



COMUNE DI CASALE DI SCODOSIA

Piazza G. Matteotti, 1 - 35040 CASALE DI SCODOSIA PD
Telefono 0429-879044 Fax 0429-847048 E-mail: segreteria@comune.casale-di-scodosia.pd.it PEC: casalediscodosia.pd@cert.ip-veneto.net

CONTRATTO PER LA FORNITURA DI 3500 PASTI PER GLI UTENTI DEL SERVIZIO MENSA DEL COMUNE DI CASALE DI SCODOSIA .

CPV:55523100-3

ART 1. ENTE APPALTANTE:

Comune di Casale di Scodosia, Provincia di Padova, Piazza G. Matteotti 1 - Tel. 0429 879044 - Pec: casalediscodosia.pd@cert.ip-veneto.net Responsabile del Procedimento: dott. Gino Lorenzetto.
Per "Ditta Aggiudicataria "o "Impresa aggiudicataria" si intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di una ulteriore fornitura di pasti per la scuola primaria e secondaria di 1° grado del Comune di Casale di Scodosia;

ART 2. OGGETTO

L'oggetto del presente contratto è la fornitura di n. 3.500 pasti a favore degli utenti della scuola primaria e secondaria di 1° grado (d'ora in avanti denominati "sedi di consumazione") di Casale di Scodosia (d'ora in avanti denominato "Comune") in modalità pluriporzione tramite scodellamento. L'affidamento in oggetto comprende i seguenti servizi:

- Fornitura dei pasti pluriporzione con scodellamento, completi delle stoviglie necessarie alla consumazione (piatti, bicchieri, posate, ecc.) presso la scuola primaria sita in Piazza G. Matteotti n. 33 e presso la scuola secondaria di 1° grado sita in Via Parruccona n. 251;
- Allestimento dei tavoli delle sale in cui viene consumato il pasto;
- Distribuzione dei pasti pluriporzione in modalità scodellamento;
- Al termine di ogni turno: eliminazione degli avanzi e pulizia/sanificazione dei tavoli (incluso ogni materiale di pulizia e consumo a tal fine necessario);
- La presenza di personale numericamente adeguato a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto.

ART.3 MODALITA' DELLA PRESTAZIONE LOCALI E ATTREZZATURE

La consumazione dei pasti avrà luogo:

- presso la Scuola Primaria in tre turni (per tre giorni settimanali) o in due turni (negli altri due giorni settimanali) con inizio alle ore 11:45 circa;
- Presso la Scuola Secondaria di 1° grado in due turni (un giorno settimanale) o in un turno unico (un altro giorno settimanale) con inizio alle ore 13:00 circa.
- I servizi devono essere espletati dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione.
- La ditta è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sede diversa da quella indicata conseguente ed eventuali spostamenti della scuola o del servizio di ristorazione in altri edifici.

I locali, le attrezzature e gli arredi, le stoviglie e tutto quanto ivi contenuto, di proprietà del Comune di Casale di Scodosia vengono messi a disposizione della Ditta Aggiudicataria (che d'ora in avanti chiameremo solo "Ditta") che si impegna ad utilizzarli per le sole attività indicate nel presente capitolato, con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni senza pretesa di alcun indennizzo.

La ditta potrà integrare l'attrezzatura, il mobilio ecc. esistente con altro di sua proprietà riconoscibile come tale da una targhetta o altro contrassegno della ditta e che sia conforme alla normativa sulla sicurezza; dovrà inoltre sostituire, previa approvazione del Comune, a proprie spese le attrezzature esistenti qualora non fossero più manutenzionabili che resteranno di proprietà del Comune di Casaledi Scodosia.

La ditta sarà responsabile della custodia di tutto quanto sopra e di tutti i prodotti che li verranno conservati.

ART.4 DURATA ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E ONERI A CARICO DELLA DITTA

La fornitura avverrà entro il termine dell'anno scolastico 2021-2022, 08.06.2022 (con eventuale facoltà di proroga tecnica, ai sensi dell'art.106, comma11 del D.Lgs.n.50/2016), nei giorni di attività scolastica, dal lunedì al venerdì, previsti dal calendario regionale. La ditta affidataria dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.Lgs 9 aprile 2008, n. 81 e dovrà consegnare in copia conforme all'originale il proprio "documento di valutazione dei rischi" ai fini della stipula del contratto e comunque prima della consegna del servizio.

Il servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente contratto, che la ditta aggiudicataria è obbligata a svolgere, comprende:

- a) la produzione dei pasti, il trasporto, il rinvenimento, la porzionatura e la distribuzione degli stessi presso le sedi di consumazione,
- b) l'apparecchiatura dei tavoli, la pulizia, la sanificazione e il riordino dei refettori e dei locali delle sedi di consumazione e di produzione pasti ;
- c) il riassetto locali, il lavaggio stoviglie, piatti e posate utilizzate per il servizio. In particolare la ditta dovrà utilizzare posate, piatti e bicchieri tradizionali in metallo, ceramica, vetro o melamminico, nonché tovaglie e tovaglioli monouso. È posto a carico della ditta la fornitura delle dotazioni di tale materiale affinché sia sufficiente a garantire il servizio;
- d) l'allestimento refettorio (preparazione e pulizia dei tavoli per i pasti);
- e) lo scodellamento, la predisposizione porzioni (minestre, secondi e contorni dovranno essere versati nei singoli piatti, la frutta lavata, il pane affettato, ecc) e distribuzione dei pasti agli alunni;
- f) la somministrazione dei pasti agli alunni, da parte del personale della ditta, deve essere effettuata preferibilmente con servizio al tavolo o in mobilità self-service. Il personale adibito a tale servizio dovrà essere in numero sufficiente a garantire il regolare svolgimento del servizio nei tempi e modi previsti da ogni organizzatore del plesso scolastico e il mantenimento delle temperature a norma di legge. L'appaltatore dovrà adibire al servizio di distribuzione dei pasti il personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme igienico sanitarie relative allo scodellamento il personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme previste dal D.Lgs. 81/2008 e dotare il personale di adeguata massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale sempre previsti dal D.Lgs 81/2008 manlevando l'amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto delle norme ivi richiamate. E' inoltre a carico della ditta il rigoverno dei refettori, nonché dei cucinotti ove presenti, comprendenti lavaggio stoviglie, bicchieri contenitori pasto e pulizia locali , adempiendo anche a tutte le

operazioni consequenziali e connesse così come previsto dal PIANO di Autocontrollo HACCP. La corretta pulizia dovrà riguardare tutte le superfici orizzontali (tavoli, sedie).

- g) il lavaggio dei contenitori e di quant'altro utilizzato per il trasporto dei pasti. A tale scopo i contenitori dovranno essere ritirati subito dopo la conclusione del pasto.
- h) l'acquisto delle materie prime, la preparazione e la cottura del cibo, il trasporto ai plessi in pluriporzione dovrà avvenire con il sistema del legame fresco-caldo e fresco-freddo in multirazione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente, la preparazione dei tavoli (collocazione di sedie, tovaglie, stoviglie, posate, bottiglie etc), lo scodellamento e la distribuzione dei pasti mediante proprio personale, lo sparcchiamento, la sanificazione e la sistemazione dei tavoli e delle sedie dei refettori;
- i) la preparazione di diete speciali per singoli utenti;
- j) la fornitura di cestini di viaggio per le gite scolastiche autorizzate;
- k) la pulizia della cucina, della dispensa e dei servizi igienici utilizzati;
- l) la raccolta negli appositi sacchetti forniti dalla ditta e conferimento dei rifiuti negli appositi cassonetti e rispettando il calendario di raccolta differenziata dei rifiuti vigente sul territorio comunale.

Il servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente contratto, che la ditta affidataria è obbligata a svolgere, comprende, i seguenti servizi accessori
la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti delle sedi di consumazione adibita alla refezione comprendente :

- l'acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es. detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.);
- l'acquisto di eventuali attrezzature ad integrazione e/o sostituzione di quelle già esistenti se non più funzionanti, idonee;
- l'osservanza e l'applicazione di tutte le norme di sicurezza riferita agli obblighi del decreto legislativo n. 81/2008 e s.m.i, alle norme di gestione, di igiene, di disposizione economico normative non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto;
- la copertura per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- la presenza di personale numericamente adeguato a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto;
- il riordino, la pulizia ordinaria (subito dopo la fine del pranzo) e straordinaria di tutte le superfici orizzontali e verticali dei locali, inclusi i vetri interni ed esterni, le finestre, le porte, le piastrelle, i frigoriferi e gli arredi e i locali utilizzati per il servizio di refezione scolastica (refettorio, cucina, spogliatoio e servizi igienici destinati al personale della ditta affidataria) compresa utensileria, stoviglie, piani di lavoro-appoggio-consumo, carrelli, scaldavivande, contenitori porta rifiuti e quanto si renda necessario, con l'uso di propri mezzi, detersivi e materiali di pulizia;
- le pulizie straordinarie dei locali mensa dovranno essere effettuate prima dell'inizio del servizio, all'inizio dell'anno scolastico, durante la pausa natalizia e pasquale e alla fine dell'anno scolastico.
- Tali servizi devono reputarsi di rilevanza pratica e, soprattutto, economica trascurabili rispetto al servizio principale, per cui si ritiene sufficiente l'indicazione nel contratto senza che sia necessario indicare nella RDO, insieme col servizio di ristorazione, anche quelli accessori.

- Sarà a carico della Ditta:
- fornire al proprio personale addetto alla distribuzione dei pasti adeguato abbigliamento per l'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione, che dovrà essere assolutamente diverso da quello utilizzato dallo stesso personale in fase di somministrazione.
- la fornitura di materiali di consumo per la preparazione dei tavoli (es. tovagliette e salviette, rotoloni ecc..), e per la sanificazione e pulizia di quanto indicato al punto precedente e di materiale a perdere in caso di mancato funzionamento delle lavastoviglie di cui ai punti successivi. Si precisa che i prodotti in carta-tessuto, nonché i prodotti per
- la sanificazione e la pulizia dovranno essere in possesso dell'etichetta EU Eco-Label2009/568 CE o analoga dicitura;
- La fornitura da parte della ditta, per tutta la durata del contratto, di tutto il materiale relativo a stoviglieria (a titolo d'esempio bicchieri, cucchiari, forchette, piatti piani, piatti fondi, vassoi, caraffe, ciotole, ciotoline ecc..) in materiale come indicato in precedenza per ciascuna scuola, idoneo al contatto con gli alimenti e conforme alla normativa nazionale ed europea;
- La fornitura da parte della ditta per l'intera durata del contratto, di carrelli e banconi scaldavivande dotati di vasche in acciaio inox con ripiano, termostato e di protezione para spruzzi, in numero sufficiente alle necessità e allo svolgimento del servizio. La ditta dovrà provvedere alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria e alla loro eventuale sostituzione, in caso di necessità.
- Lo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti all'interno della mensa che dovranno essere gestiti, asportati e smaltiti a cura e a spese della ditta aggiudicataria, senza alcun onere per il Comune;
- La voltura e l'acquisizione, con oneri a proprio carico, di eventuali autorizzazioni igienico-sanitarie locali in osservanza alle vigenti disposizioni di legge;
- La presenza di proprio personale qualificato agli incontri periodici programmati dal Comune con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune.

Il servizio oggetto del presente contratto, considerato nelle sue singole componenti, dovrà essere svolto, garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- a) fornire agli utenti un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- b) preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buone prassi di igiene;
- c) preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- d) assicurare un'idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali e delle attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati anche secondo la normativa di riferimento sull'emergenza epidemiologica da covid 19;
- e) rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato.

La Ditta affidataria dovrà indicare al Comune, prima dell'inizio del servizio, una propria sede operativa ad un proprio recapito telefonico cui poter far riferimento per le comunicazioni.

ART. 5 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle SCHEDE PRODOTTO delle principali sostanze alimentari contenute nell'allegato 3 delle *"Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 1189 del 1° agosto 2017.

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

In particolare, come previsto dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante *“Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali”*, dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dal Decreto 10 marzo 2020” Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.

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

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

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

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

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

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

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

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenendo dalla

coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), possono essere considerati un piatto unico da abbinare a contorni di verdure. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi. Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale(ripiena).

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

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bevande: ½ l. di acqua minerale naturale in apposite bottigliette per il consumo personale del singolo utente.

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

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

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono vietati gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

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

Condimenti: sono da utilizzare:

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

Per quanto non espressamente evidenziato, nell'utilizzo delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, l'appaltatore si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle *"Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione*

scolastica", aggiornate con D.G.R. Veneto n. 1189 del 1.08.2017. L'appaltatore dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i in tema di rintracciabilità degli alimenti.

ART. 6 MENU' E TABELLE DIETETICHE

I pasti dovranno essere completi di:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno (verdura cotta e cruda);
- frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert);
- pane;

- ½ l. di acqua minerale naturale in apposite bottigliette per il consumo personale del singolo utente. I pasti devono assicurare con questi alimenti il corretto apporto di macro e micronutrienti.

Come alternativa al pasto classico (1° + 2°), può essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es. pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da contorni.

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

Per consentire il consumo di alimenti legati alla attuale stagione estiva si chiede di fornire un menù estivo (01.04 - 31.08).

L'appaltatore dovrà formulare un proprio menù, studiato specificatamente per i previsti giorni settimanali di servizio, prevedendo una rotazione di quattro settimane. Il menu giornaliero deve garantire un apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti adeguato alla fascia d'età a cui è destinato. Il menù dovrà indicare anche la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica in nutrienti secondo quanto previsto dalle *"Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 1189 del 1.08.2017.

La Ditta dovrà fornire i pasti e le relative tabelle dietetiche, che dovranno essere conformi a quelle definite dalla azienda ULSS competente per territorio e in linea con le linee guida previste dal D.G.R. Veneto n. 1189 del 1.08.2017 e relativi allegati. Inoltre la ditta aggiudicatrice dovrà essere in grado di Somministrare diete particolari su richiesta dei medici curanti dei singoli bambini per esigenze cliniche. I menù presentati dall'appaltatore dovranno ottenere la validazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente, previa richiesta da parte dell'appaltatore stesso. Prima dell'avvio del servizio la Ditta sarà tenuta ad apportare le eventuali modifiche suggerite.

Innovazioni e modifiche ai menu e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., il Comune, la Commissione Mensa (se esistente) e la Ditta. L'appaltatore si impegna a soddisfare, entro 48 ore dal recepimento della comunicazione, le richieste formulate in sede di Commissione Mense Scolastiche, anche attinenti a variazioni del menù.

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

L'appaltatore dovrà rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti.

ART. 7 VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

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

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

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;

- Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

I menù per diete speciali devono essere validati dal S.I.A.N. e dall'ULSS competente.

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

Per quanto attiene alla fornitura dei pasti agli alunni delle scuole, i genitori degli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopoterapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno fare richiesta di menù speciale all'ufficio Servizi Scolastici dell'ente comunale compilando il modulo di richiesta e corredato di certificato medicoattestante la tipologia di problema e la terapia dietetica da seguire.

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

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

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

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

L'appaltatore dovrà altresì assicurare "diete speciali" rispondenti ad esigenze etiche ed etnico-religiose su formale richiesta scritta da parte delle famiglie degli utenti.

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

ART. 8 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti l'Appaltatore 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 ed in attesa del consumo e necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

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

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere smaltito come rifiuto. Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009. Il Comune si riserva di avviare progetti specifici finalizzati a ridurre lo spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione. In tal caso potranno essere concordate con la ditta eventuali diverse distribuzioni del cibo non consumato, purchè integro e non scodellato.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura dell'appaltatore.

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 menu, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'appaltatore, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'appaltatore in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'ULSS competente.

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevanza analitica o la

presenza

entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

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

ART. 9 NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

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

+10°C fino alla somministrazione dei pasti.

L'appaltatore si impegna a rendere verificabile in qualunque momento il controllo della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese dell'appaltatore e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

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

L'appaltatore 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.

L'appaltatore sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. I mezzi utilizzati devono altresì essere nel numero minimo di uno per tutti i plessi scolastici, ovvero nel diverso numero offerto dall'appaltatore, per consentire le consegne nell'arco di 60 minuti a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo. La consegna non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici multiporzione (es.: acciaio inox) dotati di un termometro, affinché il personale incaricato alla ricezione possa verificare al momento dell'arrivo la conformità della temperatura secondo le prescrizioni vigenti, chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale (es.: acciaio inossidabile) facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura, ovvero dotati del sistema di tenuta calore offerto dall'appaltatore.

L'appaltatore dovrà utilizzare stabilmente per il trasporto dei pasti mezzi di classe non inferiore ad Euro4.

ART.10 CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

L'importo complessivo presunto del servizio, da ribassare, IVA esclusa, è quantificato in € 19.950,00 (diciannovemilannovecentocinquanta/00) di cui € 140,00 (centoquaranta/00) di oneri per la sicurezza

non soggetti a ribasso d'asta. Tale importo risulta determinato quale prodotto dei "prezzi pasto" posti a base d'asta moltiplicati per il numero di 3500 pasti richiesti nel periodo considerato. In particolare, l'importo a base d'asta da ribassare, I.V.A. esclusa, è fissato in: € 5,70 (cinque/70) comprensivo di € 0,04 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso per pasto.

In sede di offerta dovrà essere indicata una percentuale di ribasso unitaria che verrà applicata su tutti gli Importi. I valori sopra indicati sono puramente presunti e pertanto suscettibili di variazioni in aumento o in diminuzione in relazione al numero effettivo degli alunni frequentanti e fruitori del servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso dell'anno scolastico oggetto dell'affidamento, anche in dipendenza dell'emanazione di nuove normative riguardanti l'ordinamento scolastico. Nessun credito potrà vantare l'affidataria nei confronti del Comune di Casale di Scodosia nel caso in cui il numero dei pasti risultasse essere inferiore. L'Amministrazione Comunale, durante l'esecuzione della fornitura, può ordinare, alle stesse condizioni del contratto, un aumento o una diminuzione della fornitura.

Il numero effettivo dei pasti da erogare verrà giornalmente comunicato alla Ditta aggiudicataria entro un orario concordato dalla stessa con il personale scolastico a ciò incaricato. Si precisa che non è attivo un servizio informatizzato per la rilevazione delle presenze, prenotazione dei pasti o di addebito né per la comunicazione del numero giornaliero dei pasti alla ditta appaltatrice.

ART.11 PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento del servizio avverrà mediante affidamento diretto secondo quanto previsto dall'art. 1, comma 2 lettera a) L. 11.09.2020 n. 120 in combinato disposto con l'art 36 comma 2 lett a) del D.Lgs 50/2016 e s.m.iattraverso lo strumento del MEPA;

ART. 12 ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto .

?

ART. 13 SPESE

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto sono a carico della ditta aggiudicataria, comprese quelle contrattuali, mentre l'I.V.A. è a carico dell'Amministrazione comunale.

ART. 14 PAGAMENTI E OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture elettroniche emesse a scadenza mensile dalla ditta aggiudicataria per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Responsabile del servizio competente. I pagamenti saranno effettuati tramite bonifico bancario, su conto dedicato ai sensi della L. 136/2010, in mensilità posticipate, entro 30 gg solari dalla data di ricevimento delle fatture come risultante dal numero di protocollo assegnato. Le fatture dovranno riportare il codice identificativo di gara (CIG) che sarà comunicato alla ditta appaltatrice dalla stazione appaltante, ai sensi della L.136/2010.

Dall'ammontare del corrispettivo mensile sarà detratto l'importo di eventuali penalità determinate da inadempienze dell'appaltatore come previsto nel presente contratto. Con i corrispettivi come sopra determinati saranno integralmente compensate tutte le attività poste in essere dall'appaltatore, nonché tutti gli oneri espressi e non espressi nel presente contratto, inerenti e conseguenti al servizio in questione. L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi

finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto

2010, n. 136 e successive modifiche. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 15 DIVIETO DI SUBAPPALTO.

In ragione della particolarità delle prestazioni oggetto dell'appalto, con specifico riferimento alla necessaria omogeneità delle prestazioni nei confronti dell'utenza, è vietato il subappalto, secondo la facoltà concessa dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, con la sola esclusione del seguente servizio:

a) Servizio di trasporto pasti, che potrà essere affidato dall'impresa appaltatrice a ditta specializzata intrasporti con l'impegno che i mezzi utilizzati siano adeguati alle vigenti normative igienico-sanitarie e alle prescrizioni del presente contratto.

La ditta partecipante indica all'atto della presentazione dell'offerta che intende avvalersi del subappalto nei limiti accordati nel comma precedente, fermo restando che non verranno ammesse ipotesi diverse di subappalto. In mancanza di tale indicazione, il subappalto è vietato.

In caso di subappalto l'appaltatore resta responsabile, nei confronti dell'Amministrazione, dell'adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel contratto relativo al presente appalto, derivanti dal presente contratto e dall'offerta.

ART. 16 FALLIMENTO O AMMINISTRAZIONE CONTROLLATA, DECESSO.

In caso di fallimento o di amministrazione controllata della ditta aggiudicataria, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'Amministrazione comunale provvederà a termini di legge. In caso di decesso del gestore (ditta individuale o società di persone), è facoltà dell'Amministrazione comunale scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

ART. 17 NORME CONCERNENTI IL PERSONALE.

Tutto il personale addetto alla preparazione, al trasporto dei pasti dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro ed in regola con le prescrizioni sanitarie.

Il personale addetto al trasporto dei cibi deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione comunale, con il personale scolastico e con l'utenza e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi od offensivi nei confronti del personale dipendente dell'Amministrazione comunale e scolastico, degli addetti al controllo sulla regolare esecuzione del servizio o nei confronti dei componenti la Commissione mensa ove istituita. Il personale addetto, prima della trattazione dei pasti, deve procedere alle seguenti operazioni:

1. togliere anelli e braccialetti;
2. lavarsi le mani;
3. indossare guanti monouso, camice e cuffia forniti dalla Ditta.

Il personale della Ditta dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie, contenitori ed utensili nella sede della preparazione e del confezionamento del cibo.

I prodotti detergenti e sanificanti, tenuto conto di quanto previsto dal protocollo di sicurezza contro il virus Covid-19, dovranno essere idonei all'impiego nel settore alimentare e dovranno essere utilizzati dal personale della Ditta secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

ART. 18 RISPETTO DELLA NORMATIVA E DEI CONTRATTI DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare l'osservanza di tutte le normative presenti e future relative alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori.

Nell'espletamento del servizio 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, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile o penale, sollevando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

La ditta deve provvedere all'adozione controllo dell'applicazione di tutte le misure di sicurezza e antinfortunistiche e, con la firma del contratto, si assume ogni responsabilità per gli infortuni sul lavoro del personale addetto.

Inoltre la Ditta aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare il rispetto, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle attività che costituiscono oggetto del presente contratto, di condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria enella località in cui ha sede la Ditta stessa nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

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

ART. 19 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'appaltatore è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0/+4°C, per 72 ore, in una zona identificabile, 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. 20 VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari, che, per l'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa .

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto gli incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

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

L'appaltatore è tenuto 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 magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio ovvero a laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dall'art. 4, verrà applicata la penalità di cui all'art. 28.

Le spese delle analisi sono a carico del Comune, ovvero dell'appaltatore, nel numero massimo di 1 (uno) per anno, qualora tale servizio sia stato offerto in sede di gara. In caso di esito positivo le spese saranno sempre poste a carico dell'appaltatore.

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

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

L'appaltatore deve implementare il piano di autocontrollo HACCP.

ART. 21 CONSEGNE INACCETTABILI.

Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di almeno 60°C misurata al cuore della vivanda o presentino problemi di mancato rispetto al menù, la ditta dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma l'Amministrazione Comunale provvederà ad applicare le penali di cui all'art.28.

ART.22 CONTINUITA' NEL SERVIZIO

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

essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).

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

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante 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, su entrambi i centri di cottura, l'appaltatore dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

ART.23 ESECUZIONE IN DANNO

Qualora l'appaltatore ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omissso dall'appaltatore stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.

Per la rifusione dei danni e il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'appaltatore ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

ART. 24 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato in sede di aggiudicazione dell'appalto di refezione scolastica anno 2021/2022 vista la continuità del servizio in capo all'operatore economico aggiudicatario si intende valido anche per questo ulteriore servizio di fornitura di pasti.

ART.25 TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE E DEL SUBAPPALTATORE

Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, i lavoratori di aziende che svolgono attività in regime di appalto o subappalto, devono esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia,

contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 26 PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE

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

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

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

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

ART. 27 RESPONSABILITA' VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

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

E' infatti a carico dell'appaltatore l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette a servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sullo stesso Appaltatore e restando del tutto esonerata l'Amministrazione comunale.

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

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

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

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

ART.28 PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'appaltatore riconosce all'Amministrazione il diritto di applicare le seguenti penalità:

- mancato avvio del servizio alla data, penale di Euro 2.000,00.= per ogni giorno di ritardo;
- nelle ipotesi in cui i pasti siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di almeno 60°C misurata al cuore della vivanda o presentino problemi di mancato rispetto al menù e la ditta non abbia provveduto entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati): Euro 500,00.= per ogni mancato reintegro;

- ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore: Euro 200,00.= per ogni inosservanza;
- in caso di consegna di menù diverso da quello prenotato dall'utente: Euro 100,00.= per ogni inosservanza;
- per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco) penaledi Euro 200,00.= per ogni dieta interessata;
- per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste, penale di Euro 1.000,00.= per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto previsto: Euro 100,00.= per ogni inosservanza;
- in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta: Euro 500,00.= per ogni inosservanza;
- per ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) rispetto alle temperature stabilite all'art. 9: Euro 250,00.=;
- per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle "Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", aggiornate con D. G. R. n. 115 del 03-12-2013: Euro 500,00.= per ogni inosservanza;
- in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto: Euro 1.500,00.= per ogni inosservanza;
- rinvenimento di corpo estraneo nel pasto: Euro 1.000,00.= per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- utilizzo di centro cottura diverso da quello indicato o mancata comunicazione di cui all'art. 9 del presente capitolato: Euro 1.500,00.= per ogni giorno di utilizzo o mancata comunicazione;
- per mancato approntamento del campione di cui all'art. 19: Euro 700,00.= per ogni inosservanza; per somministrazione di alimenti contaminati o scaduti: Euro 1.000,00.= per ogni inosservanza,
- fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali: Euro 800,00.= per ogni inosservanza;
- in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi: Euro 500,00.= per ciascuna omissione;

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

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'appaltatore mediante escussione sulla garanzia presentata.

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

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

- dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'appaltatore, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
 - accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
 - cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
 - gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
 - mancata reintegrazione della garanzia definitiva eventualmente escussa entro il termine di 30 (trenta) giorni da ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
 - destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
 - nel caso in cui il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010.
- In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la garanzia prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di compensare l'eventuale credito dell'appaltatore con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno. Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:
- cause di forza maggiore dimostrate ;
 - cause imputabili all'amministrazione.

ART. 29 RECESSO

E' facoltà dell'Amministrazione comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni consecutivi, da comunicarsi all'appaltatore mediante PEC.

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

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

ART. 30 CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

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

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

L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti,

determina la risoluzione del rapporto contrattuale.

ART.31 DOMICILIO DELL'APPALTATORE

L'appaltatore dichiara di eleggere e mantenere per tutta la durata dell'appalto il suo domicilio presso la sede dell'Ente appaltante. Le notificazioni ed intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale ovvero mediante lettera raccomandata. Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'appaltatore dal Comune, si considererà fatta personalmente al titolare dell'impresa.

ART. 32 CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art. 50 del d.lgs. 50/2016, l'aggiudicataria deve osservare, le norme sul riassorbimento del personale impegnato dall'appaltatore uscente, i CCNL di categoria applicabili.

ART.33 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La stipulazione del contratto avverrà in base alle procedure presenti sul portale del MEPA. Il contratto (scrittura privata da registrarsi in caso d'uso) dovrà essere firmato dalle parti con firma elettronica, previo assolvimento relativo all'apposizione dell'imposta di bollo (una ogni 4 facciate) da parte della ditta aggiudicataria. Dopo l'aggiudicazione provvisoria del servizio, l'Amministrazione effettuerà il controllo di quanto dichiarato dalla ditta aggiudicataria in sede di offerta, in merito ai requisiti generali per la partecipazione a pubbliche gare. Qualora dalle verifiche risulti che la ditta stessa non sia in possesso di tali requisiti, sarà dichiarata la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa. Nel caso il Comune non assicuri la definizione del contratto e la relativa esecutorietà entro il termine di mesi 3 (tre) dal giorno dell'avvenuto affidamento, l'aggiudicatario avrà diritto allo scioglimento del rapporto contrattuale, ma non potrà pretendere alcun compenso o indennizzo di sorta, salvo il rimborso delle spese effettivamente sostenute per la stipulazione del contratto stesso.

A tutti gli effetti legali e per l'intera durata del rapporto contrattuale l'appaltatore dichiara, con la semplice partecipazione alla procedura d'appalto, di eleggere domicilio presso il Comune di Casale Di Scodosia.

A tutti gli effetti legali e per l'intera durata del rapporto contrattuale l'appaltatore dichiara, con la semplice partecipazione alla procedura d'appalto, di eleggere domicilio presso il Comune di Casale Di Scodosia.

Qualora, per causa non imputabile all'Amministrazione appaltatrice, venisse a mancare anche una sola delle condizioni o dei riferimenti che costituiscono elemento essenziale del contratto, l'appaltatore non potrà comunque sospendere le prestazioni e forniture ma dovrà, a richiesta dell'Amministrazione comunale, riesaminare il contratto per la sua reintegrazione salvo che l'Amministrazione appaltatrice preferisca considerare senz'altro risolto il contratto stesso.

La ditta aggiudicataria si obbliga al rispetto del contratto per sé e per i propri eredi o aventi causa.

ART.34 CONTROVERSIE

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

ART.35 DISPOSIZIONI FINALI

La prestazione del servizio dovrà essere eseguita con osservanza di quanto previsto: dal presente CONTRATTO;

dal D.Lgs. 50/2016;

dal DPR 207/2010, limitatamente agli artt. Applicabili;dalla Legge n. 120/2020

“Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013.
dalla Legge 28 dicembre 2015, n. 221; dai Regg. CE 852/2004 e 853/2004; dalla Legge n. 283/192;
dal D.P.R. n. 327/1980;
dalla L.R. n. 41/2003; dalla L.R. n. 6/2002; Codice Civile;

ART.36 CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

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

ART. 12 ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

ART. 23 ESECUZIONE IN DANNO

ART. 14 FATTURAZIONE E PAGAMENTO

ART. 28 PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTOART.

ART. 29 RECESSO

ART. 30 CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTAART. 16 SUBAPPALTO E
CESSIONE DEL CONTRATTO

ART. 31 DOMICILIO DELL'APPALTATOREART. 34 CONTROVERSIE

