



TELEFONO 0442/84333

**COMUNE DI PRESSANA
PROVINCIA DI VERONA**

www.comunepressana.it e-mail:protocollo@comune.pressana.vr.it CODICE FISCALE
00663220234

**CAPITOLATO D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA**

PARTE PRIMA – NORME GENERALI

ART. 1 OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione, nelle diverse fasi di acquisto materie prime, preparazione, trasporto, consegna, distribuzione dei pasti e pulizia e riordino dei locali delle mense scolastiche.

L'appalto dovrà prevedere la fornitura di pasti agli alunni e personale docente e ATA che frequentano o svolgono la loro attività presso la scuola dell'Infanzia di Pressana, denominata "Arcobaleno" sita in Via IV Novembre n. 14.

Il numero dei pasti previsto nell'arco dell'intero periodo scolastico: circa 11.275 annui, circa 55 pasti giornalieri per 205 giorni di calendario scolastico. Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione appaltante. Il numero dei pasti potrà invece variare, tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Il numero di giorni alla settimana nei quali viene svolto il servizio: 5 giorni, secondo il calendario scolastico, dal lunedì al venerdì.

Le fasi del servizio che intende appaltare: (produzione, preparazione, trasporto, consegna, distribuzione, pulizia e riordino dei locali mensa).

ART. 2 IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo a base d'asta previsto per il servizio richiesto è di €5,50 al pasto, esclusa iva al 4%, che determina un importo complessivo stimato a base d'asta di €187.037,50= esclusa iva, circa €62.012,50 annui.

L'appalto sarà affidato mediante procedura negoziata senza bando di cui all'art. 63 D.Lgs. 50/2016, secondo quanto disciplinato dall'art. 1 D.L. n. 76/2020 (c.d. Decreto Semplificazione) –convertito con L. 11/09/2020 n. 120, efficace a decorrere dal 15/09/2020, modificato con D.L. 31 maggio 2021 n. 77 in vigore dal 01 giugno 2021.

I prezzi indicati in offerta sono onnicomprensivi di ogni spesa per rendere il servizio a regola d'arte, IVA esclusa.

I prezzi contrattuali si intenderanno fissi ed invariabili nel primo anno di validità del contratto.

Si evidenzia che non è stato predisposto il DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi ed interferenze), in quanto non esistono rischi derivanti da possibili interferenze secondo modalità di strutturazione del servizio e conseguentemente non è stato quantificato nessun costo specifico per la sicurezza inerenti ai rischi interferenziali e che è pari a 0 (zero).

Solo all'inizio del secondo anno di esecuzione, detto corrispettivo potrà essere soggetto a revisione, previa verifica degli Indici ISTAT di variazione dei prezzi al consumo dell'ultimo anno riferito al mese di luglio e in presenza di una variazione in aumento superiore al 2%. L'adeguamento del costo a pasto sarà fatto per la parte che eccede il 2% secondo quanto previsto dall'art. 106 c. 1 del D. Lgs n. 50/2016.

L'eventuale richiesta di revisione prezzi dovrà essere inoltrata al Comune per iscritto e allegando la documentazione dimostrativa, prima del 31 agosto per valere dall'anno scolastico successivo. La mancata richiesta, entro i termini di cui sopra, si intenderà come conferma dei prezzi vigenti.

ART. 3 DURATA E CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il contratto avrà durata di anni tre e sarà perciò valido per gli anni scolastici 2022/2023-2023/2024-2024/2025.

L'esecuzione del servizio seguirà il calendario scolastico secondo le date e cadenze che saranno comunicate al Comune dalle Istituzioni Scolastiche.

I primi tre mesi di servizio avranno comunque valore di prova. Pertanto è facoltà insindacabile dell'Amministrazione, per prova negativa, interrompere il rapporto con la Ditta alla scadenza del periodo di prova.

L'esito dell'esperimento sarà comunicato, mediante lettera raccomandata entro trenta giorni dal compimento del terzo mese del servizio. In caso di mancata comunicazione, l'esperimento si intenderà favorevolmente compiuto.

In caso di esito negativo il contratto deve considerarsi risolto a tutti gli effetti senza che la Ditta possa vantare alcun compenso o diritto di sorta, salvo quelli spettanti per il servizio effettivamente svolto. Se nel frattempo la ditta fosse incorsa anche in penali, il compenso di cui sopra, se la cauzione non fosse sufficiente a coprire eventuali crediti vantanti dal Comune, sarà ridotto nella misura del credito stesso.

Rimane peraltro in obbligo alla Ditta stessa, nel caso di esito negativo della prova, di proseguire nell'espletamento del servizio appaltato alle medesime condizioni contrattuali, per un ulteriore periodo di sessanta giorni.

In questo lasso di tempo si procederà all'affidamento del servizio alla ditta seconda classificata.

Anche la nuova ditta affidataria dovrà osservare il periodo di prova e si terranno le stesse procedure ed obblighi indicati nei commi precedenti.

La data d'inizio dell'appalto decorre dalla data di inizio dell'anno scolastico 2022/2023.

ART. 4 COMPOSIZIONE DEI PASTI

I pasti oggetto della presente fornitura dovranno essere così composti:

- 1° piatto,
- 2° piatto,
- contorno,
- pane,
- frutta di stagione o macedonia o yogurt opportunamente intervallati,
- acqua minerale
- complemento fisso alle ore 9.30 (fetta di pane o yogurt) - merenda

Il menù settimanale dovrà:

- essere articolato su almeno quattro settimane,
- tenere conto delle tabelle dietetiche e delle grammature previste,
- rispettare la stagionalità dei prodotti con previsione di un menù estivo e di uno invernale,
- contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura)
- rispettare tutta la normativa vigente, in particolare rispettare le linee guida della Regione Veneto, ivi allegate.

ART.5 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI E TIPOLOGIE DI ALIMENTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e la tipologie degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto contenuto nelle Linee di Indirizzo per il Miglioramento della qualità Nutrizionale della Ristorazione Scolastica della Regione del Veneto in essere.

ART. 6 MENÙ E TABELLE DIETETICHE

La ditta aggiudicataria fornirà all'Amministrazione Appaltante i menù settimanali (redatti secondo le Linee Guida della Regione Veneto e l'Aulss 9 Scaligera). Detti menù dovranno ottenere la validazione da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente.

I menù settimanali compilati sulla base delle tabelle dietetiche prevista dalle Linee Guida della Regione Veneto, ivi allegate, variati e strutturati in almeno 4 settimane, dovranno essere seguiti dalla ditta aggiudicataria in base alla stagionalità dei prodotti.

Innovazioni e modifiche ai menù 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, e la Ditta.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

Per le tabelle Dietetiche si dovranno seguire le seguenti indicazioni:

- rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per la fascia di età e per la grammatura dei singoli alimenti, secondo quanto predisposto dai nuovi LARN aggiornati al 2014;
- predisposizione dei menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale, sulla base delle seguenti indicazioni generali:
 1. adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali(es.: pasta, riso, polenta, ecc.), con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova e formaggi. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
 2. strutturazione su almeno 4 settimane a rotazione;
 3. stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
 4. descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
 5. possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;
 6. capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;
 7. adozione della scelta unica del 1° e del 2° piatto e presenza di due contorni di verdura, di cui uno cotto e uno crudo;
 8. come alternativa al pasto classico (1° + 2° e contorno) almeno 1 volta alla settimana, può essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es.: pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure.

La ditta di Ristorazione si impegna a distribuire all'utenza i menù concordati con l'Ente gestore e vidimati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente.

ART. 7 VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti. Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

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

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

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutica dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

ART. 8 NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione. In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno.
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili.
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo.
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto). • Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione.
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente.
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.).
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto e/o in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta.
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.
- Non devono essere utilizzati:
 - Le carni al sangue;
 - Cibi fritti;
 - Il dado da brodo contenente glutammato;
 - Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
 - Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

E' da evitare la soffrittura. Un sistema utilizzato come sostituzione della soffrittura è l'appassimento o tostatura delle verdura in poca acqua o poco brodo vegetale della dadolata di verdure nelle preparazioni, ad

esempio di un sugo vegetale o della base di un risotto. Per aumentare l'assimilazione delle vitamine liposolubili (A, D, E, K), si consiglia di aggiungere un po' di olio extravergine di oliva.

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

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti. Tale intervallo di tempo deve intercorrere anche nel caso di cook and chill tra la rigenerazione e il consumo dei pasti.

Il cibo non consumato dagli utenti deve essere eliminato in loco.

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

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

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

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

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

ART. 9 MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti vengono forniti in multiporzione, monoporzionata solo in caso di particolari esigenze e necessità (intolleranze particolari, etc.).

I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

La posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox.

Le stoviglie e i bicchieri per gli alunni e personale sono forniti dall'Ente appaltante.

Le stoviglie e le posate a perdere, se previste, dovranno altresì essere fornite per gli alunni, in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1, sia nel caso di monoporzione che di multiporzione.

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.

I tovaglioli e le tovagliette vanno fornite in rapporto al numero dei pasti serviti.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei. 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.

ART. 10 NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso il plesso scolastico, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati (solo nel caso in cui non sia possibile gestire il servizio in loco, per momentanei problemi tecnici) dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +60°C +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C. Qualora l'Amministrazione o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione, chiusi, rivestiti di materiale liscio e lavabile, e adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti.

I pasti multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (a vapore od elettrici), oppure meglio ancora con carrelli termici trasportabili, con separazione e mantenimento caldo / freddo. Tutti i contenitori ed i carrelli eventualmente utilizzati devono essere sanificati e presentarsi puliti, senza residui di cibo, e/o cattivi odori.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

ART. 11 DISTRIBUZIONE

Qualora la ditta sia aggiudicataria della distribuzione, dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento:

- La distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti;
- Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti;
- Il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- Il ritiro dei piatti sporchi tra primo e il secondo piatto;
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- Le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico; • La carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

ART. 12 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

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

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

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

ART. 13 DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITÀ E INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il presente contratto avrà la durata di anni 3 (tre), a decorrere dal 1 settembre 2022.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto definire ad un nuovo contratto e comunque non oltre i 60 giorni successivi alla scadenza del presente contratto. Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico dell'Istituti Scolastico servito con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

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 della fornitura. 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, oppure prepararli in un altro centro cottura, di cui si ha la disponibilità nel raggio di 30 km, e poi trasportarli e distribuirli secondo le condizioni sopra indicate.

È fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

ART. 14 RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito. In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili. I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di una penale.

ART. 15 INDICAZIONE DEI PREZZI/OFFERTE

Nell'offerta i prezzi dovranno essere indicati per pasto per alunni.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto che usufruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menù degli alunni.

L'offerta dovrà contenere il costo complessivo di un singolo pasto scorporato nel seguente modo:

- costo derrate (alimenti);
- costo manodopera (personale);
- spese accessorie (detersivi, tovaglioli, tovaglette, piatti a perdere ove previsti, trasporto, investimenti vari ed altri oneri a carico dell'appaltatore).

Il prezzo complessivamente offerto non potrà superare €5,50=.

ART. 16 UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

Il centro di cottura si trova nel plesso scolastico dove deve essere effettuato il servizio.

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 30 chilometri dal plesso da servire, da utilizzarsi in tutte le ipotesi in cui il centro di cottura nel plesso scolastico non si possa utilizzare.

Tale distanza è derogabile, fino ad una massimo di 100 km, per le "zone disagiate", fermo restando il rispetto dei tempi di consegna e distribuzione dei pasti. Tale distanza dovrà essere indicata dalla ditta, specificando anche il percorso.

ART. 17 VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

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

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

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare. La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

ART. 18 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

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

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

La ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo HACCP.

ART. 19 FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

PARTE SECONDA – PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

ART. 20 AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione verrà realizzata avvalendosi della collaborazione di un'apposita Commissione, a favore dell'offerta che si presenterà nella sua globalità economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo trattandosi di servizi ad alta intensità di manodopera, come previsto ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) e comma 7 del D. Lgs. n. 50/2016.

In caso di offerte uguali si procederà alla richiesta del loro miglioramento alle ditte offerenti. Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato e dalla lettera d'invito e dalle norme di gara.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di Legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione.

All'Amministrazione è comunque riservata la facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

ART. 21 MODALITÀ DI GARA

Per quanto attiene la modalità di gara e l'offerta tecnica ed economica si fa riferimento al disciplinare di gara.

PARTE TERZA – CONTRATTO E VICENDE DELL'APPALTO

ART. 22 FATTURAZIONE E PAGAMENTO

L'Ente appaltante si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali, entro 60 giorni dalla presentazione di fattura, ove verranno indicati i pasti effettivamente forniti.

L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

Ogni fattura comprendente i pasti forniti avrà cadenza mensile e dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART. 23 CAUZIONI E ASSICURAZIONI

In considerazione della tipologia e specificità della procedura in oggetto, non si applica quanto previsto dall'art. 1 comma 4 L. 120/2020. Pertanto le ditte concorrenti devono presentare, ai sensi dell'art. 93 c. 1 del D.Lgs.n. 50/2016 e s.m.i., a pena di esclusione, **cauzione provvisoria di € 3740,75**, pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, costituita mediante una delle seguenti modalità:

- o versamento in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso il Tesoriere del Comune di Pressana (Banca Unicredit – filiale di Cologna Veneta) (specificando al Tesoriere che trattasi di deposito cauzionale provvisorio).
- o la fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58.

La garanzia deve, a pena di esclusione:

- prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile;
- prevedere la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile;
- prevedere l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- contenere l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D. Lgs.vo n. 50/2016 e s.m.i., qualora l'offerente risultasse affidatario.
- prevedere l'impegno del garante a rinnovarla nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione, su richiesta della stazione appaltante nel corso della procedura.
- deve coprire la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo;

La stazione appaltante, nell'atto con cui comunicherà l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvederà contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia provvisoria, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.

Per fruire delle riduzioni previste dall'art. 93 del D. Lgs. n. 50/2016 per l'importo della cauzione provvisoria, i concorrenti esibiscono i certificati a norma di legge.

Nel caso di Raggruppamenti temporanei di imprese non ancora costituiti o Consorzi ordinari di cui all'art. 45 comma 2, lettere d) e e), del D. Lgs.vo n. 50/2016:

- ai sensi dell'art. 93 del medesimo decreto la cauzione provvisoria, a pena di esclusione, deve essere **intestata a tutte** le imprese componenti il costituendo raggruppamento;
- la riduzione del 50% del valore della cauzione provvisoria è accordata qualora il possesso della suddetta certificazione del sistema di qualità sia comprovato, con le modalità sopra indicate, da tutte le imprese.

Non saranno ritenute valide - e pertanto comporteranno l'esclusione dalla gara - le fideiussioni rilasciate da soggetti che risultino iscritti nell'apposito elenco dei fideiussori inottemperanti istituito presso l'Osservatorio regionale degli appalti.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6, del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazioni antimafia interiettiva emessa ai sensi degli art. 84 e 91 del D.Lgs. 6 settembre 2011 n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula del contratto. L'eventuale esclusione di gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

A garanzia dell'appalto, la ditta sarà tenuta a costituire un deposito cauzionale pari al 10% dell'importo contrattuale complessivo del servizio come determinato all'art. 2 del presente capitolato. Tale deposito dovrà essere costituito entro 10 giorni dalla data di comunicazione dell'assegnazione dell'appalto con le modalità previste dall'articolo 103 del D.Lgs. 50/2016.

La garanzia deve contenere i seguenti elementi:

- a) generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore;
- b) estremi della garanzia con indicazione del tipo e dell'oggetto della garanzia prestata.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui sopra, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia deve essere presentata, prima della sottoscrizione del contratto, o nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell'affidamento stesso.

La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell'Ente garantito.

Lo svincolo sarà autorizzato con apposita determinazione del competente responsabile del comune soltanto alla scadenza dell'appalto, dopo che sia stato accertato il regolare adempimento degli obblighi contrattuali e non appena saranno risolte le eventuali controversie e contestazioni.

L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia, parzialmente o totalmente per le spese relative al servizio da eseguirsi d'ufficio nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto in confronto ai risultati della liquidazione finale.

L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'Autorità giudiziaria ordinaria.

La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata (entro 20 gg.) qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione.

Tale cauzione viene richiesta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del pagamento delle penali e rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare in caso di diversa assegnazione del contratto già aggiudicato alla ditta, nonché in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze della ditta. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Essa dovrà essere mantenuta integra per tutta la durata dell'appalto.

ART. 24 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La stipula del contratto deve avvenire entro sessanta giorni dalla comunicazione di vincita della gara; il contratto sarà stipulato, in forma pubblica amministrativa, dal Responsabile del competente Settore e dal rappresentante delegato alla firma da parte dell'impresa.

Ove tale termine non venga rispettato senza giustificati motivi, l'Amministrazione può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione procedendo ad affidare l'appalto all'impresa risultata seconda in graduatoria ed eventualmente anche alle successive con rivalsa delle spese e di ogni altro danno sul deposito provvisorio, ed incamerando la parte residua di quest'ultimo.

La sottoscrizione del contratto equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza, da parte della ditta, di tutta la documentazione oggetto del presente appalto, nonché delle leggi e disposizioni nazionali, regionali, provinciali e comunali in materia.

Tutte le spese contrattuali inerenti il contratto sono a carico dell'aggiudicatario. Prima della stipula del contratto l'aggiudicatario sarà tenuto all'anticipazione di tutte le spese contrattuali afferenti all'appalto in oggetto mediante versamento presso la Tesoreria comunale dell'importo comunicato dall'Ufficio Segreteria.

ART. 25 REVOCA, RISOLUZIONE E RECESSO

Nel caso in cui l'Aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini delle stipule del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la cauzione definitiva nei termini assegnati, l'Ente Appaltante dichiarerà la revoca dell'affidamento e aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Saranno a carico della Ditta inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

Il Comune ha la facoltà di risolvere ad nutum il rapporto e di incamerare il deposito cauzionale quando, richiamata preventivamente la Ditta Appaltatrice, per almeno tre volte mediante nota scritta, all'osservanza degli obblighi inerenti il contratto stipulato, questa ricada nuovamente in irregolarità contestate anche se di natura o fattispecie diversa.

In caso di risoluzione del contratto ai sensi del presente articolo, la Ditta Appaltatrice risponderà anche dei danni che da tale risoluzione anticipata possono derivare all'ente appaltante.

Il Comune si riserva, in caso di inadempimento degli obblighi contrattuali, la facoltà di richiedere a terzi l'esecuzione dei servizi addebitando alla Ditta Appaltatrice l'eventuale maggiore prezzo che sarà trattenuto sui crediti della stessa Ditta o sulla cauzione che dovrà essere immediatamente integrata.

In caso di arbitraria sospensione o abbandono del servizio da parte della Ditta Appaltatrice, il Comune provvederà all'esecuzione in danno dei servizi sospesi, addebitando alla Ditta Appaltatrice la spesa eccedente l'importo contrattuale per il servizio non prestato, e salva restando ogni altra ragione o azione, compresa la facoltà di ritenere il contratto risolto di diritto.

Qualora la Ditta Appaltatrice receda dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, l'ente appaltante è tenuto a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale. In tale ipotesi viene inoltre addebitata alla Ditta Aggiudicataria, a titolo di risarcimento danni, la maggior spesa derivante dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali. Costituiscono motivo per l'esercizio della facoltà di recesso dal contratto da parte dell'Amministrazione, a norma dell'art. 1373 c.c.:

- la mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- l'apertura di una procedura concorsuale fallimentare a carico della gestione;
- la messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della gestione;
- la mancata osservanza della disciplina del subappalto;
- l'inosservanza delle norme di legge relative al personale impiegato e mancata applicazione dei contratti collettivi.

In caso di recesso di cui al precedente punto il Comune si riserva la facoltà di richiedere a terzi l'esecuzione dei servizi addebitando alla Ditta Appaltatrice l'eventuale maggiore prezzo che sarà trattenuto sui crediti della stessa Ditta o sulla cauzione.

In tutti i casi di revoca, risoluzione o recesso previsti dal presente articolo, l'affidamento o la prosecuzione dell'appalto potranno avvenire, a discrezione dell'ente appaltante, in favore della ditta che segue in graduatoria di gara, a scalare.

Senza che per questo la ditta appaltatrice o chiunque possa vantare diritto o pretesa alcuna, è in ogni caso riconosciuta alla stazione appaltante la piena facoltà di recedere, a suo insindacabile giudizio, dal contratto d'appalto nei sottoelencati casi:

- a) la stazione appaltante decida di svolgere in servizio oggetto del presente capitolato in forma associata con altri Comuni e/o altri Enti, Associazioni, Organismi di diritto pubblico;
- b) vengano meno le ragioni di interesse pubblico che hanno portato alla costituzione del servizio;
- c) sia riconosciuta l'opportunità della soppressione;
- d) venga sospeso l'esercizio del servizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza e continuità.

Il Comune provvederà alla contestazione formale delle inadempienze riscontrate nei confronti della ditta appaltatrice per iscritto e a mezzo raccomandata AR o PEC. Entro il termine di 10 (dieci) – naturali, successivi e continui decorrenti da quello di ricevimento della contestazione – la ditta appaltatrice potrà presentare le proprie controdeduzioni. In caso di inutile decorso del termine assegnato ovvero qualora le giustificazioni addotte siano ritenute infondate, si procederà alla risoluzione del contratto. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte della stazione appaltante, di ulteriori azioni di rivalsa per il risarcimento degli eventuali danni subiti.

ART. 26 DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Resta vietato alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione de jure del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e qualsiasi altra forma di subappalto della fornitura, totale o parziale.

Non è considerata cessione del contratto la trasformazione della veste giuridica del soggetto contraente.

Sono pure vietate cessioni di credito e procure che non siano state preventivamente autorizzate dal Comune di Pressana.

Resta salva la possibilità per l'appaltatore di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di cui trattasi.

ART. 27 RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti. Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

ART. 28 RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

L'ente gestore, con le frequenze e nel momento che lo riterranno opportuni, si riservano il diritto di procedere con proprio personale o attraverso istituti/laboratori di effettuare delle analisi e dei controlli di conformità delle derrate utilizzate, mediante prelievi delle stesse ed analisi da effettuare in contraddittorio con la ditta di ristorazione. Tali controlli saranno effettuati senza interferire con lo svolgimento delle attività di produzione e distribuzione dei pasti. L'ente gestore, con le frequenze e nel momento che lo riterranno opportuni, si riservano il diritto di procedere con proprio personale o attraverso istituti/laboratori di effettuare i seguenti controlli del servizio di ristorazione: • sui piatti pronti e sulla pertinenza delle temperature, • sul rispetto delle grammature, • sulla gradimento del pasto tramite rilevazione degli scarti in mensa, • sulla modalità di conservazione degli alimenti, • sulle modalità operative in fase di produzione, • sul rispetto del Manuale di Autocontrollo HACCP, • sul rispetto delle disposizioni presenti nel presente Capitolato Speciale, • nel rispetto dei requisiti di qualità indicati in fase di aggiudicazione dell'appalto, • sul rispetto delle disposizioni presenti nelle Linee di Indirizzo per il miglioramento della Qualità Nutrizionale della regione del Veneto, • sul rispetto della normativa inerente la sicurezza alimentare con particolare attenzione ai Regolamenti Comunitari.

ART. 29 CONTENZIOSO/CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi di fronte al foro competente per territorio. Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

ART. 30 PENALITÀ

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Amministrazione appaltante, previa contestazione alla ditta appaltatrice applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico.
- Grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto.
- Menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata.
- Ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati.
- Mancato rispetto delle temperature di sicurezza.
- Contenitori non conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.
- Ritrovamento di corpi estranei nei cibi.
- Mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali, qualora il servizio sia compreso nell'appalto.

Le sanzioni previste sono stabilite a giudizio dell'Ente appaltante. L'amministrazione appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- Gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- Altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione appaltante;
- Accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto. • La sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- Subappalto del servizio;
- Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- Riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti. Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

ART. 31 NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia (con particolare riferimento alle linee guida della Regione Veneto) e quanto disposto dal Codice Civile.

Allegati:

Allegato A) Dgr. 161_22 –appalto del servizio di ristorazione;

Allegato B) Dgr. 161_22 –schede prodotti;

Allegato C) Dgr. 161_22 –la qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica;

Allegato D) Dgr. 161_22 –diete speciali;

Allegato E) Ricettario ristorazione scolastica collettiva Sian Aulss 9 Scaligera;

Allegato F) Schema tipo di menù –Aulss 9 Scaligera.