Allegato B al Bando/disicplinare di gara

C O M U N E D I C R E A Z Z O
Ufficio Servizi Sociali/Pubblica Istruzione
(Provincia di Vicenza)
36051 Creazzo, Piazza del Comune, 6 tel. 0444/338243 fax 0444/338299

CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE anni scolastici 2017/2021 DEL COMUNE DI CREAZZO
CIG 7047789378

ART. 1 PREMESSE

Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore ristorazione scolastica, concluso dall'Amministrazione appaltante ed il Contraente appaltatore aggiudicatario, conformemente all'oggetto indicato nel bando di gara.
L'appalto si svolge in conformità al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, adottato con Decreto interministeriale n. 135 del 11.04.2008 e applica espressamente le disposizioni di cui al D.M. Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 (G.U. 21.09.2011 n. 220), recante "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gare della pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

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

Il presente appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica, nelle diverse fasi di acquisto materie prime, preparazione, cottura, confezionamento dei pasti in multiporzione ed eventualmente in monoporzione, loro trasporto con mezzi idonei, dotati del sistema con legame "fresco-caldo", la preparazione dei tavoli dei refettori, lo scodellamento dei pasti e lo sparecchiamento dei tavoli.
Il sistema con legame "fresco-caldo" prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C al cuore del pasto, oppure della temperatura refrigerata, per gli alimenti che lo richiedano, fino all'atto della loro consegna alle scuole interessate.

Il servizio dovrà essere fornito agli alunni delle seguenti strutture scolastiche:
Scuole primarie e secondaria di 1° grado CIG
Il servizio riguarda in particolare le seguenti scuole del comune di Creazzo e si svolge con il sistema della multiporzione:

SCUOLA	INDIRIZZO	N. PASTI MEDI SETTIMANALI	GG A SETTIMANA SERVIZIO MENSA	TOTALE PASTI ANNUI
Primaria G. Ghirotti	Via De Gasperi n. 25	1.225	5 gg	40.920
Primaria S. G. Bosco	Via Manzoni n. 1	100	1 giorno	3.400
Secondaria A. Manzoni	Via Manzoni n. 1	137	2-3 gg	4.465

(I dati sopra riferiti sono stimati avendo preso a riferimento l'anno scolastico 2016/2017 e l'orario scolastico osservato da settembre 2016.)

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere alla ditta aggiudicatrice eventuali prestazioni occasionali di ristorazione nei Centri estivi che eventualmente decidesse di organizzare nel corso del periodo di validità del contratto d'appalto, servizi ai quali si applicheranno le condizioni e i patti del servizio previsto per un numero stimato di 550 pasti (in un periodo di 5 settimane di durata), con il sistema della monoporzione.

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

ART. 3 FINALITA' DEL SERVIZIO

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

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

ART. 4 CARRELLI TERMICI

Il servizio dovrà prevedere la fornitura temporanea (per tutta la durata dell'appalto) di carrelli termici, di proprietà della ditta, dotati di vasca termo-riscaldata, atta cioè al mantenimento dei pasti a temperatura superiore a 65° C. e adatti ad accogliere contenitori tipo Gastro-Norm, da collocare presso tutte le scuole, in modo da assicurare in ogni circostanza la completa funzionalità ed il mantenimento dell'idonea temperatura dei cibi stessi. Deve essere a tal fine fornito un numero minimo di carrelli scaldavivande come indicato nell'elenco che segue:

Per la Scuola primaria S.G.Bosco e Scuola secondaria di 1° grado A.Manzoni, trovandosi all'interno dello stesso plesso: n. 2 scaldavivande

Per la Scuola primaria G.Ghirotti : n. 4 scaldavivande

Ogni carrello dovrà essere dotato di ruote con freno ed essere a norma per quanto riguarda la normativa di sicurezza.

ART. 5 SERVIZI COMPLEMENTARI PER LA SCUOLA PRIMARIA S.G.BOSCO E SECONDARIA A.MANZONI

Per garantire il corretto svolgimento del servizio di refezione scolastica per la scuola primaria S.G.Bosco e secondaria di 1° grado A. Manzoni, ove è in funzione il sistema

della multiporzione con modalità self-service, dovranno essere fornite contemporaneamente, a totale carico della ditta le seguenti attrezzature in comodato:

- un numero adeguato di vassoi da distribuire agli utenti, tali da consentire il perfetto svolgimento del servizio;
- n. 1 microonde;
- n. 2 carrelli portarifiuti;
- numero adeguato di caraffe con coperchio;
- mestoli per la distribuzione;
- stoviglieria monouso, quali piatti, bicchieri, posate, biodegradabili e compostabili in conformità alla norma Uni En 13432:2002, tovaglioli di carta a tinta unita di colore bianco e a doppio velo. La ditta dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

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

ART. 6 SERVIZI COMPLEMENTARI PER LA SCUOLA PRIMARIA G.GHIROTTI

Per garantire il corretto svolgimento del servizio di refezione scolastica per la scuola primaria G. Ghirotti, ove è in funzione il sistema della multiporzione ed è stata realizzata, all'interno del locale mensa, una zona lavaggio stoviglie, la Ditta dovrà fornire in comodato le seguenti attrezzature:

- stoviglie lavabili, quali piatti, bicchieri, posate, in quantità adeguate al numero dei pasti, tovaglioli di carta, a tinta unita, di colore bianco ed a doppio velo, nonché tovagliette di carta, tutti prodotti con materiale atossico;
- una lavastoviglie di tipo industriale;
- n. 1 microonde;
- n. 4 carrelli neutri in acciaio inox a 2 ripiani con ruote;
- n. 4 carrelli portarifiuti;
- numero adeguato di caraffe con coperchio;
- mestoli per la distribuzione.

Per la scuola primaria G.Ghirotti tra i servizi complementari a carico della Ditta sono compresi i servizi quotidiani di: preparazione dei tavoli del refettorio (con tovagliette, posate, bicchieri, stoviglie e caraffe dell'acqua), la distribuzione dei pasti, lo sparecchiamento dei tavoli e il lavaggio delle stoviglie, da garantire mediante proprio personale.

Lo scodellamento è attualmente organizzato presso la scuola primaria Ghirotti in 4 punti di distribuzione in considerazione dei locali ove avviene la refezione scolastica. E' fatta salva la possibilità di proporre da parte della Ditta in sede di gara una diversa soluzione organizzativa dello scodellamento, purchè ciò non comprometta la buona riuscita del servizio nel rispetto dei tempi scolastici e dei numeri degli alunni.

Il servizio di lavaggio dovrà essere garantito quotidianamente esclusivamente da personale incaricato dalla Ditta, al termine del funzionamento del servizio mensa per gli alunni, al fine di eliminare ogni possibile interferenza con gli utenti del servizio e gli operatori scolastici.

La Ditta dovrà altresì predisporre per tutte le mense scolastiche un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

ART. 7 DURATA DEL CONTRATTO

La durata del presente contratto è di anni scolastici quattro (4) a partire dall'anno scolastico 2017/2018 e, dunque, terminerà con la fine dell'anno scolastico 2020/2021

(compresi gli eventuali centri ricreativi estivi). L'Amministrazione si riserva di fissare la decorrenza iniziale dell'appalto in pendenza della stipula del contratto.
L'Aggiudicatrice ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto a definire un nuovo contratto e comunque per un periodo non superiore a mesi sei.
Qualora l'organizzazione scolastica non dovesse prevedere più il servizio mensa o per mancanza di risorse, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di interrompere il servizio stesso (parziale o totale), senza nessun onere a carico del Comune e senza che la ditta appaltatrice possa avanzare diritti e pretese di natura economica, dandone comunicazione alla ditta entro il mese di aprile precedente l'inizio del nuovo anno scolastico.

ART. 8 CONTINUITA' DEL SERVIZIO
L'erogazione dei pasti nelle scuole sarà subordinata al calendario scolastico, da lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi altresì quei giorni che pur previsti dal calendario scolastico vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole o di altre cause di forza maggiore che incidano sul funzionamento del servizio, l'azienda dovrà essere avvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero programmato o meno che sia, o alla causa di forza maggiore, sarà comunicata entro le ore 9,00 del giorno stesso della fornitura.
Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi servizio pubblico essenziale e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato.
Per scioperi, quindi, del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi. In tutti i casi di scioperi in cui vengano rispettate le suddette condizioni nessuna penalità sarà imputabile alla controparte. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà comunque essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.
L'Amministrazione potrà, comunque, sostituirsi senza formalità di sorta all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle spese a carico dell'appaltatore inadempiente e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e l'eventuale richiesta di risarcimento successivo di danni.

ART. 9 CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO
Il numero presunto dei pasti e dei giorni di servizio previsti deve essere adeguato annualmente, in relazione alla diversa articolazione dell'attività scolastica nelle varie scuole, come stabilito di anno in anno dalle autorità a queste preposte.
L'importo dell'appalto, per tutto il periodo di affidamento (quadriennio scolastico 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021), è stimato in complessive **€ 1.004.971,00** (iva esclusa) (euro unmilionequattromilanovecentosettantuno/00), di cui € 800,00, quali oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

L'importo a base di gara per il quale i concorrenti presenteranno la propria offerta, corrispondenti al costo del singolo pasto sono i seguenti:
Scuole primarie e secondaria di 1° grado **€ 5,15** (iva esclusa)

La medesima Amministrazione tuttavia, nel corso del periodo contrattuale, avrà la facoltà di aumentare o ridurre il servizio di ristorazione scolastica in base all'aumento o

diminuzione della popolazione in età scolare, alla diversa programmazione del calendario scolastico annuale, o per altra causa imprevista o non prevedibile, senza che ciò dia luogo ad alcuna variazione del prezzo/pasto pattuito, fino alla concorrenza del 20% (ventipercento) compreso, in più o in meno e solo qualora tale soglia dovesse essere superata, cioè dal 21% in poi, il contratto potrà essere modificato, come da art. 11 del R.D. n. 244/1923 (s.m.i.).
Il costo di ogni singolo pasto (IVA esclusa) è da ritenersi comprensivo, oltre che del prezzo per l'acquisto delle materie prime, della sua successiva preparazione, cottura e confezionamento, del costo della manodopera nonché della fornitura delle stoviglie a perdere, del trasporto dal centro di cottura alle singole scuole servite, nonché di tutti gli altri oneri, a carico dell'appaltatore, ivi compresi anche quelli non previsti nel presente Capitolato.
Quindi i prezzi proposti dalla ditta aggiudicataria dell'appalto, che si intendono accettati dalla stessa in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio, sono invariabili ed indipendenti da qualsiasi eventualità per tutta la durata del contratto, ad eccezione dell'adeguamento annuale come descritto nell'art 9 del presente capitolato.

ART. 10 - AGGIORNAMENTO PREZZI

Il prezzo di aggiudicazione, come risultante dal verbale di gara, si intende **unico**, a prescindere dalla modalità con cui il servizio viene erogato, **valido ed immutabile** per l'intero primo anno scolastico. Col successivo anno scolastico e prima dell'inizio dello stesso (a.s. 2018/2019), ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016, sarà possibile concedere un incremento sulla base del tasso di inflazione calcolato dall'ISTAT e relativo all'indice nazionale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati rispetto all'anno precedente applicato con riferimento al mese di luglio.
In caso di eccessiva onerosità, sopravvenuta per il verificarsi di avvenimenti straordinari ed imprevedibili, la ditta potrà domandare la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1467 e con gli effetti stabiliti dall'art. 1458 del C. C. La risoluzione non può essere domandata se la sopravvenuta onerosità rientra nell'alea normale del contratto.
La ditta appaltatrice qualora richieda la risoluzione del contratto per eccessiva onerosità sopravvenuta dovrà dimostrare tale situazione alla stazione appaltante con dati inconfutabili. L'amministrazione appaltante si riserva la facoltà di accettare la domanda di risoluzione del contratto o di offrire modifiche eque alle condizioni del contratto.

ART. 11 MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

VERIFICA UTENZA GIORNALIERA E PRENOTAZIONE PASTI

L'ordine con l'esatta indicazione del numero dei pasti giornalieri legato all'effettiva presenza degli alunni, dovrà pervenire all'Azienda entro le ore 9.00 del giorno di fornitura. La comunicazione verrà effettuata attraverso il sistema informatico di prenotazione dei pasti in uso presso il comune di Creazzo descritto al successivo art. 31 del presente capitolato.

CONFEZIONAMENTO

Il confezionamento dei pasti prodotti nelle quantità richieste dalle singole scuole deve essere del tipo "a legame fresco – caldo" e dovrà essere immediatamente successivo alla cottura, salvo le eccezioni in cui è previsto l'uso di "abbattitori di temperatura".
I pasti dovranno essere confezionati nella stessa mattinata del consumo, tenendo conto anche del tempo necessario per il loro trasporto presso le singole scuole.
Nella fornitura dei pasti multiporzione i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (per le paste, per il sugo, per le pietanze, per i contorni ecc.) in acciaio inox chiusi ermeticamente. L'abbinamento deve avvenire al momento del

consumo del pasto. Per il trasporto dei brodi dovranno essere utilizzate vaschette dotate di coperchio sigillabile a tenuta ermetica. I contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici in polipropilene oppure dotati di valvola per iniezione a vapore adatti alla conservazione della temperatura, od altri prodotti di maggior pregio.
I pasti in monoporzione dovranno essere confezionati a parte in vaschette termosigillate e termosaldate.
Per il pane, il grana grattugiato e la frutta fresca, questi dovranno essere confezionati a parte, in contenitori separati igienicamente idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente.
La ditta si impegna ad utilizzare solo contenitori idonei alla pulizia: pertanto la stessa si impegna ad effettuare regolare manutenzione degli stessi, al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e infezione. Devono essere utilizzati sistemi di imballo, o altri accorgimenti idonei, atti ad evitare qualsiasi contaminazione reciproca di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idonee a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi.

TRASPORTO
Il trasporto dei pasti dal centro cottura alle varie sedi scolastiche deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo. Le teglie destinate alla multiporzione e le confezioni monoporzione devono collocate in appositi contenitori termici in grado di mantenere la temperatura per pasti caldi al momento dell'effettuazione del servizio non inferiore a 65°C, e per pasti freddi, a seconda degli alimenti, compresa tra +4°C e +10° C. Il pasto dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.
I mezzi di trasporto dovranno essere chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabili, adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti ed essere muniti di idonea attestazione sanitaria.
Dovranno, inoltre, assicurare un'adeguata protezione dei cibi trasportati, riparandoli da insudiciamenti, contaminazioni o altri danni che possano essere causati da fattori esterni. E' vietata la promiscuità di carico fra sostanze alimentari e fra sostanze alimentari e non alimentari che possano inquinare i prodotti o alterarne le caratteristiche, salvo impiego di confezioni o imballaggi atti ad evitare tali rischi. La pulizia interna degli automezzi dovrà avvenire giornalmente; settimanalmente dovrà essere effettuata una disinfezione di tutte le parti interne del cassone con prodotto disinfettante.
I mezzi utilizzati dalla ditta dovranno essere mezzi a basso impatto ambientale (almeno euro 4) secondo le specifiche tecniche di base previste al punto 5.3.3 dell'Allegato 1 del D.M. 25.07.2011 e inoltre in numero sufficiente per consentire le consegne dei pasti, alle varie scuole del Comune di Creazzo, secondo i tempi e le modalità stabilite nel presente appalto.
I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di regolare registrazione sanitaria ex DGRV 3710 del 20.11.07, come modificata dal DDRV 140 del 5.03.08

CONSEGNA
Il quantitativo dei pasti, fornito ad ogni singola scuola, deve essere accompagnato dal relativo documento di trasporto, il quale deve indicare, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente, il numero dei pasti distinti per alunni ed eventuali diete speciali. Il numero dei pasti indicato in ogni singolo documento di trasporto deve corrispondere al numero dei pasti ordinati per il tramite del sistema informatizzato di prenotazione dei pasti in uso presso il comune di Creazzo descritto al successivo art. 31 del presente capitolato.
I pasti dovranno essere consegnati entro l'orario stabilito dall'Istituto comprensivo statale di Creazzo per ogni scuola, precisamente minimo 20 minuti massimo 45 minuti prima

dell'inizio della somministrazione. I contenitori utilizzati per il servizio dovranno essere prelevati quotidianamente al termine del servizio a cura della Ditta appaltatrice.

ART. 12 MENU'

Ogni pasto sarà composto, di norma, da :

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

Oppure da

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

secondo quanto stabilito dalle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", della Regione Veneto edizione ottobre 2013, ed eventuali successivi aggiornamenti, di seguito denominate **"Linee Guida Regionali", e dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica",** adottate dalla Conferenza unificata Stato Regioni con provvedimento del 29.04.2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11.06. 2010.

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

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

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

<u>DIETE SPECIALI</u>

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

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

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

Stante la complessità di gestione degli alimenti allergenici, il personale della ditta incaricato della preparazione della dieta speciale deve essere adeguatamente formato, addestrato e consapevole.
Le pietanze riferite a diete speciali dovranno essere contenute in vaschette monoporzione, debitamente sigillate e perfettamente identificabili da parte del personale scolastico addetto alla distribuzione finale.
L'aggiudicatario dovrà altresì assicurare anche la fornitura di pasti, ove richiesto, nel rispetto delle esigenze etiche e religiose, su formale richiesta scritta da parte delle famiglie dei giovani utenti.

ART. 13 DIVIETO DI OGM
Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM", ai sensi della deliberazione del Consiglio comunale n. 77 del 27.11.2014 e dalla Legge Regionale n. 6 del 01.03.2002.

ART. 14 INDICAZIONI SULLE CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI
Le materie prime utilizzate devono essere di qualità ottima o extra.
In esecuzione della L. n. 221/2015*, la ditta dovrà utilizzare prodotti corrispondenti alle specifiche tecniche di base previste per ciascuna categoria di alimenti dall'Allegato 1 del Decreto Ministeriale 25 luglio 2011, recante "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni".*
Si illustrano di seguito le caratteristiche minime richieste per i diversi prodotti utilizzati per la predisposizione dei pasti. Eventuali migliorie saranno valutate in sede di gara

FONTI PROTEICHE: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti di seguito indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta a settimana, ridimensionando all'occorrenza l'impiego delle carni rosse e bianche a favore di altri fonti proteiche.
Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino, suino ed equino.
Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie. I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, e il pesce panato non devono essere ricostituiti e prefritti.).
Tonno: al naturale o all'olio d'oliva (frequenza consigliata: in media quindicinale).
Formaggio: utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire comunque i formaggi D.O.P..
Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.
Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo o prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, senza glutine, ottenuto dalla coscia (frequenza consigliata: in media quindicinale).
Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.) garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi possono essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

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

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

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

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

PURE' DI PATATE: preferibilmente preparato con patate fresche.

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

PANE E PRODOTTI DA FORNO: utilizzare pane fresco di giornata, evitando il pane riscaldato o surgelato.

LATTE: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.
YOGURT: utilizzare preferibilmente yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali, variando i gusti.

DOLCI: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta, torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati
Budino**:** confezionato in giornata e correttamente conservato.
Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

AROMI: utilizzare aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.
SALE ED ESTRATTI PER BRODO: utilizzare in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monopodico e con grassi vegetali idrogenati. Sono da preferire le tipologie di preparati per brodo conteneti proteine vegetali, oli monoseme, sale marino e con almeno il 3% di verdure disidratate.

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

CONDIMENTI: sono da utilizzare:

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

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si fa espresso rinvio alle "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto, edizione ottobre 2013 ed eventuali successivi aggiornamenti.

ART. 15 RAPPORTO SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

La Ditta aggiudicataria semestralmente dovrà presentare un rapporto in cui elencherà tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per l'appalto, allegando documentazione appropriata. Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

ART. 16 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

Nell'approntamento del servizio la Ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle seguenti norme principali. In particolare, si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestroni, verdura, pasta);
- limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura e contenere i tempi di cottura, preferire in generale la cottura a vapore o al forno, evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- eseguire le porzionature di salumi e formaggi nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione;
- aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- fornire la pasta in brodo separatamente dal brodo, in modo da interrompere il processo di cottura della pasta;
- utilizzare per i condimenti delle pietanze crude e cotte esclusivamente olio extravergine di oliva, avente le caratteristiche prescritte dalla normativa vigente, e sale iodato .

Nella preparazione non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- i residui dei pasti dei giorni precedenti;
- conservanti e additivi chimici;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;

- da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

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

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

I pasti preparati devono comunque rispondere alla normativa vigente per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.
Gli alimenti dovranno possedere requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.
Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti naturali o minimi, quando previsti, di quelle sostanze generalmente considerate indesiderabili (metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.)
Per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

ART. 17 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta appaltatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro Cottura.
Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".
I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART. 18 CONTROLLI DA PARTE DELL'ENTE

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS di competenza, e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la vigilanza sull'esecuzione del servizio competerà alla Stazione appaltante a mezzo di personale all'uopo incaricato. In particolare la Stazione appaltante designerà il responsabile dell'esecuzione del contratto, il cui nominativo sarà comunicato alla Ditta aggiudicataria.
Sono previsti due tipi di controllo:
1) Controllo tecnico ispettivo e igienico sanitario, svolto da incaricati dell'Amministrazione comunale e comprendente: l'ispezione del centro cottura, delle sale mensa scolastiche e locali accessori, dei mezzi adibiti al trasporto e su quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di verificare l'osservanza di tutte le norme stabilite

nel presente capitolato; la corrispondenza quantitativa e qualitativa degli alimenti e la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali, riservandosi la facoltà di sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio; il rispetto dei tempi di consegna dei pasti trasportati.
2) Controllo sul funzionamento del servizio da parte di insegnanti e genitori facenti parti della Commissione Mensa istituita presso l'Istituto comprensivo. I soggetti effettueranno, anche individualmente, nell'orario della mensa presso ciascun plesso, il controllo sull'appetibilità del cibo e del suo gradimento, sulla conformità al menù previsto e, in generale, sul funzionamento del servizio. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con l'autorità scolastica.
Eventuali segnalazioni conseguenti ai controlli sopra descritti saranno inviate dalla Stazione appaltante alla Ditta aggiudicataria, la quale potrà presentare eventuali controdeduzioni entro 8 giorni.
La Stazione appaltante, sulla base delle segnalazioni ricevute e delle controdeduzioni, qualora si riscontrassero inadempienze per cause da imputarsi alla Ditta, provvederà alle diffide e all'applicazione delle penalità previste nel presente Capitolato,.
Nello spirito di una collaborazione costruttiva tra le parti coinvolte nel servizio di refezione scolastica, si prevede la convocazione di una riunione almeno annuale di tutti i soggetti coinvolti (Comune, Ditta aggiudicataria, insegnanti e genitori), per verificare l'andamento del servizio.

ART. 19 DISPOSIZIONI DI NATURA IGIENICO SANITARIA/AUTOCONTROLLO
La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi alle indicazioni previste dal presente capitolato.
La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta della Stazione appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.
Il Centro di Cottura dovrà essere dotato di un piano di autocontrollo, costantemente aggiornato, secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e dovrà, inderogabilmente, rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari, applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il Reg. CE 852/2004 e successive modifiche e integrazioni.
La ditta dovrà fornire, a richiesta, con cadenza annuale, al Comune copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, redatti ai sensi della vigente normativa relativi alle fasi di preparazione dei pasti. La ditta utilizzatrice dovrà essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie di cui all'art. 25, 2° comma lettera c) del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 (s.m.i.), contenente il Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962 n. 283 sulla disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande o registrazione sanitaria ai sensi del Reg. CE 852/2004 e D.G.R.V. 3710 del 20.11.2007 e s.m.i..

ART. 20 PERSONALE
1. Coordinatore del servizio
Il coordinamento e il controllo di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con il Comune, dovranno essere affidati dalla ditta appaltatrice ad un suo Responsabile di servizio, in possesso di esperienza e qualifica professionale adeguate, specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (oggetto del presente appalto), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate, il cui nominativo dovrà essere comunicato per iscritto all'Ufficio Pubblica

Istruzione del Comune e all'Istituto comprensivo statale di Creazzo prima dell'inizio del servizio.
In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine a:
a) garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
b) pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
c) supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara.
Il responsabile deve essere reperibile durante la fascia oraria in cui si svolge il servizio di ristorazione e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri soggetti (es. Autorità scolastiche, Autorità sanitaria) comunque interessati al regolare svolgimento del servizio.
Ha la funzione di "referente unico" nei confronti del Comune, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidatigli (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi) e sarà la persona delegata a partecipare eventualmente ad incontri di verifica sul funzionamento del servizio, con rappresentanti dell'utenza e della scuola.

2. Composizione staff di servizio

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato, dovrà essere in possesso di requisiti, qualifiche e professionalità adeguate, esperienza, capace fisicamente, valido, qualità atte a garantire il corretto svolgimento del servizio nel rispetto delle normative vigenti nel settore della refezione scolastica.
La ditta appaltatrice dovrà avere obbligatoriamente per tutta la durata dell'appalto alle proprie dipendenze o con altra forma di rapporto di collaborazione: un dietista e/o tecnologo alimentare; un Responsabile Qualità; un Responsabile di cucina; almeno n. 2 cuochi diplomati.
Il Responsabile di cucina (capo-cuoco/capo struttura) preposto al coordinamento della preparazione dei pasti, deve essere in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione scolastica collettiva.
La ditta è, altresì, obbligata all'osservanza della Legge n. 68/1999 (diritto al lavoro dei disabili) ed in particolar modo della L. 9/12/1977, n. 903 e 10/04/1991, n. 125, norme in materia di parità uomo/donna sul lavoro.
La ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi di lavoro della Categoria e nella località in cui si svolgono i servizi, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.
Qualora la ditta appaltatrice sia una società cooperativa deve essere garantito ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti.
La ditta appaltatrice assicurerà, al proprio personale dipendente, i diritti previsti nel contratto di categoria e nello statuto dei lavoratori.
La ditta appaltatrice sarà tenuta al rispetto delle norme in materia di cessazione previste dal C.C.N.L. del comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione collettiva".
L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio. I criteri, in base ai quali dovrebbe venir costruito l'organico, in numero di unità di personale, dovranno, tra le altre cose, tenere conto anche:

a) del numero di pasti da produrre giornalmente e settimanalmente per ogni singola mensa;
b) della tipologia dei menù, delle diete speciali e del loro confezionamento;
c) degli orari e dei tempi di trasporto e consegna alle varie scuole per la loro somministrazione nei termini previsti nel presente Capitolato;
d) del servizio di preparazione dei tavoli, scodellamento e pulizia delle stoviglie previsto pre la scuola primaria G.Ghirotti.
Nella definizione dell'organico si dovrà considerare la necessità di avere un numero di unità di personale tale da consentire lo svolgimento ottimale del servizio anche in caso di assenza improvvisa di una unità di personale.
La composizione del personale dovrà essere costantemente garantita per l'intera durata dell'appalto.
Il Comune si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato. Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente risolte dalla ditta appaltatrice.
La ditta è obbligata a sollevare e tenere indenne il Comune da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione medesima, ai sensi dell'art. 1676 del Codice Civile.

3) Controlli sulla salute del personale addetto

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

4) Igiene del personale

Il personale, in servizio nel Centro Cottura, addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale, secondo le prescrizioni contenute nel manuale di autocontrollo proprio del centro di cottura, attenendosi inoltre alle disposizione in materia di sicurezza sul lavoro.
Il personale incaricato del servizio di cui all'art. 6 del presente capitolato, del trasporto e consegna dei pasti deve essere munito di cartellino completo di fotografia personale, riportante il nome dell'azienda e l'identificazione del personale addetto al servizio, ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. N. 81/2008, curare l'igiene personale ed essere dotato di abbigliamento e ausili previsti dalla legislazione vigente con riferimento alle normative di igiene e antinfortunistica .

5) Formazione ed aggiornamento professionale

La ditta appaltatrice dovrà assicurare al proprio personale, che nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche: alimentazione e salute; alimentazione e ambiente affrontando, tra l'altro, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali; caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e produzione; stagionalità degli alimenti; corretta gestione dei rifiuti; uso di detersivi a basso impatto ambientale; energia, trasporti e mense. Inoltre la formazione va assicurata anche in ordine alle seguenti tematiche: tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli stessi; controllo di qualità; sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura. La Ditta dovrà a tal fine produrre apposita dichiarazione.

6) Obblighi assicurativi

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

infortuni sul lavoro, assicurazioni, tutela sociale e previdenziale, prevenzione malattie professionali.
Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguenti a vertenze con il personale della Ditta o per attività inerenti ai servizi da esso svolti, restando totalmente estranea al rapporto d'impiego costituito tra la ditta ed il personale dipendente e sollevata da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della ditta nei confronti del personale stesso.
La ditta si impegna ad applicare nei confronti dei suddetti lavoratori tutte le norme vigenti per le assicurazioni sugli infortuni, la previdenza e ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge, dai contratti collettivi ed accordi integrativi previsti per le imprese della categoria. La violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere, a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo al Comune di dichiarare la risoluzione del contratto.
La ditta risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta appaltatrice da parte di società assicuratrici.
7) Obblighi in materia di sicurezza sul lavoro DUVRI.
Nell'esecuzione del lavoro la Ditta dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza di cui al D. Lgs. 81/2008 (s.m.i.) nonché di quelle antinfortunistiche, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile o penale da cui rende sollevato e indenne il Comune. Una volta aggiudicato l'appalto, a cura della stazione appaltante si procederà alla redazione del Documento unico di valutazione dei rischi interferenti (D.U.V.R.I.) ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, che formerà allegato al contratto. A tal fine la stazione appaltante mette a disposizione delle ditte concorrenti tra i documenti di gara **l'estratto del documento unico di valutazione dei rischi interferenti** riferito al servizio oggetto di appalto.

ART. 21 – RESPONSABILITA'
L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, preparazione, conservazione, trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle vigenti norme (L. 283/1962; DPR 327/1980; D.G.R.V. 3710/2007).
Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta.
La ditta si obbliga a ritenere sollevato il Comune da qualsiasi responsabilità per fatti e danni di qualsiasi entità e natura, dolosi o colposi, che si verificassero a danno di terzi, ivi compreso il committente medesimo e il personale di cui al presente capitolato.
E' direttamente responsabile della qualità dei pasti e si assume esplicitamente ogni responsabilità per danni o inconvenienti riconducibili direttamente o indirettamente ai pasti forniti, compresi casi di intossicazione alimentare, derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati o inidonei distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente capitolato.
E' sempre responsabile verso il Comune o verso terzi per i fatti derivanti dall'operato e dal contegno dei suoi dipendenti e di quanti operano anche in via contingente ed estemporanea nel suo interesse.

ART. 22 ASSICURAZIONI

La ditta dovrà essere assicurata anche verso terzi e per qualsiasi causa, agli effetti della responsabilità civile per danni provocati direttamente, indirettamente, inconsapevolmente o in qualsiasi altro modo dalle sue maestranze o dai suoi mezzi di trasporto .

L'obbligatorietà delle assicurazioni speciali non richiede, volta per volta, un ordine o una prescrizione particolare (scritta o verbale) del committente ma è conseguenza diretta e rientra a tutti gli effetti nel genere di servizio affidato.

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

La suddetta polizza dovrà avere durata pari alla durata del contratto d'appalto. Alla scadenza di ogni singola annualità è onere della ditta inviare all'ente appaltante ricevuta del versamento del premio di polizza per la successiva annualità.

Detta polizza dovrà prevedere, oltre alle garanzie normalmente prestate, anche quelle di responsabilità sul prodotto utilizzato; pertanto dovranno essere compresi i danni cagionati dai generi somministrati durante il periodo di validità della garanzia, ad esclusione dei danni derivanti da vizio di origine del prodotto.

L'assicurazione vale per i danni verificatisi durante il periodo di validità della polizza e denunciati non oltre sei mesi dalla data della sua scadenza.

Nella polizza dovrà anche essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, invalidità permanente, morte, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti della mensa in conseguenza della consumazione dei pasti e prevedere l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune

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

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

ART. 23 NORME ANTICORRUZIONE

La ditta aggiudicatrice, con riferimento alle prestazioni del presente contratto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16.04.2013 n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici) e del Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Creazzo, approvato con deliberazione di Giunta comunale n. 12 del 18.04.2014, pubblicati, ed ivi disponibili, sul sito istituzionale del Comune di Creazzo all'indirizzo: www.comune.creazzo.vi.it nella sezione Amministrazione Trasparente/sottosezione Disposizioni Generali/Codice disciplinare e Codice di Comportamento.

La ditta si impegna altresì ad aderire al Protocollo di Legalità Veneto ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" sottoscritto da tutte le Province e i Comuni del Veneto del 07/09/2015 approvato dalla Giunta Regionale con deliberazione n. 1036 del 10/08/2015.

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

ART. 24. PENALITA'

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

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

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

In caso di mancato invio nei termini delle controdeduzioni o in caso di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. Il Comune procederà al recupero delle penali mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

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

CONSEGNE

Da € 800,00 ad € 1.500,00 per ognuna delle seguenti inosservanze: utilizzo di contenitori termici e/o gastro norm, con caratteristiche diverse da quelle indicate in sede di offerta, oppure deficitari nella loro integrità; mancato rispetto dei tempi di consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti presso ogni plesso scolastico; mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consegna degli stessi come previsto dall'art. 9 del presente capitolato; mancata consegna del materiale a perdere o accertata difformità rispetto a quello previsto.

MENU'

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

STANDARDS IGIENICO-SANITARI

Da € 800,00 ad € 1.500,00 per ognuna delle seguenti inosservanze: inadeguata igiene delle attrezzature, dei contenitori e degli automezzi; mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti; fornitura di cibi incommestibili (per bruciatura, cottura insufficiente, mancanza di sale, salatura eccessiva, presenza di cibo annacquato); mancato rispetto delle temperatura di sicurezza al momento della consegna dei pasti alla singola scuola; per consegna di prodotti confezionati scaduti.

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

penale crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate).

ART. 25 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

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

a) recidiva delle inadempienze, nell'arco della vigenza contrattuale;
b) gravissime e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali tali da compromettere la qualità dei servizi e/o la funzionalità dell'esercizio stesso e arrecare pregiudizio all'immagine dell'Amministrazione;
c) casi di intossicazioni alimentari accertati, determinate da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'Impresa aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
d) Gravi violazioni riferite alle materie prime (uso di prodotti scaduti, derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, violazione norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto, ecc.);
e) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (mancata applicazione dei contratti collettivi, impiego di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio, contegno abituale scorretto da parte del personale dell'appaltatore durante l'espletamento del servizio, inosservanza delle norme di legge in materia di previdenza, prevenzione infortuni, sicurezza, mancato rispetto dei contratti di lavoro;
f) mancata osservanza delle norme relative al divieto di impiego di personale non dipendente del prestatore di servizi;
g) violazione ripetuta per due volte delle norme di sicurezza e prevenzione, verbalizzata durante i controlli e non regolarizzata;
h) reiterate e gravi violazioni ed inosservanze di norme di legge e di regolamenti in materia di igiene e di sanità a seguito di accertamenti effettuati dall'ASL, NAS;
i) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004 e successive modifiche e integrazioni;
j) mancata osservanza delle norme relative al divieto di subappalto totale o parziale della gestione del servizio;
k) apertura di una procedura concorsuale a carico del prestatore del servizio o a carico della ditta capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;
l) messa in liquidazione o cessione dell'attività del prestatore del servizio;
m) quando la Ditta Appaltatrice si renda colpevole di frode e in caso di apertura di procedura fallimentare;
n) sussistenza di una o più cause interdittive ai sensi del D.L.vo 8 agosto 1994, n.490 (normativa antimafia);
o) perdita dei requisiti di ordine generale e professionale previsti per l'aggiudicazione del servizio;
p) mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
q) mancato rispetto della data di inizio del servizio nei termini previsti;
r) abbandono del servizio, salvo che per causa di forza maggiore;
s) Violazione degli obblighi previsti dal Codice generale di comportamento dei pubblici dipendenti, di cui al D.P.R. n. 62 del 16.04.2013, e dal Codice di comportamento dei

dipendenti del Comune di Creazzo, approvato con deliberazione di G. C. n. 12 del 18.02.2014;

t) ogni altra inadempienza, non contemplata nel presente capitolato d'appalto, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'articolo 1453 del Codice Civile.

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

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

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

Con la risoluzione del contratto sorge per il Comune, oltre al risarcimento del danno il diritto di affidare a terzi la prestazione di servizio o la parte rimanente di questa in danno alla ditta inadempiente.

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

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

ART. 26 SCIOGLIMENTO DEL CONTRATTO – ESERCIZIO DEL DIRITTO DI RECESSO

E' facoltà del Comune , in virtù di quanto previsto dall'art. 1671 "Recesso unilaterale dal contratto" del Codice civile, recedere in tutto o in parte da contratto di appalto con un preavviso da comunicarsi alla ditta appaltatrice con lettera raccomandata a/r almeno 120 (centoventi) giorni:

- in qualunque momento durante l'esecuzione del contratto e/o al verificarsi di situazioni operative od ambientali che rendano non correttamente eseguibile il servizio;
- qualora venisse modificato il tipo di gestione del servizio o venissero meno, in tutto o in parte le esigenze dell'appalto per gravi motivi;
- in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico in relazione alla tipologia del servizio svolto.

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

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

ART. 27 CESSIONE DEL CONTRATTO
E' vietata la cessione totale o parziale a favore di terzi del contratto, salve le ipotesi di cui all'art. 106, comma 1, lett. d del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 28 CESSIONE DEL CREDITO
La cessione del credito è consentita in base a quanto previsto dall'art. 106, comma 13 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 29 DIVIETO DI SUBAPPALTO
Data la particolarità del servizio, rivolto a fasce di età meritevoli della massima attenzione, è vietato il subappalto, anche parziale del contratto, allo scopo di garantire al Comune il rapporto diretto con il contraente, scelto in fase di aggiudicazione, pena la risoluzione di diritto del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva.

ART. 30 - FATTURAZIONE
La Ditta appaltatrice, alla fine di ogni mese, dovrà emettere fattura elettronica distinta per ogni scuola, indirizzata al Comune di Creazzo che provvederà alla liquidazione entro 30 gg dalla data della sua presentazione al protocollo, con mandato di pagamento estinguibile presso la tesoreria comunale tramite accredito in conto corrente bancario.
Ciascuna fattura dovrà fare riferimento ai documenti di trasporto firmati dagli operatori addetti al ritiro dei pasti che quotidianamente accompagnano le consegne.
A loro volta i documenti di trasporto quotidianamente consegnati ad ogni plesso scolastico dovranno fare riferimento come numero pasti consegnati, agli ordini inviati giornalmente da ogni plesso scolastico utilizzando il sistema informatizzato di prenotazione dei pasti in uso presso il Comune.
In caso di difformità tra il totale dei pasti come risultante dai documenti di trasporto e/o dalle fatture e quanto rilevato in sede di prenotazione informatizzata dei pasti, farà fede ai fini del pagamento del corrispettivo alla Ditta il dato risultante dal sistema informatizzato di gestione e prenotazione dei pasti.
La liquidazione delle fatture verrà sospesa qualora siano contestati alla ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo; dai seguenti pagamenti verrà detratto l'importo delle eventuali penalità a carico dell'Impresa aggiudicataria e quant'altro dalla stessa dovuto.
Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.
Il pagamento dei corrispettivi è subordinato all'acquisizione del DURC (documento unico di regolarità contributiva).

ART. 31 SISTEMA INFORMATIZZATO DI PRENOTAZIONE PASTI.
Il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito, viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo del software School E-Suite^{TM} della ditta Progetti e Soluzioni S.p.A di cui il comune di Creazzo è titolare delle licenze d'uso e proprietario dell'hardware necessario al funzionamento del sistema.
La Ditta appaltatrice dovrà utilizzare il sistema School E-Suite^{TM,} , di proprietà del comune di Creazzo, mediante credenziali di accesso predisposte dalla Stazione Appaltante, facendosi anche carico dei canoni di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, e di assistenza telefonica il cui valore annuo complessivo è di **€ 5.841,68 IVA esclusa** con revisione annuale secondo indice Istat.
Il software attuale permette:

- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
- prenotazione ed addebito dei pasti attraverso apparecchiature FAX, a cura degli operatori scolastici con messa a disposizione dei dati entro le 9,30;
- gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
- pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante ricariche effettuabili in 3 punti di ricarica situati sul territorio comunale.
- comunicazione con i genitori sia con documenti cartacei che mediante web.

Prenotazione pasti e raccolta delle presenze

In ciascuna scuola ogni mattina il personale scolastico opportunamente individuato dall'autorità scolastica, mediante apposito tablet dotato di collegamento internet, effettua le operazioni di rilevazione delle presenze degli alunni.
In tempo reale il Sistema Software raccoglierà questi dati nell'applicativo rendendoli disponibili per il centro cottura per la predisposizione delle spedizioni e per il Comune di Creazzo interessato a monitorare le prenotazioni.

Pagamento dei pasti

Avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso 3 punti di ricarica convenzionati dal Comune e diffusi sul territorio. Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle fasce di reddito.

Gestione delle comunicazioni con gli utenti

Avviene oltre che con documenti cartacei anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password rilasciate dal Concessionario.
La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS o Mail con avvisi di riserva.

Competenze della Stazione Appaltante

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione comunale le seguenti fasi:

- la gestione delle iscrizioni al servizio, inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti e l'effettuazione delle promozioni ogni inizio anno scolastico
- la definizione delle tariffe secondo proprie modalità
- incasso diretto delle rette
- invio delle lettere di sollecito
- messa a ruolo degli utenti insolventi

Obblighi della Ditta Appaltatrice

E' a carico della Ditta appaltatrice:

- la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software.
- il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;

- l'installazione di un PC presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo. Tale PC dovrà essere dotato della relativa connessione ad Internet idonea a consentire un agevole utilizzo dell'applicativo;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché l'invio della correzione in caso di segnalazione di errori da parte del Sistema entro le 9,30.
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema, da quantificarsi in almeno 2 giornate. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico.
- l'impresa aggiudicataria dovrà emettere fattura sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, la ditta è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

Al termine dell'appalto l'Impresa Appaltatrice, dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

ART. 32 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO ED OBBLIGHI CONTRATTUALI

Dopo la formale aggiudicazione, l'Impresa aggiudicataria sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto, previo espletamento delle verifiche circa il possesso dei requisiti nei termini previsti dall'art. 32 del D.Lgs. n. 50/2016.
Nel termine che verrà fissato dalla stazione appaltante, all'atto della stipula del contratto, il soggetto risultato aggiudicatario, pena la decadenza del contratto e conseguente incameramento della cauzione provvisoria, dovrà presentare la documentazione richiesta dalla stazione appaltante.
Ove il termine fissato dal Comune non venga rispettato senza giustificati motivi, l'Ente può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, dando inizio altresì alla procedura in danno con rivalsa delle spese e con facoltà della stessa di procedere all'aggiudicazione del secondo in graduatoria.

ART. 33 ONERI E SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto, nessuna eccettuata od esclusa, sono a carico esclusivo dell'aggiudicatario, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune (stimate in € 2.750,00).

ART. 34 AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI CONTRATTO

Essendo il servizio di ristorazione scolastica un servizio essenziale, di interesse pubblico, l'Amministrazione procedente si riserva la facoltà di procedere all'affidamento del servizio in pendenza della stipula del relativo contratto.

ART. 35 VERIFICA FINALE DI CONFORMITA'

Il responsabile unico del procedimento provvederà alla verifica degli adempimenti contrattuali mediante redazione del certificato di verifica di conformità previsto dall'art. 102 del D.Lgs. n. 50/2016. Tale certificato sarà necessario ai fini della liquidazione finale del servizio e dello svincolo della cauzione definitiva.

ART. 36 CONTENZIOSO
Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi innanzi al Foro di Vicenza.

ART. 37 DOMICILIO LEGALE
Per tutti gli effetti del contratto, l'impresa aggiudicataria elegge, quale sede legale, l'indirizzo della propria ditta, per tutto il periodo di validità del contratto medesimo.

ART. 38 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che informatico anche successivamente all'instaurazione dell'eventuale rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena di esclusione dalla gara. L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 del citato decreto legislativo, diritti che possono essere fatti valere nei confronti dell'ente appaltante.

ART. 39 DISPOSIZIONI FINALI
L'Impresa appaltatrice è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni normative in materia di ristorazione collettiva scolastica. L'Impresa è altresì tenuta al rispetto di eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.
Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al precedentemente comma

ART. 40 RINVIO A NORMATIVA VIGENTE
Per quanto non precisato nel presente capitolato speciale e dagli atti e documenti da esso richiamati si rimanda alle leggi e regolamenti nazionali e regionali, nonché alle disposizioni comunali in materia, che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte integrante del presente capitolato.