. pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure.

I menù presentati dalla Ditta aggiudicataria dovranno ottenere la **validazione** del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente per territorio, previa richiesta da parte della ditta aggiudicataria stessa. Prima dell'avvio del servizio la Ditta sarà tenuta ad apportare le eventuali modifiche suggerite.

Innovazioni e modifiche ai menu e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Amministrazione Comunale e la Ditta. La ditta aggiudicataria si impegna a soddisfare, entro 48 ore dal recepimento della comunicazione, le eventuali richieste, anche attinenti a variazioni del menù.

La ditta Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione dell'utenza, con congruo anticipo, mediante affissione alla bacheca scolastica e pubblicazione sul sito del Comune le seguenti informazioni:

- menù validati dal SIAN competente e tabelle dietetiche;
- modalità di preparazione;
- indicazione di TUTTI gli ingredienti utilizzati (per esempio per la "svizzera" ai ferri andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio manzo; non andrà indicato in modo generico "verdura cruda o cotta" ma andrà specificato se si tratta di zucchine o carote);
- indicazione delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011. Tali informazioni dovranno essere rese secondo le modalità di cui alla Circolare del Ministero della Salute n. 3674 del 06.02.2015 e potranno essere fornite anche su richiesta dell'utente ma risultare da idonea documentazione scritta;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- informazioni agli utenti relativamente a cambio menù o singole pietanze;
- consigli nutrizionali per la giornata alimentare del bambino/ragazzo, sulla base del menù del giorno (proposte per prima colazione, merenda di metà mattina, merenda del pomeriggio, cena).

ART. 5.3 - DIETE DI TRANSIZIONE E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Dovrà essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un **menù di transizione o "in bianco"** fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

- **Primo piatto:** pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- **Secondo piatto:** formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse;

La dieta di transizione può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

I genitori degli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno fare richiesta di **dieta speciale** all'Ufficio comunale competente compilando apposito modulo corredato da certificato medico attestante la tipologia di problema e la terapia dietetica da seguire. La ditta aggiudicataria provvederà ad adeguare il menù con sostituzione degli alimenti/ingredienti e delle modalità di preparazione e a trasmettere la documentazione (menù, tabelle dietetiche e ricettario) al SIAN competente per territorio, il quale vigilerà sul servizio di ristorazione e provvederà alla riconsegna della documentazione, validata, ai seguenti soggetti:

- al genitore/tutore del bambino;
- all'Amministrazione Comunale;
- al Dietista del centro cottura;
- al Medico curante che ha redatto il certificato.

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero, garantire una alimentazione nutrizionalmente equilibrata e varia, pur nel rispetto delle esigenze cliniche di utenti con reazione avversa a taluni alimenti, in un'ottica di salvaguardia del rilevante ruolo socializzante ed educativo della condivisione del momento del consumo del pasto.

Il prodotto finito dovrà essere confezionato in vaschette monorazione, in materiale biodegradabile e compostabile, in grado di garantire la sicurezza igienica del pasto attraverso termosaldatura delle vaschette con apposita pellicola, idonea al contatto con gli alimenti e dovrà essere conservato in contenitori a chiusura ermetica ad uso esclusivo, ben identificabili e opportunamente etichettati con nome e tipologia di pietanza del pasto speciale. Il trasporto del pasto speciale dal centro di cottura alla mensa scolastica dovrà avvenire in contenitori termici ad uso esclusivo e ben identificabili.

Il personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti speciali deve essere adeguatamente formato e svolgere l'attività con scrupolo e sensibilità.

La ditta dovrà altresì assicurare diete speciali correlate ad esigenze etico-religiose o culturali su formale richiesta sottoscritta dai genitori degli utenti.

Per tutto quanto non previsto nel presente articolo si rinvia all'Allegato 6 delle *“Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto”* approvate con D.G.R. Veneto n. 1189 del 01.08.2017.

ART. 5.4 - MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla produzione di pasti in regime fresco-caldo da somministrare in multiporzione.

Per la preparazione e cottura dei pasti, la Ditta Aggiudicataria dovrà osservare le seguenti indicazioni:

- 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 pure, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo 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 contenente glutammato;
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con l'appassimento o tostatura delle verdure in poca acqua o brodo vegetale.

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

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

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

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, 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 Aggiudicataria 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'ULSS 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 rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), 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.

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.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere allo smaltimento del cibo non consumato dagli utenti in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009.

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

ART. 5.5 - MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici (es.: acciaio inox), chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale (es.: acciaio inossidabile) facilmente lavabile e disinfettabile, idoneamente coibentati per garantire il mantenimento della temperatura ottimale, dotati di sistemi di tenuta del calore, a vapore o elettrici o con carrelli termici trasportabili, con separazione e mantenimento caldo/freddo.

Le diete speciali dovranno essere confezionate e trasportate con le modalità di cui al precedente art. 5.3.

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

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. La Ditta Aggiudicataria sarà tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici.

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

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi registrati ai sensi del Reg. CE n. 852/2004, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che assicurino il mantenimento delle temperature fissate dal D.P.R. 327/1980 e, specificatamente, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, a temperatura compresa tra 60°C e 65°C

misurata al cuore della vivanda e, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi, a temperatura non superiore a +10°C fino alla somministrazione dei pasti.

La ditta si impegna a rendere controllabile in qualunque momento il controllo della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I mezzi utilizzati devono essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 60 minuti a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare stabilmente per il trasporto dei pasti mezzi di classe non inferiore ad Euro 4.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

ART. 5.6 - LOCALI ED ATTREZZATURE

La Ditta Aggiudicataria, per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato, avrà a disposizione, in comodato gratuito, i locali, le attrezzature e gli arredi di proprietà del Comune presenti in ciascun plesso scolastico ed individuati nell'elenco A allegato, nello stato di fatto e di diritto esistente al momento della consegna.

La Ditta Aggiudicataria si impegna all'uso corretto e diligente dei locali, delle attrezzature e degli arredi in dotazione che dovranno essere riconsegnati, al termine dell'affidamento, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, salvo la normale usura determinata dall'utilizzo. Saranno addebitati alla Ditta Aggiudicataria eventuali danni arrecati per incuria, negligenza o uso scorretto delle dotazioni.

La Ditta Aggiudicataria non potrà apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo preventiva autorizzazione del Comune, né utilizzare gli stessi per finalità diverse da quelle di cui al presente Capitolato.

ART. 5.7 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La Ditta Aggiudicataria dovrà adibire al servizio di somministrazione dei pasti il personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme igienico-sanitarie relative allo scodellamento e sulle corrette modalità dello stesso (es. idoneo porzionamento ed impiattamento), nonché per quanto concerne la somministrazione di diete speciali e quantitativamente in grado di garantire il rapporto 1/60.

La predisposizione delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli (collocazione sedie, tovaglette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli, brocche d'acqua potabile della rete idrica cittadina), la somministrazione dei pasti e le successive attività di sparcchiamento, riordino e pulizia di locali e attrezzature, avverranno a cura del personale della Ditta Aggiudicataria.

Tutto il materiale per la somministrazione dei pasti dovrà essere fornito a cura e spese della Ditta Aggiudicataria, secondo le seguenti prescrizioni:

- fornitura in comodato gratuito, per l'intera durata del contratto, di carrelli termici per la distribuzione, o appositi banconi scaldavivande e tutto il materiale per la distribuzione (mestoli, pinze, etc);
- fornitura in comodato gratuito, per l'intera durata del contratto, dello stovigliame necessario per la distribuzione ed il consumo dei pasti, ulteriore rispetto a quanto presente ed elencato nell'Allegato A (Elenco attrezzature refettori scuole) al presente Capitolato, in particolare:

1. le stoviglie dovranno essere di ceramica o porcellana, di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate;
 2. i bicchieri in melamina dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie;
 3. caraffe in melamina o plastica resistente;
 4. la posateria dovrà essere in acciaio inox;
- fornitura giornaliera, per ciascun utente, di tovagliolo e tovaglietta a perdere;
 - fornitura rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per i locali della mensa;
 - fornitura dei cestini porta-pane, dei contenitori per la distribuzione della frutta delle ciotole e terrine di varie dimensioni quali accessori necessari alla somministrazione dei pasti;

ATTENZIONE: Tutti i prodotti in “tessuto-carta” forniti devono rispettare i criteri di qualità ecologica stabiliti nella Decisione della Commissione 2009/568/CE del 9.7.2007, come modificata dalla Decisione 2013/295/UE del 17.6.2013 e dalla Decisione 2015/877/UE del 4.6.2015.

L'attività di somministrazione dei pasti dovrà essere garantita secondo le seguenti disposizioni:

- lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l'afflusso dei bambini subito dopo la cessazione dell'attività didattica mattutina;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- i sugh di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- i giorni in cui viene servita la pasta dovrà essere servito anche il grana grattugiato;
- a ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure (aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone);
- le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, 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;
- la carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

Solo per documentate esigenze tecniche, potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2005 o equivalenti nonché le dichiarazioni di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi del REG CE 1935/2004. In tal caso, la Ditta Aggiudicataria dovrà fornire apposite certificazioni che attestino la conformità del prodotto a tale norma.

ART. 5.8 - LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con proprio personale, mezzi e prodotti, dovrà essere rispettato il seguente piano minimo di sanificazione:

TIPO DI INTERVENTO	FREQUENZA
pulizia sanificazione dei locali cucina/mensa, delle macchine, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese posate, bicchieri e stoviglie e gli arredi di cucina e magazzino/dispensa utilizzati per lo stoccaggio, preparazione,	Ogni giorno - al termine del servizio

distribuzione e porzionatura dei pasti forniti	
accurata pulizia e predisposizione dei locali mensa (compresi sala refezione - bagni - spogliatoi - finestre - porte ingressi, pavimenti, corridoi, arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mensa scolastica)	Prima e dopo ogni servizio di refezione
pulizia dei contenitori e dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti	Ogni giorno - al termine del servizio
Lavastoviglie (sanificazione e disincrostazione)	Mensile

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia.

In particolare:

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e non tossici, non irritanti al contatto, di tipo "ecologico", adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
- i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere a basso impatto ambientale ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature;
- tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti.

La Ditta Aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento delle cucine, dei refettori nonché dei servizi igienici annessi e/o destinati agli utenti delle cucine e dei refettori (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica ecc.).

ATTENZIONE: La Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a fornire prodotti con marchio di qualità ecologica dell'Unione (**Ecolabel UE**), assegnato in base ai criteri ecologici stabiliti dalla seguente normativa:

- PER I PRODOTTI IN "TESSUTO-CARTA": Decisione della Commissione 2009/568/CE del 9.7.2007, come modificata dalla Decisione 2013/295/UE del 17.6.2013 e dalla Decisione 2015/877/UE del 4.6.2015;
- PER I PRODOTTI PER LA PULIZIA DI SUPERFICI DURE: Decisione della Commissione 2017/1217/UE del 23.6.2017;
- PER I DETERSIVI PER LAVASTOVIGLIE INDUSTRIALI O PROFESSIONALI: Decisione della Commissione 2017/1215/UE del 23.06.2017;
- PER I DETERSIVI PER PIATTI: Decisione della Commissione 2017/1214/UE del 23.06.2017.

Prima dell'avvio del servizio la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere al Comune, in formato digitale, il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare per le operazioni di

pulizia, eventualmente accompagnati da depliant illustrativi e schede tecniche, in lingua italiana. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel UE, che sono presunti conformi, dovrà essere fornito qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

ART. 5.9 - UTENZE

L'Amministrazione Comunale si farà carico delle spese di consumo di gas, energia elettrica, acqua e riscaldamento dei locali individuati nell'Allegato 1 del presente Capitolato.

I rifiuti dovranno essere conferiti negli appositi contenitori esterni ai plessi scolastici interessati secondo il Regolamento Comunale per la raccolta differenziata. Le spese per la fornitura dei sacchetti di raccolta utilizzati all'interno dei refettori sono a carico della Ditta Aggiudicataria.

Gli imballaggi (primari, secondari e terziari) devono rispondere ai requisiti di cui all'Allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. n.152/2006 e s.m.i., in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Prima dell'avvio del servizio la Ditta Aggiudicataria dovrà comunicare al Comune, in formato digitale, l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme; a tal fine, dovrà essere indicato il tipo di materiale o di materiali con cui l'imballaggio è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc. In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

ART. 5 10 - LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

La Ditta Aggiudicataria dovrà presentare all'Amministrazione Comunale, con cadenza semestrale, un RAPPORTO SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI con indicazione di tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e delle misure intraprese per ridurre tali quantità.

ART. 5.11 - COMITATO MENSA

Attualmente non e' presente alcun comitato mensa.

ART. 5.12 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

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

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

ART. 5.13 - MODALITA' PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E PER L'INCASSO DEI PAGAMENTI DA PARTE DELL'UTENZA

Fino alla data del 31.12.2020 l'utenza effettuerà i pagamenti direttamente presso la Tesoreria Comunale.

In caso che il rinnovo del servizio di Tesoreria comunale non preveda dall'anno 2021 tale servizio di incasso dei pagamenti da parte dell'utenza, la ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad attivare a sua cura e spese un sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e per consentire al Comune l'incasso dei pagamenti da parte dell'utenza, con modalità da concordare.

ART. 5.14 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI PER L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La fatturazione, con cadenza mensile, dovrà fare riferimento ai documenti di trasporto, specificando altresì il numero di pasti destinato agli studenti ed il numero di pasti destinati agli insegnanti e personale autorizzato per ciascun plesso scolastico.

Le fatture, intestate a Comune di Mansuè, Via Roma n. 18 (C.F. 80010730267) (P.I. 00795650266), devono riportare tutti i dati relativi al pagamento (IBAN), nonché il CIG e gli estremi della Determinazione di affidamento del servizio.

Inoltre, dovranno:

- › riportare il seguente codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55:

CODICE UNIVOCO UFFICIO UFZLLA (pec: comune.mansue.tv@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.

Fatto salvo quanto sopra esposto, l'Amministrazione comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento del regolare documento contabile, che dovrà essere emesso entro 30 (trenta) giorni dall'attestazione di regolare esecuzione dei servizi svolti nel mese.

La verifica di congruità sarà effettuata entro 30 giorni dalla data di ultimazione del servizio reso per il periodo di riferimento.

In caso di inadempienze da parte della Ditta Aggiudicataria, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal successivo art. 16 del presente capitolato.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

Si applica l'art. 48-bis del D.P.R. 29.9.1973, n. 602 e ss.mm.ii. ed il Decreto del Ministro dell'Economia e Finanze n. 40 del 18.1.2008, per cui il termine di cui al periodo precedente si intende sospeso per il tempo di 5 giorni ovvero di 5 e di 30 giorni stabilito dall'art. 3 del citato decreto n. 40/2008 per l'esecuzione degli adempimenti ivi previsti.

Troverà inoltre applicazione, se del caso, quanto previsto ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra si intende interamente compensato tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico della Ditta Aggiudicataria, al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto.

ART. 5.15 - 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 sub 2 al presente Capitolato.

Entro 7 (sette) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere l'allegato Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati.

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

Successivamente verrà indetta una riunione per la valutazione congiunta dei rischi connessi al contratto, 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 aggiudicataria dovrà dichiarare di possedere copia e conoscere il Documento di Valutazione di Rischi redatto dai datori di lavoro e disponibile presso l'ufficio istruzione del Comune e del Piano di Sicurezza degli edifici.

ART. 5.16 - TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE E DEL SUBAPPALTATORE

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 di 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.

ART. 5.17 - PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE

Ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 gli organi di vigilanza del Ministero del Lavoro e della previdenza sociale, anche su segnalazione delle amministrazioni pubbliche secondo le rispettive competenze, possono adottare provvedimenti di sospensione di un'attività imprenditoriale.

L'adozione del provvedimento di sospensione è comunicata all'Autorità Nazionale Anticorruzione ed al Ministero delle Infrastrutture, per gli aspetti di rispettiva competenza, al fine dell'emanazione di un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche di durata pari alla citata sospensione nonché per un eventuale ulteriore periodo di tempo non inferiore al doppio della durata della sospensione e comunque non superiore a due anni.

Il provvedimento di sospensione può essere revocato da parte dell'organo di vigilanza che lo ha adottato nelle ipotesi di cui al comma 4.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora il provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire ovvero ritardare la consegna del materiale nei tempi prescritti.

ART. 6 - B) SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE

ART. 6.1 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e la tipologia degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto indicato nelle **SCHEDE PRODOTTO** delle principali sostanze alimentari contenute nell'allegato A1, punto 7 delle *“Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere”* approvate con D.G.R. Veneto n. 117 del 13.12.2013.

Si rinvia a quanto previsto all'art. 5.1 del presente Capitolato Speciale per il rispetto dei CRITERI AMBIENTALI MINIMI di cui all'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i., nonché della normativa in tema di rintracciabilità agroalimentare, di prodotti alimentari derivanti da OGM o che contengono OGM o sostanze indesiderate e in materia di allergeni negli alimenti.

ART. 6.2 - MENU' - DIETE SPECIALI E DI TRANSIZIONE - INFORMAZIONE AGLI UTENTI

I pasti agli utenti del Servizio domiciliare dovranno essere forniti secondo un menù predisposto dalla Ditta Aggiudicataria e preventivamente convalidato dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente. Il Comune potrà richiedere delle variazioni sul menù a seconda delle esigenze.

Nel menù dovranno essere indicate le singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale e precisazione quantitativa dei singoli ingredienti.

Il menù dovrà essere strutturato a rotazione settimanale (minimo quattro settimane differenziato giornalmente e stagionalmente (in base alla stagionalità dei prodotti), e verrà utilizzato per le ordinazioni giornaliere.

Il menù dovrà prevedere:

- Un primo piatto tra due scelte ovvero tre o quattro scelte qualora offerto dalla ditta aggiudicataria in sede di gara;
- Un secondo piatto tra due scelte ovvero tre o quattro scelte qualora offerto dalla ditta aggiudicataria in sede di gara;
- Contorni vari di stagione (cotti e crudi), ovvero due o tre scelte per contorno cotto e crudo qualora offerto dalla ditta aggiudicataria in sede di gara;
- Pane;
- frutta fresca di stagione (cotta o cruda) e/o dolce - yogurt ecc.;

L'ufficio Servizi Sociali del Comune provvederà a comunicare le scelte del menù per la settimana successiva entro il giorno concordato con la Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria dovrà assicurare “diete speciali” cioè diverse da quelle fornite comunemente e che rispondano di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti (es: utenti diabetici). Si rinvia a quanto disciplinato all'art. 5.3, in quanto compatibile.

ART. 6.3 - MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Nella preparazione dei pasti si dovrà tenere conto delle indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti di cui alle *“Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere”* approvate con D.G.R. n. 117 del 13 dicembre 2013.

In particolare si richiede:

- 1) Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- 2) Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- 3) Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- 4) Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- 5) Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso.
- 6) Consegnare la frutta lavata a temperatura ambiente;
- 7) Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- 8) Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- 9) Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura a vapore o al forno;
- 10) Adottare le necessarie cautele per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo (aggiungendo una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura).

Non devono essere utilizzati:

- > Le carni al sangue;
- > Cibi fritti;
- > Il dado da brodo contenente glutammato;
- > Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- > Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- > Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- > Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua e 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.

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. Tutte le

derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere protette con materiale idoneo per alimenti.

La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dai Regg. CE 852 e 853 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. La Ditta Aggiudicataria in base al Reg. CE 852 e 853 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'ASL 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 rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dal Reg. CE 1181/2006, dal Reg. UE 37/2010, dal Reg. CE 396/2005 e dal Reg. CE 1333/2008.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento, in particolare al Reg. CE 2073/2005.

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire una scorta minima di derrate alimentari e di materiali vari tali da permettere la sostituzione di partite di derrate non idonee, o per fronteggiare situazioni di emergenza (quali ritardi di consegne, difficoltà nei trasporti, ecc.) e comunque in quantità variabile a seconda della tipologia e dei tempi consigliabili per la loro utilizzazione.

E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti. Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009.

La Ditta Aggiudicataria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste nel menù; in casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale, dandone comunicazione scritta all'utente.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a conservare giornalmente, presso il centro cottura, il campione dell'intero pasto comprensivo di ogni portata. I campioni devono essere posti in contenitori sterili, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°/+4° C per 72 ore, con un cartello riportante la dicitura "Pasti Anziani - Comune di MANSUE' - Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica e data di produzione".

ART. 6.4 - MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

Il servizio dovrà svolgersi nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- Il cibo dovrà essere consegnato con contenitori termici in monorazione a perdere idonei a venire in contatto con i prodotti alimentari, ai sensi del Reg. CE 1935/2004 e del D.M. 21.03.1973;
- Il pane e la frutta dovranno essere posti in contenitori igienicamente idonei. La verdura cruda o cotta dovrà essere posta in contenitori monorazione separata rispetto al secondo piatto.

La distribuzione dei pasti negli appositi contenitori monorazione deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro preparazione ed elaborazione al fine di conservare le caratteristiche qualitative dei pasti medesimi.

I pasti, confezionati in appositi contenitori a perdere di materiale idoneo, dovranno essere trasportati in contenitori plastici coibentati isotermeici. Questi dovranno mantenere la temperatura al cuore del prodotto, nel rispetto delle leggi vigenti in materia. Ciascun contenitore termico dovrà essere opportunamente contrassegnato in modo da associarlo all'utente destinatario.

La Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti presso il Municipio di Mansuè. Dovrà inoltre fornire al personale incaricato dal Comune ad effettuare la consegna dei pasti al domicilio di ciascun utente, i contenitori coibentati isotermeici adatti al trasporto a mezzo automobile.

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

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi muniti di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004, che assicurino il mantenimento delle temperature fissate dal D.P.R. 327/1980 e, specificatamente, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, a temperatura non inferiore a + 60°C e, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi, a temperatura non superiore a +10°C fino alla somministrazione dei pasti, e siano in possesso delle seguenti caratteristiche:

- essere di facile pulizia e quindi presentare superfici e materiali idonei;
- assicurare adeguata protezione ai cibi trasportati, riparandoli da contaminazioni, insudiciamenti o danni che possano essere causati da fattori esterni;
- essere sempre in perfette condizioni di efficienza, pulizia, igiene e sicurezza.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione. Gli automezzi dovranno essere destinati all'esclusivo trasporto di sostanze alimentari e imballaggi delle stesse. Durante il servizio di trasporto i contenitori portavivande non potranno essere aperti.

Qualora l'Amministrazione Comunale lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato del Comune che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, su segnalazione dell'Ente appaltante, la Ditta Aggiudicataria deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti, decorsi inutilmente i quali si applicherà la penale di cui all'art. 16.

La Ditta Aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

ART. 6.5 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI PER L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Le fatture dovranno essere emesse con cadenza mensile, per i pasti effettivamente forniti e dovranno fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.

Le fatture, intestate a Comune di Mansuè, Via Roma n. 18 (C.F. 80010730267) (P.I. 00795650266), devono riportare tutti i dati relativi al pagamento (IBAN), nonché il CIG e gli estremi della Determinazione di affidamento del servizio.

Inoltre, dovranno:

- › riportare il seguente codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55:

CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFZLLA (pec: comune.mansue.tv@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.

Fatto salvo quanto sopra esposto, l'Amministrazione comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro **30 (trenta) giorni** dal ricevimento del regolare documento contabile, che dovrà essere emesso entro **30 (trenta) giorni** dall'attestazione di regolare esecuzione dei servizi svolti nel mese.

La verifica di congruità sarà effettuata entro **30 giorni** dalla data di ultimazione del servizio reso per il periodo di riferimento.

In caso di inadempienze da parte della Ditta Aggiudicataria, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal successivo art. 16 del presente capitolato.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

Si applica l'art. 48-bis del D.P.R. 29.9.1973, n. 602 e ss.mm.ii. ed il Decreto del Ministro dell'Economia e Finanze n. 40 del 18.1.2008, per cui il termine di cui al periodo precedente si intende sospeso per il tempo di 5 giorni ovvero di 5 e di 30 giorni stabilito dall'art. 3 del citato decreto n. 40/2008 per l'esecuzione degli adempimenti ivi previsti.

Troverà inoltre applicazione, se del caso, quanto previsto ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra si intende interamente compensato tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico della Ditta Aggiudicataria, al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto.

ART. 7 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

I controlli igienico - sanitari e la verifica dell'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente.

Il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi di propri esperti.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il Comune. Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

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

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

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio ovvero a laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dall'art. 5.1, verrà applicata la penalità di cui all'art. 16. Le spese delle analisi sono a carico del Comune, ovvero della ditta aggiudicataria, nel numero massimo di 1 (uno) per anno, qualora tale servizio sia stato offerto in sede di gara. In caso di esito positivo le spese saranno sempre poste a carico della ditta aggiudicataria.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Comune, 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.

Inoltre la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a fornire al Comune opportuna certificazione attestante l'esecuzione di analisi di controllo sui principali prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e per la fornitura degli stessi, eseguite a random almeno due volte l'anno, riguardanti la presenza di residui fito sanitari sui vegetali, aflatossine sui cereali e derivati, sostanze ormonali e antibiotiche sugli alimenti di origine animale, nonché microbiologiche sui prodotti sensibili.

La ditta deve implementare il piano di autocontrollo HACCP.

ART. 8 - CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti (di entrambe le tipologie descritte agli artt. 5 e 6 del presente Capitolato):

- sono in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno;
- le pietanze da servire calde non raggiungono la temperatura di almeno 60°C misurata al cuore della vivanda;
- le pietanze presentano problemi di mancato rispetto al menù

la ditta dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma la Stazione appaltante provvederà ad applicare le penali di cui all'art. 16.

ART. 9 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente contratto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la Ditta Aggiudicataria è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (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" (s.m.i.).

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9:00 del giorno stesso del servizio.

Per scioperi 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 la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'ASL competente.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

ART. 10 - ESECUZIONE IN DANNO

Qualora la Ditta Aggiudicataria ometta di eseguire, anche parzialmente, 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 Aggiudicataria stessa, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.

Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti della Ditta Aggiudicataria ovvero, in mancanza, sulla garanzia definitiva che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrata.

ART. 11 - PERSONALE E FORMAZIONE - CLAUSOLA SOCIALE

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la Ditta Aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto del contratto stesso).

Tutto il personale dipenderà ad ogni effetto dall'impresa. Tutti dovranno mantenere in servizio un contegno decoroso ed irreprensibile.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente Capitolato Speciale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere risultare formato professionalmente ed aggiornato dalla Ditta Aggiudicataria sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene, merceologia, stagionalità degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- alimentazione, salute ed ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento degli animali;
- controllo di qualità;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mensa;
- sicurezza e antinfortunistica all'interno della struttura.

L'amministrazione aggiudicatrice potrà richiedere alla Ditta Aggiudicataria in qualsiasi momento l'esibizione della documentazione al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia retributiva, previdenziale, assistenziale e assicurativa del personale in servizio, nonché in materia di formazione ed aggiornamento del personale.

Al fine di assicurare la continuità del servizio, la ditta aggiudicataria si impegna a garantire 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 aggiudicataria subentrante e con le esigenze tecniche ed organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto (come da parere espresso dall' ANAC A.G. 25/2013).

ART. 12 - REFERENTE DEL SERVIZIO

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla Ditta, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

Funzione del Referente è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso.

Il Referente dovrà essere reperibile dalle ore dalle 8.30 fino alle 14.30 dal lunedì al venerdì; relativamente al servizio di cui all'art. 6 si impegna ad adeguare in giornata eventuali variazioni numeriche dei pasti, segnalate dall'Ufficio Servizi Sociali (tramite mail o telefono) entro le ore 9.30.

ART. 13 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo aver ricevuto dalla Ditta Aggiudicataria la seguente documentazione in formato digitale:

- 1) documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti: copia dell'autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
- 2) copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997) relativo al Centro di cottura;
- 3) copia del certificato di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
- 4) elenco delle derrate alimentari utilizzate ex art. 5.1;
- 5) menù con le caratteristiche di cui agli artt. 5.2 e 6.2;
- 6) dati relativi ai prodotti utilizzati per le operazioni di manutenzione e pulizia di cui all'art. 5.8;
- 7) dati relativi agli imballaggi utilizzati di cui all'art. 5.9;
- 8) Documento Unico di Valutazione dei Rischi di cui all'art. 5.15, sottoscritto dal Rappresentante del Comune e della Ditta Aggiudicataria;
- 9) nominativo e recapiti del Referente del Servizio di cui all'art. 12;
- 10) copia conforme della polizza specificata al successivo art. 15;
- 11) garanzia definitiva con le modalità di cui al successivo art. 17.

ART. 14 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE/SUBAPPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI - CIG DERIVATO

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

Il CIG da utilizzare a tali fini sarà quello "derivato" che verrà comunicato dall'Amministrazione comunale al momento dell'aggiudicazione definitiva.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 15 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

E' obbligo del prestatore del servizio stipulare con Compagnia di Assicurazioni autorizzata dall'IVASS all'esercizio del ramo RCG e regolarmente in vigore alla data del presente appalto, specifica polizza assicurativa di RCTO (Responsabilità Civile verso Terzi e verso prestatori d'Opera), avente per oggetto e richiamando espressamente nella "Descrizione del Rischio", il medesimo oggetto del presente servizio, con estensione della copertura alla preparazione, trasformazioni, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, con massimale unico e per sinistro non inferiore ad **Euro 5.000.000,00**, e con validità non inferiore alla durata del servizio. E' ammessa la copertura annuale della polizza con le specifiche che seguono più avanti.

La polizza dovrà inoltre espressamente riportare:

1. il pagamento della polizza in forma FLAT ovvero unico, annuo, senza regolazione del premio a fine periodo assicurativo. In alternativa l'indicazione che il mancato pagamento della regolazione non influisce sulla efficacia della copertura assicurativa;
2. annoverare tra i terzi la Stazione Appaltante, tutti i suoi dipendenti e tutti coloro che prestano la loro attività per l'esecuzione del servizio;
3. annoverare tra gli assicurati, tutte le società partecipanti al servizio oggetto del presente appalto, compresi i propri dipendenti e tutti coloro che partecipano alle attività a qualsiasi titolo;
4. riportante espressamente un periodo di mora dei pagamenti di rinnovo annuale di 30 giorni, con obbligo per l'assicuratore di tenere in copertura la polizza per un ulteriore periodo di 30 giorni dalla scadenza della prima mora;
5. che le eventuali franchigie e/o scoperti non potranno essere opponibile alla Stazione Appaltante.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza di RCTO, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa (appendice di precisazione), nella quale si espliciti che la polizza in questione è efficace anche per il servizio oggetto del presente appalto, richiamandone l'oggetto, tutte le specifiche ed il massimale, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri né limiti per massimale annuo.

La polizza e/o l'appendice di precisazione, dovrà essere posta in visione alla Stazione Appaltante prima dell'inizio delle attività, in originale o copia conforme e debitamente quietanzata dall'assicuratore per conferma di avvenuto pagamento. Le quietanze di rinnovo della copertura, dovranno essere consegnate in originale o in copia conforma alla Stazione Appaltante, nei 30 giorni successivi il termine di ogni periodo assicurativo, debitamente quietanzate dall'assicuratore per conferma di pagamento.

Resta inteso che l'esistenza e quindi la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora l'appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolverà di

diritto con conseguente incameramento della garanzia prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

ART. 16 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale avrà il diritto di applicare le seguenti penalità:

- 1) mancato avvio del servizio alla data , penale di **Euro 2.000,00.=** per ogni giorno di ritardo;
- 2) nelle ipotesi di cui all'art. 8 (i pasti siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di almeno 60°C misurata al cuore della vivanda o presentino problemi di mancato rispetto al menù e la ditta non abbia provveduto entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati): **Euro 500,00.=** per ogni mancato reintegro;
- 3) ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore: **Euro 200,00.=** per ogni inosservanza;
- 4) in caso di consegna di menù diverso da quello prenotato dall'utente: **Euro 100,00.=** per ogni inosservanza;
- 5) per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco) penale di **Euro 200,00.=** per ogni dieta interessata;
- 6) per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste, penale di **Euro 500,00.=** per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- 7) quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto previsto: **Euro 100,00.=** per ogni inosservanza;
- 8) in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta: **Euro 500,00.=** per ogni inosservanza;
- 9) per ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) rispetto alle temperature stabilite all'art. 5.5, comma 6: **Euro 250,00.=**;
- 10) per utilizzo di derrate diverse da quelle indicate nell'elenco di cui al precedente art. 5.1 (fatto salvo il caso in cui la Ditta Aggiudicataria abbia provveduto a dare comunicazione della sostituzione di taluni prodotti con altri) o da quelle oggetto di specifica valutazione in sede di gara, o non conformi a quanto richiesto nelle *“Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto”* approvate con D.G.R. Veneto n. 1189 del 01.08.2017 e nelle *“Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture resistenziali extraospedaliere”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 117 del 13.12.2013: **Euro 500,00.=** per ogni inosservanza;
- 11) in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto: **Euro 1.500,00.=** per ogni inosservanza;
- 12) rinvenimento di corpo estraneo nel pasto: **Euro 300,00.=** per ogni inosservanza;
- 13) utilizzo di centro cottura diverso da quello indicato o mancata comunicazione di cui all'art. 4 del presente capitolato: **Euro 500,00.=** per ogni giorno di utilizzo o mancata comunicazione;
- 14) per mancato approntamento del campione di cui agli artt. 5.12 e 6.3: **Euro 700,00.=** per ogni inosservanza;
- 15) per somministrazione di alimenti contaminati: **Euro 1.000,00.=** per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- 16) mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali ex artt. 5.7 e 5.8: **Euro 800,00.=** per ogni inosservanza;

17) in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi: Euro 500,00.= per ciascuna omissione.

L'applicazione delle penalità come sopra descritte non estingue il diritto di rivalsa dell'Amministrazione comunale nei confronti della Ditta Aggiudicataria per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali la Ditta Aggiudicataria rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile per ogni inadempienza.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite mail o PEC) e l'assegnazione di un termine di 10 (dieci) giorni lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe e/o per eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato si procederà ai sensi dell'art. 108, comma 4 del D.Lgs.n. 50/2016.

Si procederà al recupero della penalità da parte della Ditta Aggiudicataria mediante ritenuta diretta sulla fattura presentata.

La Ditta Aggiudicataria non potrà sospendere il servizio con una sua decisione unilaterale nemmeno nella ipotesi in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione Comunale. La sospensione del servizio unilaterale costituisce grave inadempienza contrattuale tale da motivare la risoluzione del contratto. Restano a carico della Ditta Aggiudicataria tutti gli oneri derivanti da tale risoluzione.

Qualora si verificassero, da parte della Ditta Aggiudicataria, inadempienze e/o gravi negligenze riguardo agli obblighi contrattuali, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa regolare diffida ad adempiere, trattenendo la garanzia definitiva e, fermo restando il diritto al risarcimento degli ulteriori danni.

Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta Aggiudicataria con PEC, nelle seguenti ipotesi:

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- contegno abituale scorretto verso l'utenza da parte del personale della Ditta Aggiudicataria adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta Aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
- mancata reintegrazione della garanzia definitiva eventualmente escussa entro il termine di 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi da ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- nel caso in il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010;
- subappalto del servizio senza preventiva autorizzazione o non dichiarato in sede di offerta;
- fallimento o concordato preventivo, salvo diverse disposizioni legislative;
- mancato rispetto di quanto offerto in sede di gara e oggetto di specifica valutazione per l'attribuzione del punteggio qualitativo, dopo la prima contestazione;

- impiego di personale non in possesso dei requisiti prescritti all'art. 11 del presente capitolato, dopo la prima contestazione.

In tutti i casi di risoluzione del contratto e, qualora non sottoscritto, di decadenza dall'aggiudicazione definitiva, l'Amministrazione Comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la garanzia prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di compensare l'eventuale credito della Ditta Aggiudicataria con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- cause di forza maggiore dimostrate;
- cause imputabili all'Amministrazione.

ART. 17 - GARANZIA DEFINITIVA

La Ditta Aggiudicataria 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 ridotta 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 conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000. Si applica la riduzione del 50%, non cumulabile con quella del precedente periodo, anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese. Sono fatte salve le ulteriori riduzioni così come previste dall'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 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, comma 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.

N.B.: In caso di risoluzione del contratto per fatto dell'a Ditta Aggiudicataria, la garanzia definitiva verrà incamerata dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 18 - REVISIONE PREZZI

Il costo del servizio sarà rivalutato annualmente con efficacia a partire dal mese di settembre di ciascun anno successivo al primo, sulla base della variazione annuale dell'indice ISTAT FOI.

A tal fine la Ditta Aggiudicataria, entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno, dovrà documentare al Comune l'eventuale adeguamento dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre e che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento.

In mancanza di presentazione della richiesta documentata di adeguamento verrà confermato l'ultimo prezzo fissato.

ART. 19 - RECESSO

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni naturali e consecutivi, da comunicarsi alla Ditta Aggiudicataria mediante PEC.

Dalla data di efficacia del recesso, la Ditta Aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dall'Amministrazione.

In caso di recesso la Ditta Aggiudicataria ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

Troverà inoltre applicazione quanto previsto ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 20 - CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

La ditta aggiudicataria, in caso di cambio di ragione sociale, dovrà documentare, mediante produzione di copia conforme dell'atto notarile, tale cambiamento.

Ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016, la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'aggiudicatario, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione di cui all'art. 2 del Disciplinare di Gara, effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del d.p.c.m n. 187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti, determina la risoluzione del rapporto contrattuale.

ART. 21 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto assoluto divieto all'aggiudicatario di cedere, anche parzialmente, i servizi in oggetto.

In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

L'intenzione di subappaltare deve essere dichiarata in sede di offerta, salva autorizzazione in sede esecutiva. Si applica l'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

Si applicano le disposizioni dell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016. Al riguardo, si precisa che il Comune di MANSUE' non provvederà a corrispondere direttamente ai subappaltatori l'importo dovuto, tranne che si tratti di microimprese o piccole imprese (vedi art. 105, comma 13, lett. a del D.Lgs. 50/2016), bensì è fatto obbligo all'appaltatore stesso di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti dei subappaltatori, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora l'appaltatore non trasmetta le fatture quietanzate dei subappaltatori entro il predetto termine, il Comune sospende il successivo pagamento a favore dello stesso.

L'affidatario del subappalto non deve aver partecipato alla procedura per l'affidamento del servizio.

ART. 22 - SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA

Trova applicazione quanto previsto all'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione, fatta salva ogni ulteriore responsabilità civile o penale della Ditta per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ART. 23 - DOMICILIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La Ditta Aggiudicataria, a tutti gli effetti di legge e del contratto, si obbliga ad eleggere domicilio presso il centro di cottura. Qualora non vi provveda, il domicilio si intende presso il Comune di MANSUE'.

ART. 24 - CONTROVERSIE

Per ogni controversia relativa al presente contratto è competente in via esclusiva il Foro di Treviso.

ART. 25 - PROTOCOLLO DI LEGALITA' PROVINCIALE

La ditta affidataria dovrà impegnarsi a rispettare tutti gli obblighi derivanti dal "Protocollo di legalità per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nei contratti pubblici", approvato dal Comune di Mansuè con deliberazione di G.C. n. 19 del 08.03.2017 e, in particolare:

- il divieto di subappalto ad imprese che hanno presentato autonoma offerta in gara;
- di accettare e sottoscrivere in sede di stipula del contratto o subcontratto le seguenti clausole:
 - Clausola n. 1: La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità approvato dal Comune di Mansuè con deliberazione di G.C. n. 19 del 08.03.2016 e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.
 - Clausola n. 3: La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede: a) la risoluzione immediata ed automatica del contratto o la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Treviso - le informazioni interdittive di cui all'art. 91 del Codice Antimafia; b) l'applicazione di una penale a titolo di liquidazione dei danni nella misura del 10% del valore del contratto, fatto salvo il maggior danno. Le somme

provenienti dall'applicazione di eventuali penali sono affidate in custodia all'appaltatore e destinate all'attuazione di misure incrementali della sicurezza dell'intervento, secondo le indicazioni che la Prefettura farà all'uopo pervenire.

- Clausola n. 4: La sottoscritta impresa dichiara di conoscere ed accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale. A tal fine, si considera, in ogni caso, inadempimento grave:

- a) la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria;
- b) l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;
- c) l'impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 15% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere o nell'opificio.

Inoltre, si impegna ed è consapevole dell'impegno della stazione appaltante a quanto di seguito indicato, pena la risoluzione del contratto alle condizioni stabilite all'art. 4 del Protocollo:

- "Il contraente appaltatore si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Stazione appaltante ed alla Prefettura di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti d'impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.";
- "La stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti della compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p., 353-bis c.p.".

DISPOSIZIONI FINALI

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

- dal presente Capitolato Speciale;
- dal D.Lgs. 50/2016 limitatamente agli articoli applicabili ai servizi dell'Allegato IX, art. 142, comma 5-bis e a quelli espressamente richiamati nel presente Capitolato;
- dalle *"Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"* approvate con D.G.R. Veneto n. 1189 del 01.08.2017;
- delle *"Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere"*, 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. 283/192;
- 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”

CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

Ai sensi e per gli effetti di cui al combinato disposto degli artt. 1341 e 1342 c.c., devono essere approvate in via espressa tutte le condizioni, clausole e pattuizioni degli articoli qui di seguito citati:

ART.	10	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	13	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.	16	PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	17	GARANZIA DEFINITIVA
ART.	18	REVISIONE PREZZI
ART.	19	RECESSO
ART.	20	CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART.	21	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	22	SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA
ART.	23	DOMICILIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
ART.	24	CONTROVERSIE