



PROVINCIA DI TREVISO

STAZIONE UNICA APPALTANTE
AREA BENI E SERVIZI



COMUNE DI ODERZO
Città archeologica

LOTTO N. 6 - COMUNE DI ODERZO

CAPITOLATO SPECIALE

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DOMICILIARE
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

PER IL PERIODO DALL'01.08.2016 AL 31.08.2019

CIG: 670230443A

INDICE

ART.	1	OGGETTO
ART.	2	DURATA
ART.	3	IMPORTO
ART.	4	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.	5	CENTRO DI COTTURA
ART.	6	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI
ART.	7	MENU' E TABELLE DIETETICHE
ART.	8	VARIAZIONI E DIETE SPECIALI
ART.	9	NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
ART.	10	NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI
ART.	11	GESTIONE DELLE CUCINE, DEI REFETTORI E DELLE ATTREZZATURE
ART.	12	LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE
ART.	13	MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
ART.	14	CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
ART.	15	VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO
ART.	16	CONSEGNE INACCETTABILI
ART.	17	COMMISSIONI CONTROLLO MENSA NELLE SCUOLE
ART.	18	PERSONALE
ART.	19	REFERENTE DEL SERVIZIO
ART.	20	CONTINUITA' DEL SERVIZIO
ART.	21	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
ART.	22	TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE E DEL SUBAPPALTATORE
ART.	23	PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE
ART.	24	FATTURAZIONE E PAGAMENTO
ART.	25	OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
ART.	26	RESPONSABILITA' VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE
ART.	27	PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	28	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	29	GARANZIA DEFINITIVA
ART.	30	REVISIONE PREZZI
ART.	31	RECESSO
ART.	32	CESSIONE AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART.	33	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	34	SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA
ART.	35	DOMICILIO LEGALE DELL'APPALTATORE
ART.	36	CONTROVERSIE
		DISPOSIZIONI FINALI
		CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO
		ALLEGATO 1 - PLANIMETRIA POSIZIONE PLESSI SCOLASTICI ALLEGATO 2 - DUVRI ALLEGATO 3 - ELENCO ATTREZZATURE REFETTORI SCOLASTICI

ART. 1 - OGGETTO

L'appalto ha per oggetto:

A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA destinata agli alunni, insegnanti e personale autorizzato della scuola dei seguenti plessi della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria Statale di Oderzo:

- Scuola dell'Infanzia Tre Piere - Via Cave;
- Scuola dell'Infanzia di Camino - Via Comunale di Camino;
- Scuola dell'Infanzia di Piavon - Via Chiesa;
- Scuola Primaria Dall'Ongaro - via Luzzatti;
- Scuola Primaria Parise - via G.G. Parise;
- Scuola Primaria di Faè - Via Comunale di Faè.

Il servizio di ristorazione scolastica comprende le seguenti attività:

a) Attività di preparazione e fornitura dei pasti

1. richiesta autorizzazioni sanitarie;
2. acquisto delle materie prime e delle derrate alimentari, loro stoccaggio, lavorazione e cottura;
3. trasporto dal centro di cottura alle sedi dei refettori scolastici, con personale e idonei mezzi propri (rif. Capitolo IV "Trasporto" dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004), dei pasti veicolati nei contenitori multiporzione;
4. trasporto dal centro di cottura alle sedi dei refettori scolastici, con personale e idonei mezzi propri (rif. Capitolo IV "Trasporto" dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004), delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei primi piatti in loco (scuola dell'Infanzia);
5. ricevimento dei pasti veicolati e delle derrate presso ciascun plesso scolastico (rif. procedura di controllo ex art. 5 del Reg. CE 852/2004 per verifica del rispetto del CAPITOLO IX, punto 5 dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004);
6. ritiro dei contenitori dai refettori di ciascun plesso scolastico dopo l'avvenuta consumazione dei cibi;
7. cottura in loco, limitatamente alla scuola dell'Infanzia, del primo piatto;
8. scodellamento, porzionatura (limitatamente ai pasti destinati alla scuola dell'Infanzia) e distribuzione dei pasti;
9. elaborazione del menù (sviluppato su almeno 4 settimane; distinto per fascia d'età e stagionalità);
10. acquisizione prima dell'avvio del servizio, della validazione del menù da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione competente per territorio, con obbligo di attenersi alle eventuali prescrizioni impartite;
11. fornitura del personale qualificato di cucina per il perfetto funzionamento del servizio;
12. fornitura di un/una dietista deputato/a a seguire la preparazione delle diete speciali e alla predisposizione della procedura per la gestione delle diete speciali per motivi sanitari presso i terminali di somministrazione ed i rapporti con l'utenza per ciò che riguarda, in particolare, la raccolta e la gestione di segnalazioni per eventuali esigenze specifiche e la partecipazione

alle riunioni del Comitato mensa scolastico (almeno due riunioni all'anno in orario pre-serale);

b) Attività di pulizia e fornitura di attrezzatura e/o materiali di consumo

1. preparazione e disbrigo dei tavoli prima e dopo il pasto;
2. lavaggio e riordino delle stoviglie riutilizzabili;
3. fornitura, manutenzione e lavaggio dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti veicolati alle scuole;
4. accurata pulizia e predisposizione dei locali mensa prima e dopo ogni pranzo (la pulizia e la preparazione dovrà includere i tavoli, i bagni annessi e/o destinati al servizio, gli spogliatoi, le finestre, le porte d'ingresso, i corridoi, gli arredi e quant'altro presente nei locali adibiti a mensa scolastica);
5. lavaggio, pulizia, disinfezione dei locali, delle macchine, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e di tutto ciò che è utilizzato per la gestione del servizio con le modalità e la frequenza di cui al successivo art. 12;
6. fornitura dei prodotti, per la manutenzione, pulizia, sanificazione, lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature e, ove necessario ed al momento opportuno, disinfezione, derattizzazione e deblatizzazione dei locali. Si precisa che i prodotti per la sanificazione e la pulizia dovranno essere in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 CE o analoga dicitura;
7. 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.). Si precisa che i prodotti in carta-tessuto, nonché i prodotti per la sanificazione e la pulizia dovranno essere in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 CE o analoga dicitura;
8. manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature di cucina presenti nei dei singoli plessi scolastici e loro eventuale sostituzione nel caso di irreparabilità o sopravvenuta inidoneità all'uso nell'arco del periodo di affidamento;
9. fornitura in comodato gratuito, per l'intera durata dell'appalto, di eventuale attrezzatura o stoviglie necessarie per la distribuzione o temporanea conservazione, presso le cucine ed i refettori, delle derrate e dei pasti, ulteriore rispetto a quanto presente ed elencato nell'Allegato 3 (Elenco attrezzature refettori scuole) al presente Capitolato;
10. fornitura giornaliera, per ciascun utente, di tovagliolo e tovaglietta a perdere. Si precisa che i prodotti in carta-tessuto dovranno essere in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 CE o analoga dicitura;
11. fornitura dei cestini porta-pane, dei contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, dei contenitori per la distribuzione della frutta delle ciotole e terrine di varie dimensioni quali accessori necessari alla somministrazione dei pasti;
12. lo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense che dovranno essere gestiti, asportati e smaltiti a cura e a spese della ditta aggiudicataria, senza alcun onere per il Comune;
13. fornitura dei sacchetti porta-rifiuti e dei relativi contenitori, ove mancanti (secco, umido, plastica e carta);

14. eventuali servizi sostitutivi di emergenza.

c) Attività di fornitura e gestione di sistema informatizzato per la prenotazione giornaliera dei pasti ed il pagamento degli stessi tramite modalità pre-pagata

1. registrazione anagrafica utenti e adulti responsabili del pagamento e attribuzione di codice utente;
2. acquisizione giornaliera della prenotazioni dei pasti a cura del personale delle scuole statali e comunali, attraverso un foglio presenze, predisposto dalla Ditta Aggiudicataria, che dovrà essere comunicato alla stessa, entro le 10:00. Tali fogli contengono i nominativi dei bambini componenti ciascuna classe o sezione: il personale scolastico dovrà indicare i bambini assenti e le eventuali diete in bianco o speciali, se previste. Il Sistema Software traduce questi dati su carta in informazioni presenti nell'applicativo rendendoli disponibili al Centro Cottura e per i successivi controlli sui pagamenti delle tariffe previste;
3. gestione completa dei pagamenti in modalità anticipata (pre-pagato) e delle ricariche attraverso 3 punti di ricarica sparsi sul territorio. La soluzione proposta per il pagamento anticipato dovrà agevolare il più possibile l'utenza con l'uso altresì di canali e metodi di pagamento automatici (MAV);
4. gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based;
5. gestione completa delle comunicazioni con i genitori, compresi i solleciti di pagamento, attraverso SMS telefonici. Tale sistema dovrà essere accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune.

B) SERVIZIO DI RISTORAZIONE DOMICILIARE destinata agli utenti anziani e/o adulti seguiti dal Servizio sociale del Comune di Oderzo

Il servizio di ristorazione domiciliare comprende le seguenti attività:

a) Attività di fornitura dei pasti

1. approvvigionamento delle derrate alimentari; stoccaggio, lavorazione, cottura e porzionatura;
2. fornitura di personale qualificato di cucina per il perfetto funzionamento del servizio;
3. elaborazione del menù (elaborato su almeno 4 settimane e distinto per stagione);
4. fornitura di un/una dietista deputato/a a seguire, ogni volta ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete speciali, la gestione di segnalazioni per eventuali esigenze specifiche e la partecipazione - se richiesta - ad eventuali incontri, presso la sede municipale in orario pomeridiano, con il personale comunale addetto alla gestione del servizio di Assistenza domiciliare;

b) Attività di pulizia e fornitura dei materiali di consumo

1. fornitura di idonei contenitori sia per la conservazione della singola razione sigillata che del trasporto dell'intero pasto;
2. fornitura di idonei contenitori per la quotidiana consegna a domicilio del pane e della frutta;
3. fornitura di idonei contenitori per la consegna del pasto completo al domicilio dell'utente;

4. gestione, tramite il personale comunale, delle prenotazioni settimanali con identificazione nominativa dei pasti ed attività di abbinamento pasto/utente per la successiva consegna a domicilio del pasto completo;
5. pulizia e disinfezione/sanificazione dei contenitori;

c) Attività di consegna dei pasti a domicilio

1. trasporto dei pasti, tramite mezzi e personale idoneo, dalla sede del Centro di cottura sino a domicilio dei singoli utenti, in appositi contenitori isotermici;
2. fornitura di idonei veicoli, oltre che del carburante, dei mezzi e degli operatori necessari al loro funzionamento, per il trasporto quotidiano dei pasti a domicilio;
3. accesso al domicilio dell'utente da parte dell'addetto alla consegna, con avvertenza che qualora l'utente, o altra persona delegata al ritiro, non sia reperito a domicilio la stessa dovrà essere effettuata con modalità alternative idonee concordate con l'interessato;
4. gestione, ricovero, manutenzione, pulizia e disinfezione/sanificazione dei veicoli.

Il servizio oggetto del presente contratto, nelle sue due diverse componenti, deve essere svolto garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere le seguenti finalità:

- fornire agli alunni e agli utenti del servizio di assistenza domiciliare un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e 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.

ART. 2 - DURATA

Il contratto avrà durata di anni 3 (tre) anni, con decorrenza dall'01.08.2016 (per il servizio di ristorazione domiciliare in ambito SAD) e dall'01.09.2016 (per il servizio di ristorazione scolastica) al 31.08.2019.

Il Comune si riserva la facoltà di rinnovo opzionale del contratto per un periodo non superiore ad anni 2 (due), e pertanto sino al 31.08.2021, da comunicarsi alla Ditta mediante PEC almeno 15 giorni prima della naturale scadenza.

Nel caso in cui l'Amministrazione comunale non intenda avvalersi di tale facoltà, la Ditta rinuncia espressamente sin d'ora a qualsiasi ulteriore pretesa economica e/o indennità di sorta.

ART. 3 - IMPORTO

Il costo unitario del pasto è di **Euro 4,35.=** IVA esclusa per i pasti della ristorazione scolastica e di **Euro 5,70.=** IVA esclusa per i pasti della ristorazione domiciliare.

Il numero di pasti da fornirsi viene quantificato come segue:

TIPOLOGIA DI PASTI	NUMERO PASTI ANNUI	NUMERO PASTI PER L'INTERO PERIODO
Pasti scolastici (dall'01.09.2016 al 31.08.2019)	77.600	232.800
Pasti domiciliari (dall'01.09.2016 al 31.08.2019)	14.000	42.000
TOTALE	91.600	274.800

L'importo presunto a base di gara è pari ad Euro 1.252.080,00= IVA esclusa. Tale importo è stato determinando sommando il costo unitario del pasto (Euro 4,35) relativo alla ristorazione scolastica (Art. 1 - lett. A del presente Capitolato Speciale) moltiplicato per il numero di pasti stimato nel periodo dal 1.09.2016 al 31.08.2019 (232.800) e il costo unitario del pasto (Euro 5,70) relativo alla ristorazione domiciliare (Art. 1 - lett. B del presente Capitolato Speciale) moltiplicato per il numero di pasti stimato nel periodo dal 1.09.2016 al 31.08.2019 (42.000).

Non ci sono oneri relativi alla sicurezza.

L'importo complessivo presunto dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016, è di Euro 2.337.216,00.= IVA esclusa (comprensivo di quanto previsto all'art. 106, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016 e di un eventuale rinnovo opzionale di 2 (due) anni).

Il corrispettivo dovuto per il servizio in oggetto è quello risultante dall'offerta presentata dalla Ditta Aggiudicataria.

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.

La Ditta Aggiudicataria è 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.

ART. 4 - 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:

- 1) la trasmissione della 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) la trasmissione di copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997) relativo al Centro di cottura;
- 3) la trasmissione di copia del certificato di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
- 4) la trasmissione del menù con le caratteristiche di cui all'art. 7;

- 5) l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e della ditta aggiudicataria, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi di cui al successivo art. 21;
- 6) la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio di cui all'art. 19;
- 7) la trasmissione di copia conforme della polizza specificata al successivo art. 27;
- 8) la costituzione di garanzia definitiva con le modalità di cui al successivo art. 29.

ART. 5 - CENTRO DI COTTURA

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente contratto, la Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare un unico centro di cottura dei pasti di cui lo stesso 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 Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”* integrate con le *“Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere”*, aggiornate rispettivamente con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013 e 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 il Comune di ogni eventuale variazione a quanto sopra indicato, con l'obbligo del rispetto di quanto indicato in sede di gara.

ART. 6 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle **SCHEDE PRODOTTO** delle principali sostanze alimentari contenute nell'allegato 3 delle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”* integrate con le *“Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013 e n. 117 del 13.12.2013;

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

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

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

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

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio, bovino, tacchino suino ed equino.

Pesce: il pesce utilizzato deve essere freschissimo o surgelato, filetti deliscati o tranci, surgelati individualmente o interfogliati. (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa , filetti di persico, pesce spada in tranci , seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti.

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva con frequenza di 15 giorni.

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

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

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

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

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

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

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

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

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

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

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

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

Frutta: Deve essere presente ogni giorno, deve essere utilizzata frutta di stagione. Anche la macedonia deve essere preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti dovrà essere nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione e di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane surgelato o riscaldato.

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

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

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

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

Budino: preparato in giornata e correttamente conservato o in alternativa budino confezionato che può essere conservato a temperatura ambiente.

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

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

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

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono vietati gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

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

Condimenti: sono da utilizzare:

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

Per quanto non espressamente evidenziato nel presente contratto, nell'acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, la Ditta aggiudicataria si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”* integrate con le *“Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013 e n. 117 del 13.12.2013.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

ART. 7 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA:

I pasti destinati alle scuole dovranno essere completi di:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno (verdura cotta e cruda);
- frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert);
- acqua naturale in bottiglia da almeno ½ litro;
- pane.

in modo da assicurare con questi alimenti il corretto apporto di macro e micronutrienti.

Come alternativa al pasto classico (1° + 2°), 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 contorni.

Per fornire l'auspicata variabilità degli alimenti consumati si stabilisce di non inserire alcun piatto, o dei suoi componenti principali, ad eccezione della pastasciutta, nel menù mensile per più di quattro volte. La stessa variabilità dovrà caratterizzare quanto proposto come frutta e verdura.

Per consentire il consumo di alimenti legati alle diverse stagioni si chiede di fornire menù diversi: uno **autunnale** (01.09 - 24.12) uno **invernale** (25.12 - 31.03) ed uno **estivo** (01.04 - 31.08).

La ditta aggiudicataria dovrà formulare un proprio menù, studiato specificatamente per i previsti giorni settimanali di servizio, prevedendo una rotazione di quattro settimane. Il menu giornaliero deve garantire un apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti adeguato alla fascia d'età a cui è destinato. Il menù dovrà indicare anche la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica in nutrienti secondo quanto previsto dalle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”* e dalle *“Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture resistenziali extraospedaliere”*, aggiornate rispettivamente con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013 e n. 117 del 13.12.2013.

I menù presentati dalla Ditta aggiudicataria dovranno ottenere la validazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente, 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'Ente Appaltante, il Comitato mensa e la Ditta. La ditta aggiudicataria si impegna a soddisfare, entro 48 ore dal recepimento della comunicazione, le richieste formulate in sede di Comitato Mensa, anche attinenti a variazioni del menù.

Il menù dovrà contenere le necessarie indicazioni per le famiglie: modalità di preparazione, indicazione di TUTTI gli ingredienti utilizzati, tipologia specifica dell'alimento (per esempio per la “svizzera” ai ferri andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio manzo; non indicherà in modo generico verdura cruda o cotta ma specificherà se si tratta di zucchine o carote).

B) PASTI A DOMICILIO PER UTENTI DEL S.A.D.:

La composizione del pasto per gli utenti del S.A.D. dovrà essere monoporzionato. Il menù dovrà essere adeguatamente variato sotto il profilo dietetico e qualitativo, strutturato in quattro settimane in base alla stagionalità dei prodotti e dovrà essere quotidianamente così composto, **secondo le specificazioni di cui all'art. 11, lett B:**

- primo piatto (accompagnato, a parte, di porzione monodose di formaggio grattugiato);
- secondo piatto;
- 2 contorni;
- frutta;
- pane.

La fornitura dovrà essere effettuata al singolo utente in idoneo contenitore che garantisca la consegna dell'intero pasto.

Il menù dovrà contenere le necessarie indicazioni per l'utenza: modalità di preparazione, indicazione di TUTTI gli ingredienti utilizzati, tipologia specifica dell'alimento (per esempio per la "svizzera" ai ferri andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio manzo; non indicherà in modo generico verdura cruda o cotta ma specificherà se si tratta di zucchine o carote).

E' richiesta la disponibilità alla ditta aggiudicataria di fornire portate diverse da quelle del menù proposto per soddisfare particolari esigenze degli utenti (quali ad esempio problemi di salute, difficoltà di masticazione, ecc...). Le variazioni saranno concordate di volta in volta con l'Ufficio Servizi Sociali dell'Ente appaltante.

La Ditta aggiudicataria dovrà rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti.

ART. 8 - VARIAZIONI 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.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, entro i limiti previsti dalle linee guida regionali (massimo del 5% dei pasti), oltre al menù del giorno, un menù speciale 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.

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Per quanto attiene alla fornitura dei pasti agli alunni delle scuole, 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 menù speciale all'ufficio pubblica istruzione dell'ente compilando apposito modulo corredato da certificato medico attestante la tipologia di problema e la terapia dietetica da seguire.

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero. La ditta dovrà promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno della dieta speciale.

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

- ai genitori/tutori del bambino;
- al proprio personale incaricato della distribuzione (scodellamento) dei pasti;
- alla segreteria dell'Istituto Scolastico, che trasmetterà l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti, eventuale personale ausiliario);
- al SIAN dell'ASL competente.

Stante la complessità di gestione delle diete speciali, il personale della ditta incaricato della loro preparazione deve essere adeguatamente formato, addestrato e consapevole.

La ditta dovrà altresì assicurare “diete speciali “ rispondenti ad esigenze etiche ed etnico-religiose su formale richiesta scritta da parte delle famiglie degli utenti.

Per quanto attiene il servizio di fornitura pasti per utenti del S.AD., la presenza di utenti assoggettati a diete speciali verrà comunicata alla ditta dai servizi sociali del Comune.

Tali tipologie di pasto, dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

ART. 9 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il 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 la semplice tostatura in poca acqua o brodo;
- Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. **I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.**

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere smaltito come rifiuto. 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. Il Comune si riserva di avviare progetti specifici finalizzati a ridurre lo spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione. In tal caso potranno essere concordate con la ditta eventuali diverse distribuzioni del cibo non consumato, purchè integro e non scodellato.

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

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

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

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel 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, e in particolare al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

ART. 10 - NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi registrati ai sensi del Reg. CE n. 852/2004, 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.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

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

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

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

A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

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.

I mezzi utilizzati devono altresì essere nel 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. La consegna non deve avvenire prima dei 60 ed oltre i 30 minuti** antecedenti l'orario stabilito per la refezione (rif. successivo art. 11 - lett. A).

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici multiporzione (es.: acciaio inox) dotati di un termometro, affinché il personale incaricato alla ricezione possa verificare al momento dell'arrivo la conformità della temperatura secondo le prescrizioni vigenti, 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 lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura, ovvero dotati del sistema di tenuta calore offerto dalla ditta aggiudicataria.

B) RISTORAZIONE DOMICILIARE:

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso il domicilio dei singoli utenti del servizio di Assistenza domiciliare comunale.

I mezzi utilizzati devono altresì essere nel numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di **120 minuti a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo**

I pasti in monoporzione per gli utenti del S.A.D., o per particolari casi in cui ciò si rendesse necessario anche per il servizio di ristorazione scolastica, dovranno essere confezionati a parte in

vaschette termosigillate e termosaldate, idonee a venire in contatto con i prodotti alimentari, ai sensi del reg. CE 1935/2004 e del D.M. 21.03.1973.

Il pane, il grana e la frutta di stagione dovranno essere posti in contenitori igienicamente idonei.

I pasti dovranno essere trasportati in contenitori singoli plastici coibentati isotermici che dovranno mantenere la temperatura al cuore del prodotto, nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

All'esterno di ogni contenitore dovrà essere apposta una etichetta con indicazione dei dati identificativi del soggetto destinatario del pasto (nome e cognome o iniziali del nome e cognome o indirizzo di consegna ecc...).

ART. 11 - GESTIONE DELLE CUCINE, DEI REFETTORI E DELLE 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 allegato sub D), 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.

Spetta alla Ditta Aggiudicataria la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature di cucina presenti nei dei singoli plessi scolastici e loro eventuale sostituzione nel caso di irreparabilità o sopravvenuta inidoneità all'uso. In tale ultimo caso, le attrezzature e le apparecchiature sostitutive e/o integrative fornite nel corso della gestione rimarranno, al termine della stessa, di proprietà del Comune di Oderzo.

Le riparazioni delle attrezzature dovranno intervenire entro e non oltre 3 giorni dal guasto.

Spetta altresì alla Ditta Aggiudicataria la manutenzione ordinaria dei locali (tinteggiatura biennale, a regola d'arte, delle pareti e dei soffitti; adozione delle misure necessarie a risolvere eventuali problemi legati all'umidità; ecc.).

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. 12 - LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Fatto salvo quanto indicato dal proprio Piano di Autocontrollo, la Ditta Aggiudicataria dovrà inoltre specificatamente provvedere alle seguenti attività di lavaggio, pulizia, disinfezione dei locali, delle macchine, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e di tutto ciò che è utilizzato per la gestione del servizio (compresi bagni, spogliatoi, finestre, porte d'ingresso, corridoi e quant'altro presente nei locali adibiti a mensa scolastica):

- lavaggio, pulizia e disinfezione giornaliera;
- pulizia straordinaria settimanale,
- disinfezione mensile;

- lavaggio, pulizia e disinfezione straordinaria (comprese le sezioni verticali con altezza sino al soffitto) prima dell'avvio dell'anno scolastico e al termine dello stesso, oltre che in occasione delle festività di Natale e Pasqua.

Al bisogno, inoltre, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere - nei periodi opportuni - alla disinfestazione, deblattizzazione, derattizzazione delle aree, dei locali, delle macchine, delle attrezzature, degli arredi e di tutto ciò che è utilizzato per la gestione del servizio secondo un piano preventivo adottato e trasmesso al Comune.

ART. 13 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA:

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.

Le modalità operative di espletamento del servizio di refezione scolastica di cui all'art. 1 lett. a) del presente Capitolato sono le seguenti:

- **luogo di espletamento:** territorio comunale;
- **destinatari del servizio:** alunni della scuola statale dell'infanzia e della scuola statale primaria di Oderzo;
- **periodo di espletamento:** da settembre a giugno di ciascun anno scolastico, in concomitanza con lo svolgimento dell'attività didattica;
- **giorni settimanali di espletamento:** dal lunedì al venerdì;
- **orari di consegna dei pasti e delle derrate:** arco temporale compreso tra i 60 ed i 30 minuti antecedenti l'orario stabilito da ciascun plesso per la consumazione del pranzo;
- **composizione del pasto:** pasto completo comprensivo di primo piatto, secondo piatto, contorno, acqua naturale in bottiglia da almeno ½ litro, pane, frutta fornito con le seguenti modalità:

a) scuola dell'Infanzia:

- ☐ pasto parzialmente veicolato:
 - primo piatto cotto esclusivamente nelle cucine annesse ai refettori;
 - secondo piatto e contorno veicolati;
- ☐ servito su stoviglie riutilizzabili;
- ☐ porzionato per le esigenze di un'utenza in età pre-scolare;
- ☐ fornitura, per ciascun utente, di tovaglietta e salvietta monouso;

b) scuola Primaria:

- ☐ pasto completamente veicolato;
- ☐ servito su stoviglie riutilizzabili;
- ☐ fornitura, per ciascun utente, di tovaglietta e salvietta monouso;

➤ **orari di espletamento del servizio:**

N.B. gli orari ed i giorni di rientro sotto riportati si riferiscono all'anno scolastico 2015/16 e sono suscettibili di modifica sulla base di sopravvenute diverse disposizioni normative nazionali e/o esigenze di organizzazione dell'attività didattica

a) plessi scuola Primaria

plesso Dall'Ongaro - via Luzzatti
 plesso Parise - via Frassinetti
 plesso Faè - via Comunale di Faè

PLESSO	DALLE ORE	ALLE ORE	GIORNI
Dall'Ongaro	12.30	13.15	lunedì martedì mercoledì * giovedì * venerdì * * nelle giornate di mercoledì, giovedì e venerdì il servizio è destinato ai soli alunni frequentanti le attività pomeridiane facoltative
Parise	12.30	13.15	lunedì martedì
Faè'	12.50	13.30	lunedì giovedì

- per la dislocazione dei diversi plessi fare riferimento alla planimetria allegata sub A);
- numero utenti: a titolo indicativo si riporta la media giornaliera, mensile e annuale riferita all'a.s. 2015/16

PLESSO	GIORNI	UTENTI MEDI GIORNALIERI (ALUNNI + PERSONALE SCOLASTICO)	UTENTI MEDI ANNUI (ALUNNI + PERSONALE SCOLASTICO)
Dall'Ongaro	lunedì martedì mercoledì giovedì venerdì	250 250 80 70 50	24.000
Parise	lunedì martedì	80 85	6.880
Faè	lunedì giovedì	95 90	5.920
		TOTALE	36.800

b) plessi scuola dell'Infanzia

plesso Camino - via Comunale di Camino
 plesso Tre Piere - via Cave
 plesso Piavon - via Chiesa

PLESSO	DALLE ORE	ALLE ORE	GIORNI
Camino	12.00	12.45	dal lunedì al venerdì
Tre Piere	12.00	13.00	dal lunedì al venerdì
Piavon	I turno 11.45 II turno 12.45	12.35 13.30	dal lunedì al venerdì

- per la dislocazione dei diversi plessi fare riferimento alla planimetria allegata sub A);
- numero utenti: a titolo indicativo si riporta la media mensile e annuale riferita all'a.s. 2015/16

PLESSO	GIORNI	UTENTI MEDI GIORNALIERI (ALUNNI + PERSONALE SCOLASTICO)	UTENTI MEDI ANNUI (ALUNNI + PERSONALE SCOLASTICO)
Camino	lu/ve	90	14.400
Tre Piere	lu/ve	95	15.200
Piavon	lu/ve	70	11.200
		TOTALE	40.800

AVVERTENZE:

- 1) gli orari sono da intendersi indicativi e possono subire variazioni rispetto all'organizzazione scolastica e all'esigenza dell'utenza;
- 2) ai fini dell'organizzazione del servizio veicolato si segnala che il settimanale mercato merceologico si svolge nella giornata del mercoledì dalle ore 6.00 alle ore 14.00 lungo le vie Umberto I°; Piazza Rizzo; via Pescheria; via Mazzini e Piazzale della Vittoria

➤ **MODALITÀ DI PRENOTAZIONE DEL PASTO:** il Comune di Oderzo intende introdurre, a decorrere dall'a.s. 2016/2017, un sistema gestionale informatizzato per la prenotazione giornaliera dei pasti ed il pagamento degli stessi tramite modalità pre-pagata.

Detto sistema gestionale dovrà essere fornito dalla Ditta Aggiudicataria, nell'ambito dell'importo di affidamento e dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche:

- registrazione anagrafica utenti e adulti responsabili del pagamento e attribuzione di codice utente;
- acquisizione giornaliera della prenotazioni dei pasti a cura del personale delle scuole statali e comunali, attraverso un foglio presenze, predisposto dalla Ditta Aggiudicataria, che dovrà essere comunicato alla stessa, entro le 10:00. Tali fogli contengono i nominativi dei bambini componenti ciascuna classe o sezione: il personale scolastico dovrà indicare i bambini assenti e le eventuali diete in bianco o speciali, se previste. Il Sistema Software traduce questi dati su carta in informazioni presenti nell'applicativo rendendoli disponibili al Centro Cottura e per i successivi controlli sui pagamenti delle tariffe previste;
- gestione completa dei pagamenti in modalità anticipata (pre-pagato) e delle ricariche attraverso 3 punti di ricarica sparsi sul territorio. La soluzione proposta per il pagamento anticipato dovrà agevolare il più possibile l'utenza con l'uso altresì di canali e metodi di pagamento automatici (MAV);
- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based;
- gestione completa delle comunicazioni con i genitori, compresi i solleciti di pagamento, attraverso SMS telefonici. Tale sistema dovrà essere accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune.
- il Sistema dovrà altresì gestire il rilascio di certificazioni ai fini fiscali, secondo la normativa vigente e le operazioni di accredito agli utenti dei pasti acquistati e non consumati al termine

di ciascun anno scolastico, secondo le modalità che saranno concordate prima dell'avvio del servizio.

Con questo sistema informatizzato il Comune intende soddisfare i seguenti bisogni:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci ed automatiche le procedure per il pagamento dei pasti;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì, l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- garantire la sicurezza del pagamento dei pasti;
- tutelare la privacy delle famiglie con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e reddituali.

Il sistema di rilevazione/prenotazione pasti, costituisce pertanto una irrinunciabile ed importante qualificazione funzionale del servizio di refezione scolastica.

Saranno a carico della Ditta Aggiudicataria tutti i costi necessari per la gestione del sistema informatico già in uso e collaudato.

La Ditta Aggiudicataria dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento.

Sarà cura della Ditta Aggiudicataria introitare direttamente i versamenti effettuati dall'utenza.

A tal fine la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla sottoscrizione di opportuni contratti di servizio con gli esercenti addetti alla vendita dei buoni virtuali. Saranno totalmente a carico della Ditta Aggiudicataria gli eventuali costi derivanti dall'esercizio della convenzione.

L'informazione circa il credito acquistato dall'utenza deve essere trasmessa almeno giornalmente, al sistema centrale, tramite modem/linea telefonica e concorre ad aggiornare algebricamente il saldo individuale; tale saldo sarà decrementato all'atto della prenotazione del pasto.

Sarà possibile cancellare una prenotazione entro le ore 10.00 senza che nulla venga addebitato all'utente.

Mensilmente la Ditta Aggiudicataria provvederà a comunicare al Comune il numero di pasti addebitati all'utenza suddivisi nei diversi plessi scolastici e con distinzione tra pasti alunni e pasti adulti. L'Amministrazione Comunale provvederà a liquidare la sola integrazione al prezzo pieno del pasto per i soli pasti effettivamente addebitati/consumati.

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

In tal caso il pasto/i erroneamente addebitati, verranno riaccreditati alla famiglia e al Comune entro il mese successivo.

L'Impresa dovrà effettuare solleciti, attraverso SMS, verso l'utenza inadempiente nei tempi e con le modalità che verranno concordate con l'Amministrazione Comunale, ma sempre nel rispetto della privacy individuale e delle norme vigenti in materia.

Del sistema sopradescritto restano in carico al Comune le seguenti fasi:

- la comunicazione degli aggiornamenti anagrafici che avvengono durante l'anno scolastico;
- richiesta al personale ausiliario delle scuole, sulla base di accordi interni stipulati dall'Amministrazione comunale con la scuola statale, di compilare quotidianamente un foglio presenze (griglie) fornito dalla Ditta Aggiudicataria e di inviarlo entro le ore 10:00 al Centro cottura;
- la verifica ed il controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema attraverso indagine a campione dei dati trasmessi;
- la definizione delle tariffe e delle eventuali esenzioni totali o parziali.

Compete alla Ditta Aggiudicataria:

- la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati;
- l'inserimento delle iscrizioni al servizio ad inizio anno scolastico sulla base dei moduli cartacei sottoscritti dall'utenza e relative variazioni;
- la stampa dei fogli presenze classe/sezione (griglie) da mettere a disposizione del personale delle scuole;
- l'inserimento settimanale delle prenotazioni, sulla base del foglio presenze, nel sistema informatico;
- lo storno delle prenotazioni nel caso in cui gli utenti escano da scuola entro e non oltre le ore 10:00 con aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la convenzione con gli esercizi in essere per la vendita dei crediti all'utenza, con le eventuali spese per il servizio fornito;
- l'incasso delle ricariche;
- il costo e la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti tramite SMS;
- i canoni di manutenzione, hosting e teleassistenza e altri costi per tutta la durata dell'appalto del software.

La Ditta Aggiudicataria dovrà emettere fattura esclusivamente sulla base dei pasti inseriti nel sistema informatizzato.

La distribuzione del vitto, lo sparcchiamento e la pulizia di tavoli e sedie dei refettori, avverrà a cura del personale della ditta aggiudicataria per tutti i plessi.

Il servizio di refezione scolastica ha inizio e termine secondo il calendario stabilito dalle competenti autorità scolastiche per ciascun anno scolastico.

Le giornate di servizio di refezione scolastica corrispondono alle giornate nelle quali, come da comunicazione dei Dirigenti scolastici interessati, è prevista la consumazione del pasto a scuola, nel periodo settembre - giugno. A tale scopo il competente Ufficio comunale comunica alla Ditta Aggiudicataria il piano annuale riportante la data di inizio effettivo del servizio (che può non

coincidere con quello di inizio di ciascuna anno scolastico); le giornate nelle quali è prevista, in ciascun plesso, la consumazione del pasto; gli orari di sospensione dell'attività didattica, nell'arco della giornata, per consentire la consumazione del pasto.

La Ditta Aggiudicataria dovrà essere disponibile, nel caso di uscite degli alunni per visite d'istruzione o altre iniziative, a fornire- in alternativa al pasto in mensa e pertanto al medesimo presso - cestini freddi così composti:

- n. 1 panino con prosciutto cotto;
- n. 1 panino con formaggio (Asiago o Montasio);
- n. 1 frutto/succo di frutta;
- n. 1 porzione di dolce, anche confezionato, senza grassi idrogenati o grassi vegetali non specificati;
- n. 1 bottiglia di acqua minerale da 50 cl.;
- n. 1 bicchiere a perdere;
- n. 2 tovaglioli di carta.

La Ditta Aggiudicataria si impegna - per esigenze organizzative temporanee dell'Ente e per plessi determinati - a fornire il servizio di refezione scolastica in monorazione sigillata (es. trasferimento temporaneo plesso in altra sede per lavori; ecc.).

La Stazione Appaltante non risponde in caso di gravi eventi, quali calamità naturali o altro, che dovessero comportare la chiusura improvvisa ed immediata dei plessi scolastici.

Non è permesso l'accesso al servizio (consumazione pasto) a persone estranee e diverse dagli aventi diritto (alunni, insegnanti personale scolastico).

E' facoltà della Ditta Aggiudicataria proporre al Comune di Oderzo modifiche e/o integrazioni migliorative dell'organizzazione dei servizi. L'esecuzione di tali proposte è subordinata alla preventiva autorizzazione dell'Ente.

L'attività di scodellamento a carico della Ditta Aggiudicataria 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;
- la Ditta Aggiudicataria dovrà adibire al servizio di distribuzione 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) e quantitativamente in grado di garantire il rapporto 1/60;
- la Ditta Aggiudicataria dovrà eventualmente fornire in comodato gratuito per tutta la durata dell'appalto carrelli termici per la distribuzione, o appositi banconi scaldavivande, e tutto il materiale per la distribuzione (mestoli, pinze, etc), qualora sia necessario integrare e/o sostituire quanto già presente nei singoli plessi;
- le stoviglie utilizzate nell'ambito della refezione scolastica dovranno essere di ceramica o porcellana; di colore bianco; integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate;
- i bicchieri di vetro dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie; la posateria per la porzionatura, dovrà essere in acciaio inox;

- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30, per la scuola dell'Infanzia, e 45 minuti, per la scuola Primaria;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- i piatti sporchi dovranno essere ritirati tra il primo e il secondo piatto;
- i sughi 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.).

L'Amministrazione Comunale si farà carico delle spese di consumo di acqua, gas ed energia elettrica che l'uso dei menzionati locali comporterà.

B) RISTORAZIONE DOMICILIARE:

Le modalità operative di espletamento del servizio di ristorazione domiciliare di cui all'art. 1 lett. B) del presente Capitolato sono le seguenti:

- **luogo di espletamento:** domicilio degli utenti in tutto il territorio comunale;
- **periodo di espletamento:** tutto l'anno;
- **giorni settimanali di espletamento:** dal lunedì al sabato (esclusi domeniche e festivi);
- **numero medio di utenti giornalieri:** 45;
- **caratteristiche del servizio:**
 - ☐ fornitura di un pasto completamente veicolato composto da:
 - a) primo piatto (accompagnato, a parte, di porzione monodose di formaggio grattugiato);
 - b) secondo piatto;
 - c) 2 contorni;
 - d) frutta;
 - e) pane;
 - ☐ servito in monorazioni sigillate fornite, per ciascun utente, in idoneo contenitore per la consegna a domicilio dell'intero pasto, compresi il pane e la frutta;
- **caratteristiche del menù:**
 - ☐ menù settimanale con possibilità di scelta, da parte dell'utente, tra:
 - primo piatto
 - n. 2 primi del giorno (variati quotidianamente);
 - n. 2 primi in bianco (sempre presenti);
 - pastina in brodo (sempre presente);
 - secondo piatto

n. 3 secondi del giorno (variati quotidianamente)
n. 2 tipi di formaggio (sempre presenti)
bollito di carne (sempre presente)

➤ contorni

n. 3 contorni del giorno (variati quotidianamente)
n. 1 verdura cotta (sempre presente)
purè (sempre presente)
patate (sempre presenti)

➤ frutta

frutta fresca (sempre presente*)

* non potrà essere proposto lo stesso tipo di frutta per più di tre volte nell'arco della settimana

frutta cotta (sempre presente)

- ☐ differenziato per soggetti con patologie e/o problematiche sanitarie particolari (es. utenti celiaci; stomizzati; ecc.);
- ☐ differenziato per stagione invernale ed estiva (periodo invernale: 01.10/31.03 - periodo estivo: 01.04/30.09);
- ☐ articolato su almeno 4 settimane;
- ☐ riportante la composizione degli alimenti proposti (indicando tutti gli ingredienti) e la tipologia specifica dell'alimento (es. tipo di carne: manzo o pollo, ecc.; tipo di verdure cruda o cotta: zucchine o carote, ecc);

- **apporto energetico e nutriente del menù giornaliero:** adeguato alle esigenze della fascia d'età interessata secondo la normativa vigente in materia;
- **orario di consegna quotidiana dei pasti:** a partire dalle ore 11.30 (consegna del primo pasto) ed entro le ore 13.00 (consegna dell'ultimo pasto) a.m.;
- **luogo di consegna dei pasti:** il domicilio di ciascun utente del servizio;
- **prenotazione del pasto:** settimanale (entro il venerdì della settimana precedente per la settimana successiva) effettuata tramite personale comunale; ciascun utente dovrà poter scegliere tra almeno 2 (due) menù settimanali; ciascun pasto dovrà essere identificato e le portate dovranno essere abbinate alla partenza dal Centro di cottura per la consegna unitaria all'utente;

AVVERTENZE:

1) il numero di utenti deve intendersi indicativo e potrà subire variazioni sulla base delle esigenze dell'utenza;

2) ai fini dell'organizzazione del servizio di consegna dei pasti a domicilio, si segnala che il settimanale mercato merceologico si svolge nella giornata del mercoledì dalle ore 6.00 alle ore 14.00 lungo le vie Umberto I°; Piazza Rizzo; via Pescheria; via Mazzini e Piazzale della Vittoria;

3) a titolo meramente indicativo si segnala che - alla data di pubblicazione del Bando - il numero di chilometri giornalieri complessivi percorsi nella consegna dei pasti a domicilio (con partenza dalla

sede municipale) è pari a 40 con la seguente dislocazione degli utenti: via Martiri di Cefalonia; Piazza del Foro Romano; Piazza Tomitano; Piazzale Europa; via Luzzatti; via dei Mosaici; via Anzanel; via Bosco di Camino; via Cave; via Comunale di Camino; via Comunale di Rustignè; via del Vecchio Mulino; via Frassenè; via Gasparinetti; via Generale dalla Chiesa; via Girardini e Tonello; via Le Castellette; via Maggiore di Piavon; via Masotti; via Matteotti; via Montello; via per Piavon; via Piave; via Pordenone; via Postumia di Rustignè; via S.M. Maddalena; via San Floriano; via San Martino; via San Pio X; via Spinè; via Toniolo; via Verdi; via Roma; via Mazzini; via Coppi; via Altinate; via San Vincenzo; via Ma scagni; via Galilei; via Madonna della Salute; via Pragatta.

ART. 14 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Ditta Aggiudicataria è tenuto 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. 15 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e per l'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS di appartenenza 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 anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa di cui al successivo art. 17.

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 gli 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. 6, verrà applicata la penalità di cui all'art. 27.

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 fitto 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. 16 - CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto 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, 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. 27.

ART. 17 - COMITATO MENSA

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da un "Comitato Mensa", costituito secondo quanto stabilito dalle vigenti disposizioni comunali.

I genitori componenti il Comitato Mensa scolastico sono obbligati a rispettare le seguenti disposizioni finalizzate a ridurre i rischi di contaminazione:

- muoversi nell'ambito dell'area di entrata del refettorio non potendo percorrerlo in tutta la sua superficie;
- non entrare nelle cucine delle scuole durante la fase di preparazione e somministrazione del servizio;
- non entrare in contatto diretto e indiretto con le sostanze alimentari e con le attrezzature, se non con quelle appositamente messe a disposizione per l'attività svolta;
- non procedere al prelievo di sostanze alimentari;
- limitare la durata della visita ad un massimo di 45 (quarantacinque) minuti;
- procedere all'assaggio dei cibi, appositamente predisposti dal personale addetto, su stoviglie e posate a perdere, dopo che sono stati serviti tutti gli alunni;
- non utilizzare i servizi igienici riservati al personale;
- accedere ai locali di preparazione, solo se accompagnati da un addetto e previo accordo con il Responsabile dell'Azienda, unicamente nei momenti di non operatività per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario.

Il Comitato Mensa e' costituita dai genitori degli utenti del servizio di refezione scolastica nel numero stabilito da ciascun Istituto Scolastico.

I componenti vengono nominati dai competenti organi scolastici sulla base di procedure democratiche di elezione da tenersi contestualmente all'elezione annuale degli organi di rappresentanza.

L'elenco dei componenti viene comunicato alla Ditta Aggiudicataria, da parte del Comune, all'inizio di ogni anno scolastico e regolarmente aggiornato, se del caso.

Il Comitato Mensa esercita attività di monitoraggio sul gradimento dei pasti erogati (attraverso la compilazione di schede di valutazione da presentare all'Amministrazione Comunale a mezzo delle segreterie scolastiche) e costituisce tramite, nell'interesse dell'utenza, tra l'utenza stessa e l'Amministrazione Comunale.

La Ditta Aggiudicataria predisporrà apposita modulistica, che metterà a disposizione dei componenti del Comitato Mensa, per la valutazione del servizio, come sopra specificato.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti o gli incaricati preposti indicheranno le irregolarità riscontrate. Una copia del verbale dovrà pervenire alla Ditta Aggiudicataria. Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire all'Amministrazione Comunale entro 3 giorni. L'Amministrazione comunale sulla base dei verbali ricevuti, provvederà alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto dal presente Capitolato.

ART. 18 - PERSONALE

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 delo).

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

Il personale dell'impresa dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004 sull'igiene alimentare, dalla L.R. n. 41/2003, nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 19 - 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 Responsabile deve essere reperibile dalle ore dalle 8.30 fino alle 14.30 dal lunedì al sabato; relativamente al servizio di cui all'art. 1, lett. B) 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. 20 - 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 tenuta 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'Azienda U.L.S.S.

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. 21 - 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. 22 - 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. 23 - 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. 24 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

La fatturazione, con cadenza mensile, dovrà essere distinta per il servizio di ristorazione scolastica ed il servizio di fornitura pasti agli utenti del Servizio di Assistenza Domiciliare:

A) RISTORAZIONE SCOLASTICA:

CODICE UNIVOCO UFFICIO UFXVR1 (protocollo.comune.oderzo.tv@pecveneto.it)

Ciascuna fattura 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.

A loro volta i documenti di trasporto quotidianamente consegnati ad ogni plesso scolastico dovranno fare riferimento, come numero pasti consegnati, agli ordini inviati giornalmente da ogni plesso scolastico. In caso di difformità tra il totale dei pasti come risultante dai documenti di trasporto e/o dalle fatture e quanto rilevato in sede di prenotazione dei pasti, farà fede ai fini del pagamento del corrispettivo alla Ditta il dato risultante dall'ordinazione del plesso scolastico.

La Ditta Aggiudicataria riscuote direttamente le tariffe della ristorazione scolastica, secondo le modalità di gestione informatizzata per la prenotazione ed incasso dei pasti indicata nel Capitolato.

La controprestazione a favore della Ditta Aggiudicataria consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità sopra indicate.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, così come determinate dal Comune, siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, il Comune si obbliga a corrispondere a favore della Ditta Aggiudicataria un ammontare corrispondente a detta differenza, su presentazione di idonea fattura. A detta fattura dovrà essere allegato un resoconto, dettagliato per ciascun plesso scolastico e suddiviso per tipologia di utenza (alunni e insegnanti), dei pasti forniti nel mese di riferimento della fatturazione, al fine di permettere i dovuti controlli da parte dell'ente.

Il Comune si obbliga altresì a corrispondere alla Ditta Aggiudicataria un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito, comunicati dal Comune alla Ditta Aggiudicataria ai sensi dell'articolo 1 del capitolato.

Il Comune si obbliga, infine, a rimborsare alla Ditta Aggiudicataria, sempre nella misura dell'importo unitario offerto in sede di gara, i pasti consumati dagli utenti per i quali la Ditta Aggiudicataria dimostri di aver correttamente ed effettivamente erogato il pasto senza aver utilmente riscosso la tariffa.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti della Ditta Aggiudicataria è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti.

In caso di eventuale controversia giudiziaria che accerti l'esistenza di irregolarità e vizi imputabili alla Ditta Aggiudicataria, il Comune avrà diritto di ripetere da quest'ultimo tutte le somme eventualmente già corrisposte.

B) RISTORAZIONE DOMICILIARE:

CODICE UNIVOCO UFFICIO UFXVR1 (protocollo.comune.oderzo.tv@pecveneto.it)

Dovrà essere presentata idonea distinta fattura per i pasti forniti agli utenti del Servizio di Assistenza Domiciliare, la quale dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che accompagnano le forniture. Detta fattura dovrà essere accompagnata da un dettagliato resoconto dei pasti forniti, suddivisi per nominativo utente.

Le fatture, intestate a Comune di Oderzo, Via Garibaldi, 14 (C.F. 00252240262) (P.I. 00252240262), 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 codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55;
- › 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. 27 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. 25 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

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

La Ditta Aggiudicataria 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. 26 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

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

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

La Ditta Aggiudicataria dovrà stipulare una **polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi)**, avente per oggetto, l'oggetto stesso del contratto (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente contratto), per un massimale minimo di Euro 5.000.000,00. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazioni, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa del contratto (è ammesso il rinnovo annuale).

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

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione comunale nel caso in cui le polizze vengano disdette dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall' IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. La Ditta Aggiudicataria risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

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

ART. 27 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- a) mancato avvio del servizio alla data , penale di **Euro 2.000,00.=** per ogni giorno di ritardo;
- b) nelle ipotesi di cui all'art. 14 (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;
- c) ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore: **Euro 200,00.=** per ogni inosservanza;
- d) in caso di consegna di menù diverso da quello prenotato dall'utente: **Euro 100,00.=** per ogni inosservanza;
- e) per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco) penale di **Euro 200,00.=** per ogni dieta interessata;
- f) 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;
- g) quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto previsto: **Euro 100,00.=** per ogni inosservanza;
- h) 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;
- i) per ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) rispetto alle temperature stabilite all'art. 10, comma 1: **Euro 250,00.=**;
- j) per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”* integrate con le *“Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture resistenziali extraospedaliere”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013 e n. 117 del 13.12.2013: **Euro 500,00.=** per ogni inosservanza;
- k) in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto: **Euro 1.500,00.=** per ogni inosservanza;
- l) rinvenimento di corpo estraneo nel pasto: **Euro 1.000,00.=** per ogni inosservanza;
- m) utilizzo di centro cottura diverso da quello indicato o mancata comunicazione di cui all'art. 5 del presente capitolato: **Euro 500,00.=** per ogni giorno di utilizzo o mancata comunicazione;

- n) per mancato approntamento del campione di cui all'art. 12: **Euro 700,00.=** per ogni inosservanza;
- o) per somministrazione di alimenti contaminati: **Euro 1.000,00.=** per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- p) mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali: **Euro 800,00.=** per ogni inosservanza;
- q) 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'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 affidataria mediante ritenuta diretta sulla fattura ovvero mediante escussione sulla garanzia presentata.

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

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- protrarsi dell'emergenza sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta oltre 2 (due) giorni lavorativi;
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'aggiudicatario o del personale dell'impresa 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;
- 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.

In tutti i casi di risoluzione del contratto, 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. Trova altresì applicazione quanto previsto all'art. 32 del presente capitolato speciale.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

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

ART. 28 - 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 omissso 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, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

ART. 29 - GARANZIA DEFINITIVA

La Ditta affidataria 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 di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs 50/2016. Sono fatte salve le ulteriori riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di R.T.I.:

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

Ai sensi dell'art. 103, 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'Aggiudicatario, il deposito cauzionale verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 30 - REVISIONE PREZZI

Il costo del servizio potrà essere aggiornato, dopo il primo anno di servizio, previa richiesta scritta dell'Aggiudicatario, con riferimento all'indice FOI relativo al costo della vita risultante per il periodo gennaio - dicembre precedente, ed avrà efficacia dalla data di esecutività del provvedimento che disporrà la revisione.

ART. 31 - 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 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. 32 - 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. 33 - 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.

ART. 34 - 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.

ART. 35 - DOMICILIO LEGALE 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 legale si intende presso l'Ufficio Servizi Sociali Scuola Tempo libero del Comune di Oderzo.

ART. 36 - CONTROVERSIE

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

DISPOSIZIONI FINALI

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

- ➔ dal presente Capitolato Speciale;
- ➔ dal D.Lgs. 50/2016;
- ➔ dal DPR 207/2010, limitatamente agli artt. applicabili;
- ➔ dalle *“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”* aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013;
- ➔ 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.	4	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.	24	FATTURAZIONE E PAGAMENTO
ART.	27	PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	28	ESECUZIONE IN DANNO

ART.	29	GARANZIA DEFINITIVA
ART.	30	REVISIONE PREZZI
ART.	31	RECESSO
ART.	32	CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART.	33	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	34	SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA
ART.	35	DOMICILIO LEGALE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
ART.	36	CONTROVERSIE