



COMUNE DI SANGUINETTO – Provincia di Verona

Via Interno Castello, 2 – Cap 37058 – Tel. 0442. 81066 – Fax 0442. 365150

Internet: www.comune.sanguinetto.vr.it – E-mail: info@comune.sanguinetto.vr.it

**APPALTO DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PERIODO GENNAIO 2022-LUGLIO 2024**

-CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO-

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

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'oggetto dell'appalto è la gestione del servizio di ristorazione scolastica comprendente i seguenti servizi e/o forniture:

- la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti in legame fresco-caldo presso la cucina sita alla scuola dell'infanzia "Gino Biasi", in Via G. Mazzini a Sanguinetto, nonché il trasporto, la consegna, la distribuzione e la somministrazione dei pasti agli alunni, agli insegnanti ed al personale addetto alla vigilanza ed al controllo (aventi diritto);
- l'approntamento dei refettori presso le scuole, la porzionatura, la distribuzione dei pasti, la pulizia ed il riordino dei refettori e dei locali cucina, il lavaggio ed il riordino delle stoviglie in loco per i plessi i cui refettori dispongono di lavastoviglie, la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti nei locali che non dispongono di lavastoviglie;
- il ritiro, la pulizia e la disinfezione, da effettuarsi quotidianamente, dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato;
- la fornitura del materiale non alimentare necessario ad assicurare il servizio:
 - le stoviglie in ceramica o porcellana, i vassoi, la posateria in acciaio inox ed il materiale accessorio (bicchieri, utensili, caraffe...) che si rendesse necessario reintegrare nel corso della durata dell'appalto;
 - le borracce per ciascuno degli alunni della scuola primaria che usufruiscono del servizio (nel caso degli alunni dell'asilo nido integrato e della scuola dell'infanzia, è prevista la somministrazione di acqua in bottiglie da 1,5 l); le borracce dovranno essere fornite per ogni anno scolastico di durata dell'affidamento;
 - piatti, bicchieri e posate in materiale a perdere biodegradabile;
 - tovaglioli di carta e tovagliette in rapporto al numero di pasti serviti;
 - contenitori autoriscaldanti con relativi cavi di allacciamento ove necessario in relazione alle modalità di svolgimento del servizio;
 - detersivi per lavastoviglie, materiale ed attrezzi per la pulizia e sanificazione di locali e attrezzature, guanti monouso e quant'altro necessario per il personale addetto alla somministrazione e alla pulizia;
 - fornitura dei sacchetti porta-rifiuti e dei relativi contenitori, ove mancanti.

I servizi descritti verranno effettuati presso le seguenti sedi scolastiche e secondo la seguente presunta articolazione dei giorni di rientro scolastico (i dati sono riferiti all'anno scolastico 2020/2021):

Scuola	Ubicazione refettorio	N. giorni settimanali	Dettaglio giorni
Asilo nido integrato "Raggio di sole"	Via Giuseppe Mazzini	5 giorni settimanali	Dal lunedì al venerdì alle ore 11.00
Scuola dell'infanzia "Gino Biasi"	Via Sebastiano Meritani	5 giorni settimanali	Dal lunedì al venerdì alle ore 11.45
Scuola primaria "Bruno Roghi"	Piazza Nascimbeni	5 giorni settimanali	Dal lunedì al venerdì alle ore 12.30

Si precisa che i giorni di rientro pomeridiano potranno subire variazioni in relazione alle necessità delle istituzioni scolastiche e alla diversa articolazione dell'offerta formativa sulla base delle disposizioni normative e regolamentari in vigore.

Le modalità di espletamento dei servizi oggetto del presente appalto sono dettagliate nel prosieguo del presente capitolato speciale d'appalto.

Art. 2 – Regime giuridico

Il servizio è regolato dalle disposizioni del presente capitolato, dal disciplinare di gara, dalle norme dal Codice Civile e, trattandosi di appalto escluso, dal D.Lgs. n. 50/2016 (Codice dei Contratti Pubblici), limitatamente alle prescrizioni applicabili agli appalti di servizi.

È inoltre regolato dalla normativa specifica di settore (anche successiva all'affidamento del servizio) in materia di ristorazione collettiva e scolastica, in particolare, a titolo esemplificativo, le “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, le “Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” della Regione del Veneto approvate con D.G.R.V. n. 1189 del 01.08.2017, il D.Lgs. 06.11.2007, n. 193, in materia di “Attuazione della Direttiva n. 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”, i criteri ambientali minimi (CAM) di cui al D.M. Ambiente n. 65 del 10.03.2020 pubblicato nella G.U. n. 90 del 04.04.2020.

Art. 3 – Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è fissata per il periodo gennaio 2022-luglio 2024.

La fornitura e la somministrazione dei pasti potranno iniziare in pendenza della stipula del contratto, dopo l'esecutività del provvedimento che approva il verbale di gara e dispone l'aggiudicazione definitiva, previa presentazione di:

- cauzione definitiva;
- polizza assicurativa;
- documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 28 del D.Lgs. n. 81/2008 e comunicazione del nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e degli addetti all'antincendio e al primo soccorso;
- DUVRI;
- capitolato speciale d'appalto sottoscritto per accettazione.

L'erogazione dei pasti nelle scuole sarà subordinata al calendario scolastico e dovrà essere effettuata dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali e l'eventuale sospensione delle lezioni in occasione delle festività o altri eventi (a mero titolo di esempio scioperi e gite scolastiche), decisa dalle autorità scolastiche e non e comunicata con congruo preavviso.

Il servizio cesserà a titolo indicativo nei primi giorni di giugno per la scuola primaria, alla fine di giugno per la scuola dell'infanzia ed alla fine di luglio per l'asilo nido integrato.

Alla scadenza dell'appalto l'azienda appaltatrice ha comunque l'obbligo di continuare il servizio, alle medesime condizioni contrattuali, sino a quando l'ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento, purché la gara sia stata bandita, per il tempo necessario al suo espletamento.

Qualora in conseguenza di una diversa organizzazione dell'orario scolastico l'erogazione del servizio di refezione non si rendesse più necessaria oppure, qualora in caso di sopravvenuta mancanza di risorse non sia più possibile sostenerne gli oneri da parte degli enti preposti, l'ente appaltante si riserva la facoltà di interrompere il servizio stesso (in forma parziale o totale), senza nessun onere a proprio carico e senza che l'azienda appaltatrice possa avanzare diritti e pretese di natura economica, dandone comunicazione all'azienda stessa entro il mese di aprile precedente l'inizio del nuovo anno scolastico.

La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 1, comma 13, del D.L. n. 95/2012, convertito nella Legge n. 135/2012, ha diritto di recedere dal contratto previa formale comunicazione all'azienda appaltatrice con preavviso non inferiore a 15 giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite, oltre al

decimo delle prestazioni ancora da eseguire, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate successivamente da CONSIP S.p.A., ai sensi dell'art. 26, comma 1, della Legge n. 488/1999, siano migliorativi rispetto a quelli del contratto in essere e l'azienda non acconsenta alla modifica delle condizioni contrattuali.

Art. 4 – Importo complessivo dell'appalto

L'importo complessivo stimato dell'appalto, rapportato all'intera durata, è di € **450.024,00** (112.506 pasti x € 4,00 di spesa per pasto), IVA esclusa, di cui € **447.773,88** di valore economico soggetto a ribasso d'asta ed € **2.250,12** di costo per gli oneri per la sicurezza relativi a rischi da interferenze, non soggetto a ribasso d'asta ai sensi degli artt. 23, commi 15-16, e 216, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016.

L'importo complessivo dell'appalto di cui sopra è stato calcolato sulla base del seguente prezzo unitario a base d'asta:

Prezzo pasto a base d'asta

Asilo nido integrato, scuola dell'infanzia, scuola primaria (alunni, insegnanti e personale addetto alla vigilanza): € **4,00** + IVA, di cui gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta sono pari ad € 0,02.

A tale prezzo vanno aggiunte le spese per le operazioni e le attività di prevenzione dal contagio per COVID, che vengono quantificate in € **0,80** (importo soggetto a ribasso d'asta in sede di offerta economica, che potrà essere richiesto dall'azienda aggiudicatrice all'ente appaltante solamente finché sarà in essere l'emergenza epidemiologica e sanitaria da COVID).

Detti importi sono stati calcolati sulla base di un numero presunto complessivo di pasti riferiti al periodo pari a **112.506** e per anno scolastico pari a 42.592, suddivisi tra i vari plessi come nella sotto riportata tabella:

Denominazione scuola	N. pasti per alunni nell'anno	N. pasti per insegnanti e personale addetto alla vigilanza nell'anno	Numero medio giornaliero
Asilo nido integrato "Raggio di sole" (214 giorni)	3.424	//	16
Scuola dell'infanzia "Gino Biasi" (187 giorni)	16.830	1.870	100
Scuola primaria "Bruno Roghi" (172 giorni)	18.920	1.548	119
TOTALE	39.174	3.418	235

Il predetto quantitativo è calcolato sulla base dei dati della popolazione scolastica e del trend storico di consumo dei pasti riferiti all'anno scolastico 2020/2021.

Art. 5 – Variazioni all'importo del contratto

Le quantità di cui al precedente art. 4 sono puramente indicative in quanto subordinate ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione didattica) e potranno variare in aumento o in diminuzione senza che l'azienda possa reclamare indennizzi di sorta.

Pertanto l'importo complessivo di aggiudicazione della fornitura è meramente presunto e non è impegnativo per la stazione appaltante perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti.

L'ente appaltante si riserva di apportare variazioni, in aumento o in diminuzione, all'elenco dei refettori scolastici da rifornire e/o dei turni di somministrazione del servizio, senza alcun onere aggiuntivo a carico dello stesso.

Il numero dei pasti potrà subire una variazione percentuale del 20% in aumento o in diminuzione, in conseguenza dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza o per modifiche apportate per esigenze scolastiche, senza che l'azienda abbia titolo a richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo offerto.

L'azienda aggiudicataria è tenuta ad effettuare prestazioni straordinarie inerenti i servizi appaltati su richiesta scritta del Responsabile preposto, subordinatamente a preventivo circa l'onere aggiuntivo e ad assunzione di specifico impegno di spesa integrativo da parte della stazione appaltante.

Art. 6 – Ubicazione del centro cottura

Il servizio di preparazione dei pasti viene effettuato nei locali cucina siti in Via Giuseppe Mazzini, all'interno della scuola dell'infanzia di Sanguinetto.

Art. 7 – Locali e attrezzature

In ciascuno dei plessi in cui è attivato il servizio di ristorazione scolastica, la stazione appaltante metterà a disposizione della ditta un locale refettorio.

L'ente mette inoltre a disposizione dell'azienda, per lo svolgimento del servizio, l'arredo e le attrezzature dei sopra menzionati locali, le attrezzature per la preparazione e la cottura dei pasti e le lavastoviglie nei refettori forniti di locali cucina.

Verrà redatto, scuola per scuola, l'inventario dei beni e dei locali che, all'inizio dell'appalto, verranno forniti all'azienda.

L'azienda assume gli obblighi relativi alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, delle apparecchiature di cucina, degli elettrodomestici (fuochi, frigo, lavastoviglie) presenti nei singoli plessi scolastici.

L'azienda affidataria si assume la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature dovuti a incuria o a ogni altra ragione non riducibile a usura e si impegna a ripristinarli in tempi rapidi entro il termine stabilito dall'ente, fatta salva la possibilità di rivalersi della cauzione definitiva.

Nel corso dell'appalto del servizio in oggetto il personale della stazione appaltante sarà incaricato di vigilare sul corretto uso di materiali, attrezzature e locali.

L'azienda affidataria assumerà i locali, i beni e le attrezzature consegnati ai soli fini inerenti al servizio definito dal presente capitolato di appalto con l'onere di assicurarne la custodia, il corretto uso e la buona conservazione per il periodo di svolgimento del servizio, con l'obbligo di restituirli al termine del rapporto contrattuale in buono stato ed in perfetta efficienza, salvo il normale deterioramento d'uso.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di arredi ed attrezzature o un danneggiamento dei locali, degli impianti, delle attrezzature... il relativo risarcimento sarà determinato di comune accordo. In caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle parti o, in mancanza di accordo, nominato dal Presidente del Tribunale.

La stazione appaltante si farà carico delle spese di consumo di acqua, energia elettrica, gas, nonché della manutenzione ordinaria degli impianti, dei locali refettorio e dei relativi arredi.

La manutenzione straordinaria, nonché i lavori o le modifiche che si rendessero necessari per l'adeguamento della struttura o degli impianti ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione, saranno a carico dell'amministrazione comunale.

Art. 8 – Caratteristiche del menu e dei prodotti utilizzati

CARATTERISTICHE DEL MENU – INDICAZIONI GENERALI

I menu dovranno essere predisposti secondo uno schema dietetico che tenga presenti gli standard di riferimento dei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati giornalieri di energia e Nutrienti) e secondo le indicazioni contenute nelle vigenti “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 e nelle “Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” della Regione del Veneto approvate con D.G.R.V. n. 1189 del 01.08.2017. I pasti preparati, lo stato degli alimenti impiegati e il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi, devono rispondere alle indicazioni riportate nelle sopracitate linee guida regionali in materia di ristorazione scolastica.

Per tutte le scuole i menu previsti saranno due, uno per i mesi da settembre a marzo ed uno per i mesi di aprile, maggio e giugno, e dovranno essere strutturati in quattro settimane. Saranno differenziati tra asilo nido integrato, scuola dell’infanzia e scuola primaria e dovranno essere validati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell’Azienda ULSS competente entro settembre per il menu invernale ed entro gennaio per il menù estivo.

I menu settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature).

I pasti per l’asilo nido integrato e la scuola dell’infanzia saranno comprensivi anche della merenda a metà mattina, che sarà a base di frutta.

Il menu potrà richiedere la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. Il cestino comprenderà due panini realizzati con prosciutto cotto o crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito un panino ed una porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente), un succo di frutta (in tetrapak da 200 ml), una merendina, un frutto nella quantità e nella qualità corrispondenti al valore nutrizionale indicato nelle tabelle dietetiche, acqua minerale da 500 ml, n. 2 tovaglioli a perdere e n. 1 bicchiere a perdere.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico la stazione appaltante, attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menu particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere.

Il menu che sarà concordato, completo di indicazioni sugli ingredienti dei vari piatti e di altre informazioni nutrizionali come previsto dalle linee guida regionali in materia di ristorazione scolastica e dai LARN (della Società Italiana di Nutrizione Umana), dovrà essere preventivamente distribuito in copia, a cura dell’azienda appaltatrice, a tutti i potenziali utenti per il tramite dell’Istituto Comprensivo.

Dovrà essere tempestivamente trasmesso all’Ufficio Scuole del Comune per la successiva formale trasmissione all’Istituto Comprensivo.

L’azienda dovrà provvedere altresì ad esporre il menu vigente nei refettori ed a sostituirlo tempestivamente ad ogni variazione.

L’azienda appaltatrice dovrà depositare **ENTRO IL 30 SETTEMBRE DI OGNI ANNO** (esclusivamente su supporto informatico), presso l’ente appaltante, la seguente documentazione:

- ricettario dei vari piatti, contenente l’indicazione delle informazioni nutrizionali e caloriche (ingredienti utilizzati con relative grammature, modalità di preparazione)
- elenco dei prodotti biologici, DOP/IGP, di provenienza nazionale e regionale, chilometro zero/filiera corta, corredati di schede tecniche al fine di accertare la provenienza dei relativi prodotti (indicazione delle aziende fornitrici), di certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La documentazione andrà costantemente aggiornata, sempre su supporto informatico.

DIETE SPECIALI

L'azienda dovrà fornire, su richiesta dell'ente appaltante, eventuali piatti non previsti dal menu per utenti (alunni e adulti aventi diritto), che devono seguire "diete speciali" previa esibizione di adeguata e obbligatoria certificazione medica (per celiaci, diabetici, neuropatici, obesi, affetti da allergie). Tali pasti avranno il costo di un pasto normale.

Dovrà altresì garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etniche e/o religiose presenti nella scuola.

Una volta predisposta la dieta, prima di iniziarne la somministrazione, questa deve essere trasmessa alla famiglia, al SIAN dell'ULSS locale per la validazione e, per conoscenza, all'ente appaltante. Resta inteso che il riferimento della famiglia, per eventuali richieste di modifica o integrazioni della dieta speciale, resta sempre l'azienda.

Le diete speciali dovranno essere opportunamente adeguate, da parte dell'azienda, ad ogni cambio di menu da invernale a estivo, e viceversa, o ad ogni variazione del menu in vigore e di seguito trasmesse alla famiglia, al SIAN dell'ULSS locale e per conoscenza all'ente appaltante.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata (specificando, rispetto al menu standard, la pietanza da sostituire e le alternative proposte nel rispetto degli equilibri dietetici e nutrizionali, minimizzando, per quanto possibile, la differenziazione rispetto al menu standard) e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata con la destinazione del pasto, il cognome e il nome dell'utente a cui è destinata e la tipologia della dieta, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori idonei.

In particolare, per la "dieta senza glutine", dovrà far uso del prontuario dell'Associazione Celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri e non. In alternativa, è necessario premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento, fornite dall'azienda produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario. Il menu dovrà essere il più possibile attinente a quello generale.

Si rinvia, infine, all'art. 35 per il trattamento dei dati sensibili degli utenti con dieta speciale.

L'azienda è tenuta ad elaborare per ciascuna scuola un "quaderno" contenente le diete speciali in vigore nella scuola stessa, con indicato il nome dell'utente, le problematiche di cui è affetto, i cibi che deve evitare e una copia del menu speciale che gli viene somministrato (contenente settimana, giorno e pietanza alternativa somministrata rispetto al menu standard). Tale "quaderno" deve essere tenuto presso ciascun refettorio, ove la scuola consuma il pasto, e deve essere messo a disposizione di insegnanti, incaricati dall'ente appaltante (dipendenti, dietista, commissione mensa...) per gli opportuni controlli e verifiche.

Suddetto giornale deve essere costantemente aggiornato ad ogni modifica dei menu speciali, sia per le variazioni richieste per l'utente, sia per le variazioni apportate al menu standard.

Per motivi di privacy il giornale deve essere riposto in un armadio o cassetto chiuso a chiave e ne sarà responsabile il personale dell'azienda assegnato a ciascun refettorio scolastico.

Le modalità di cui sopra dovranno essere rispettate, per i bambini con dieta speciale, anche nel caso di somministrazione delle eventuali merende mattutine o di altre iniziative promosse a favore delle scuole.

In caso di indisposizione temporanea, documentata da apposita richiesta scritta del genitore e adeguata certificazione medica in caso di durata superiore a 5 giorni, di qualche utente che ne faccia richiesta, è prevista altresì la fornitura, oltre al menu del giorno, di una cosiddetta "dieta in bianco" fino ad un massimo del 5% dei pasti consegnati per plesso scolastico, così composta:

- primo piatto: pasta o riso in bianco;
- secondo piatto: carne magra al vapore, formaggi magri o, in caso di allergie verso un componente specifico, prosciutto cotto;
- contorno: patate o carote lessate.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate dovranno essere conformi ai criteri ambientali minimi di cui al D.M. 10.03.2020 ed a quanto prescritto nelle "Linee di indirizzo

per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” della Regione del Veneto approvate con D.G.R.V. n. 1189 del 01.08.2017.

La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che pertanto dovranno essere di “qualità superiore”, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

L’impresa dovrà in generale preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative (con minor utilizzo possibile di additivi o assenza di sostanze indesiderabili), i prodotti provenienti da agricoltura biologica, i prodotti di provenienza nazionale e regionale, chilometro zero/filiera corta (L.R. 25.07.2008, n. 7, e s.m.i.), i prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta), STG (specialità tradizionali garantite) ed i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM (L.R. n. 6 del 01.03.2002).

Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall’acquisto all’utilizzazione.

I parametri generali a cui fare riferimento nell’utilizzo delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- etichettatura secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 109 del 27.01.1992 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone o data di scadenza;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite e non ammaccate, cartoni non lacerati;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all’origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, colori e sapori sgradevoli);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell’alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza...);
- non rilevabilità analitica o presenza entro i limiti naturali o minimi, quando previsti, di quelle sostanze generalmente considerate indesiderabili (metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi...); per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento al Regolamento CE n. 2073 del 15.11.2005 e alla Determinazione della Conferenza Permanente Stato-Regioni del 10.05.2007, oltre che alle circolari ed alle normative ministeriali o regionali di riferimento;
- riconoscimento e comprovata serietà professionale del fornitore (ad esempio, appartenenza ad un ente o ad una associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell’alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all’interno dello stabilimento di produzione);
- provenienza da filiere produttive, secondo le vigenti normative in materia, rintracciabilità agroalimentare definita come possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione; si intende l’identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto; a tal proposito la Regione del Veneto ha adottato con D.G.R.V. n. 3642 del 19.11.2004 le disposizioni relative ad assicurare un miglioramento delle tracciabilità delle forniture alimentari nell’ambito di applicazione della L.R. n. 6 del 01.03.2002; tale normativa riguarda anche la ristorazione, tanto più se di natura sociale quale quella scolastica (con l’obbligo del pasto campione);
- utilizzo, nella preparazione dei piatti contenenti carne bovina, di sola carne di animali allevati per almeno 10 mesi in Italia ed ivi macellati ed etichettata in conformità all’art. 13 del Regolamento CE n. 1760/2000 con dichiarazione attestante la provenienza della carne e le modalità di allevamento e di produzione che ne renda controllabile la filiera;
- preferenza per i prodotti di provenienza nazionale, per i prodotti tipici all’interno dei quali si comprendono i prodotti a denominazione protetta (DOP) e i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP); in particolare prevedere l’utilizzo dei seguenti prodotti DOP:

- prodotti caseari;
- prodotti provenienti preferibilmente da filiera corta locale (coltivazione/produzione locale);
- prodotti agricoli (carne, pesce -solo per le trote-, latte, verdure, legumi, frutta -ad esclusione di banane, agrumi e mele-, uova, pasta, formaggi, affettati) provenienti dal territorio della Regione del Veneto;

prevedere l'utilizzo dei seguenti prodotti biologici presso ogni ordine di scuola:

- pasta;
- riso;
- verdura e legumi;
- frutta o polpa di frutta;
- uova;
- olio extravergine d'oliva;
- yogurt.

Per "prodotto biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007 e dal Regolamento CE n. 889/2008. Sulle confezioni devono comparire le diciture obbligatorie:

- ⇒ da agricoltura biologica-regime di controllo CE;
- ⇒ nome dell'organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- ⇒ sigle dell'organismo di controllo e codice del produttore.

L'azienda dovrà esibire, su richiesta dell'ente, i certificati rilasciati dalle aziende fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.

Per tutto quanto non espressamente previsto si fa riferimento alle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto.

In conclusione, per quanto non espressamente evidenziato nel presente appalto, è superfluo ricordare che ciascuna azienda, nell'acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menu, si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle suddette "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contenente OGM" e la fornitura dovrà essere conforme ai CAM di cui al D.M. 10.03.2020.

Art. 9 – Variazioni quantitative e qualitative del menu

L'ufficio della stazione appaltante preposto alla gestione del servizio avrà la facoltà di disporre variazioni delle modalità di somministrazione dei pasti e di organizzazione dei servizi a carico dell'azienda appaltatrice (orari, turni e giorni). Tali variazioni andranno comunicate per iscritto e con congruo anticipo. In relazione al numero di utenti interessati e alla capienza dei refettori potrebbe rendersi necessario attivare ulteriori turni di refezione.

Su indicazioni concordate tra la stazione appaltante, la commissione mensa e l'azienda appaltatrice, il menu potrà subire modifiche per innovazioni motivate o legate alla stagionalità dei prodotti o per esigenze particolari dell'utenza (ad esempio, cattiva combinazione di pietanze, scarso gradimento della specifica pietanza, scadente appetibilità per errori nella preparazione...) o su eventuali direttive fornite dall'ULSS.

L'azienda appaltatrice dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menu qualsiasi modifica/variazione qualitativa (ad esempio, aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti...) richiesta dal competente ufficio utilizzando i prodotti richiesti dal presente capitolato e senza che ciò comporti alcun aumento di spesa.

Le variazioni ai menu saranno richieste all'azienda con apposita comunicazione scritta e con un congruo anticipo.

Nessuna variazione potrà essere apportata dall'azienda al menu senza previo assenso della stazione appaltante. L'azienda può apportare modifiche al menu per il solo periodo limitato ad una giornata e previa adeguata comunicazione scritta nei seguenti casi di forza maggiore:

- guasto di uno o più impianti;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- interruzione temporanea del servizio per scioperi e sospensione dell'erogazione di energia elettrica o gas.

L'azienda dovrà garantire, onde far fronte alle eventuali richieste di bis, a necessità contingenti e, per le attività di vigilanza e controllo, la consegna di un 3% in più di pasti ordinati giornalmente per singolo refettorio.

Art. 10 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

L'azienda appaltatrice si impegna ad eseguire il servizio in conformità alle normative vigenti.

I cibi devono essere preparati in modo semplice e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità dei prodotti.

Nella preparazione dei pasti l'azienda si atterrà alle seguenti indicazioni igienico-nutrizionali:

- evitare la precottura e sovracottura (soprattutto per minestre, minestrone, verdure, pasta);
- realizzare ogni cottura analoga alla frittura in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette...);
- evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo vegetale;
- preferire la cottura di secondi piatti al forno dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- precedere la cottura delle verdure con un'accurata attività di mondatura e lavaggio in acqua corrente;
- 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;
- lavare perfettamente le verdure da consumare crude, in modo che siano pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (ad esempio, una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola...);
- aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura e non nella pasta già cotta per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo;
- **aggiungere il condimento alla pasta poco prima di iniziare la somministrazione al fine di impedire la sovracottura della pasta con assorbimento del sugo;**
- **provvedere, nel caso di risotti, all'invio di un termos di acqua calda da aggiungere, nel caso la pietanza risulti troppo asciutta.**

Nella preparazione dei pasti non devono essere utilizzati:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- dado da brodo e altri alimenti contenenti glutammato;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- alimenti o materie contenenti grassi idrogenati;
- conservanti e additivi chimici;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- cotolette o polpette di carni pronte surgelate;
- crocchette di patate.

Art. 11 – Modalità e tempi di trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati presso gli istituti scolastici, sulla base del numero che verrà comunicato giornalmente dagli operatori scolastici all'azienda, entro le ore 9.30 del giorno di fornitura.

Tutte le attrezzature utilizzate per il trasporto devono essere conformi al D.P.R. n. 327/1980 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R. all'art. 31.

Il trasporto dei pasti va effettuato in idonei contenitori gastronomici in acciaio inox, diversificati in rapporto al contenuto (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza, per i contorni), in perfette condizioni di manutenzione e pulizia, con chiusura ermetica. Detti contenitori andranno inseriti a loro volta in idonei contenitori termici onde consentire, fino alla somministrazione dei pasti, il mantenimento della temperatura per i cibi caldi ad un livello non inferiore a 65°C, per i cibi deperibili da consumare freddi ad una temperatura compresa tra 1°C e 5°C, per gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a 10°C.

Per il legume caldo dovranno essere utilizzati contenitori dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (elettrici, e in tale caso muniti del necessario cavo per il collegamento nella presa, oppure ad iniezione di vapore).

Per il legume freddo dovranno essere utilizzati contenitori provvisti di piastra refrigerante.

Per il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere utilizzati contenitori in plastica idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente e muniti di coperchio.

I pasti previsti per diete speciali devono essere contenuti in vaschette monoporzione termosigillate e con contrassegnata la destinazione del pasto, il cognome e il nome dell'utente cui sono destinati e la tipologia della dieta.

I contenitori termici non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti e devono essere chiusi e sigillati in modo tale da assicurare, durante il trasporto, la salvaguardia delle derrate da possibili manomissioni e dal contatto con agenti inquinanti.

Per le consegne l'azienda appaltatrice dovrà dotarsi di appositi furgoni muniti di idonea autorizzazione di cui agli artt. 43-44 del D.P.R. n. 327/1980, adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o di materiale liscio e facilmente lavabile. Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dall'art. 47 del citato D.P.R. n. 327/1980.

I mezzi dovranno essere in numero sufficiente a consentire le consegne nell'arco di 15 minuti al massimo, a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura; l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

Gli orari definitivi di consegna dei pasti e di inizio della somministrazione degli stessi saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche e comunicati tempestivamente all'azienda appaltatrice.

Per quanto riguarda la tempistica tra fine cottura e consegna dei pasti e tra consegna e somministrazione degli stessi si fa riferimento a quanto specificato nelle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate dalla Regione del Veneto. Queste indicazioni vanno seguite anche in caso di più turni di somministrazione.

Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

L'azienda aggiudicataria deve impegnarsi quotidianamente alle operazioni di ritiro, pulizia, disinfezione (sanificazione) dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo e per la somministrazione.

Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli plessi dovranno avvenire con un apposito documento di trasporto sul quale dovranno essere indicati il numero dei pasti, il nome del plesso, la data e l'ora di consegna. Tale documento sarà sottoscritto dal personale addetto al ricevimento del pasto e verrà consegnato all'ufficio della stazione appaltante per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione dei corrispettivi mensili.

Art. 12 – Consegne inaccettabili

Qualora, a seguito di controlli, all'atto di 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 65°C o presentino problemi di mancato rispetto del menu, l'azienda appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, la stazione appaltante provvederà ad applicare le penali di cui all'art. 29.

Art. 13 – Modalità di esecuzione del servizio

La distribuzione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro consegna nei singoli plessi e nel rispetto degli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche.

Nelle scuole i pasti dovranno essere somministrati da personale dell'azienda stessa, con un numero di addetti adeguato in modo tale da garantire la qualità e il regolare svolgimento del servizio, e dovrà essere comunque garantito **un rapporto tra personale addetto alla somministrazione dei pasti e numero degli utenti serviti pari a 1:60 presso ciascun refettorio e per ciascun turno e pari a 1:40 per quanto riguarda il refettorio dell'asilo nido integrato e della scuola dell'infanzia.**

È da intendersi che dal 31° commensale eccedente i 60 e dal 21° eccedente i 40 è obbligatorio l'inserimento di un'ulteriore unità distributiva e così via per i multipli di 60 e 40.

In caso di necessità la stazione appaltante potrà comunque ordinare lo svolgimento del servizio in più turni e chiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, per garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro.

Per ciascun refettorio l'azienda dovrà provvedere alla fornitura di:

- stoviglie (piatti e bicchieri) e posate in materiale a perdere biodegradabile per il refettorio della scuola primaria; presso i refettori dell'asilo nido integrato e della scuola dell'infanzia stoviglie in materiale non a perdere (piatti, bicchieri e posate) forniti dalla stazione appaltante;
- tovagliette e tovaglioli di carta;
- caraffe in plastica resistente infrangibile e resistente ai graffi, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni, ad integrazione del materiale presente qualora necessario;
- contenitori per la frutta ed il pane igienicamente idonei, ad integrazione del materiale presente qualora necessario;
- utensili necessari alla somministrazione in acciaio inox (spatole, pinze, mestoli);
- quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extravergine, aceto di vino, sale iodato fine, limone).

Le stoviglie e le posate a perdere, ai sensi del D.M. 21.03.1973, dovranno risultare in materiale ecologico biodegradabile e compostabile certificato, non dovranno spezzarsi né piegarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte e, in particolare i coltelli, dovranno risultare adatti a tagliare le pietanze, frutta inclusa.

I tovaglioli devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, di dimensione 33 cm x 33 cm e di peso medio di 3,2 gr.

Tale materiale dovrà essere fornito in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

In caso di necessità l'azienda dovrà provvedere a integrare la dotazione di stoviglie, posate, vassoi ed altro materiale in uso presso i refettori, qualora insufficiente, o se richiesto dalla stazione appaltante, in relazione all'organizzazione del servizio di distribuzione o qualora il materiale presente si rendesse inutilizzabile per rottura o scheggiamento.

Tale materiale dovrà essere integro ed in buone condizioni oltre che in materiale ritenuto idoneo per l'utilizzo.

Dovrà inoltre garantire la fornitura di stoviglie, posateria e bicchieri a perdere laddove si rendesse necessario per l'indisponibilità della lavastoviglie nei relativi refettori.

L'azienda dovrà pertanto indicare in apposito elenco trasmesso almeno 7 giorni prima dell'avvio del servizio l'attrezzatura messa a disposizione, che recapiterà a proprie spese presso i refettori dei singoli plessi scolastici.

Il personale dell'azienda dovrà provvedere alle seguenti operazioni:

1. preparazione dei tavoli con collocazione di caraffe riempite di acqua e quant'altro necessario alla consumazione dei pasti; collocazione anche di stoviglie, posate, tovaglioli e tovagliette;
2. somministrazione dei pasti con la modalità:
 - al tavolo nei refettori dell'asilo nido integrato e della scuola dell'infanzia;
 - self-service nel refettorio della scuola primaria;
3. al termine del pasto sparcchiamento dei tavoli;
4. per l'asilo nido integrato e la scuola dell'infanzia uso della lavastoviglie in dotazione per il lavaggio di stoviglie e posate sporche, con la fornitura dell'apposito detersivo; tale operazione dovrà essere eseguita subito dopo la conclusione del pranzo; settimanalmente, l'azienda dovrà provvedere alla sanificazione e disincrostazione della lavastoviglie;
5. rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate; tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere conferiti negli appositi cassonetti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche vigenti secondo le indicazioni dell'azienda che si occupa della raccolta dei rifiuti (comunque secondo il regime di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani); sgombero con cadenza regolare dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi degli appositi recipienti con coperchio; i recipienti vanno svuotati, anche quando i sacchi non sono completamente pieni, e puliti a fine servizio; i bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti; l'azienda deve procurare dei contenitori in numero adeguato per mantenere accuratamente raccolti i rifiuti; i contenitori devono essere costruiti in materiali a lunga durata, non devono produrre cessioni né assorbire liquidi; le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti;
6. riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie e attrezzature utilizzati per la distribuzione in tutti i refettori;
7. ritiro dei contenitori termici e di ogni altro contenitore utilizzato per il trasporto dei pasti al terminale di consumo per la loro pulizia e sanificazione;
8. rigoverno completo, pulizia e disinfezione dei locali cucina, dei refettori e di attrezzature e macchinari in dotazione, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione; a cadenza settimanale l'azienda dovrà provvedere alla pulizia straordinaria di tali locali e alla sanificazione delle attrezzature.

La pulizia dei locali adibiti a refettorio comprenderà anche l'igiene e la sanificazione di pavimenti, muri ed infissi, il lavaggio, la pulizia e la disinfezione straordinaria prima dell'avvio dell'anno scolastico e al termine dello stesso, oltre che in occasione delle festività di Natale e Pasqua.

Periodicamente, inoltre, l'appaltatore dovrà provvedere alle operazioni di disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione delle aree, dei locali, delle macchine, delle attrezzature, degli arredi e di tutto ciò che è utilizzato per la gestione del servizio, secondo un piano preventivo adottato e trasmesso alla stazione appaltante.

Il materiale e le attrezzature (detersivi, strofinacci...) per la pulizia e sanificazione di attrezzature, arredi e locali saranno a carico dell'azienda.

Sarà a carico dell'azienda la manutenzione ordinaria e straordinaria della lavastoviglie con approvvigionamento del detersivo e del brillantante. Sarà comunque a carico dell'azienda la

fornitura di stoviglie, posateria e bicchieri a perdere, laddove si rendesse necessario per l'indisponibilità della lavastoviglie.

In tutti i plessi scolastici il personale dell'azienda dovrà provvedere alle operazioni sopra descritte nei tempi dovuti e in conformità alle prescrizioni dettate dalle autorità scolastiche competenti e dalla stazione appaltante.

Art. 14 – Somministrazione dei pasti

INDICAZIONI GENERALI

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve:

Prima di iniziare la distribuzione

- togliere anelli, braccialetti, orologi, collane ed orecchini (i vari tipi di piercing devono essere tolti o coperti da appositi cerotti);
- lavarsi le mani (le cui unghie non devono avere traccia di smalto) con acqua calda e sapone;
- indossare camice, guanti, cuffie, mascherina ed apposite calzature;
- foruncoli ed abrasioni infette devono essere protetti con appositi cerotti;
- il personale addetto alla distribuzione deve altresì vigilare che persone non autorizzate non intervengano nelle diverse fasi della distribuzione;
- aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per poter effettuare il rilevamento delle temperature, prima di inserirlo nel carrello termico, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni; tale operazione deve essere rapida e non prevede l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento delle temperature, subito richiusi e collocati nel carrello scaldavivande e/o nel contenitore isotermico; a tal fine l'azienda appaltatrice deve utilizzare termometri tarati, per i quali la procedura deve tenere conto dell'errore dello strumento; il termometro primario deve avere una precisione di almeno $\pm 0,25^{\circ}\text{C}$; l'azienda appaltatrice dovrà, nel proprio manuale di autocontrollo, contemplare le modalità operative di tali adempimenti; qualora, a seguito di rilevazione di temperatura, il prodotto non risultasse conforme l'eliminazione dello stesso dovrà avvenire obbligatoriamente nel plesso scolastico e dovrà essere registrata su apposita documentazione, predisposta dall'azienda appaltatrice e mantenuta nel manuale di autocontrollo;
- effettuare l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo da somministrare ad ogni alunno in riferimento alle tabelle del peso a cotto; nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori venisse riscontrato qualche problema, si dovrà avvertire immediatamente il centro cottura e l'ufficio della stazione appaltante per gli adempimenti connessi; il personale dell'azienda preposto alla distribuzione dei pasti, nella porzionatura, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, secondo quanto previsto dal capitolato, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto, come previsto dalle tabelle di conversione contenute nelle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto;

Durante la distribuzione

- lo scodellamento deve avvenire solo in presenza degli alunni, seduti ai tavoli nel locale adibito a mensa o presenti nello stesso locale nel caso della modalità self-service;
- distribuire la quantità di prodotto presente rispettando le grammature proposte nelle tabelle;
- il sugo di condimento va messo sui primi piatti asciutti solo al momento di servirli;
- anche il condimento con il formaggio sarà effettuato all'atto del consumo del pasto; il formaggio da utilizzare sarà Grana Padano o Parmigiano Reggiano;
- olio, aceto e sale non vanno posizionati sui tavoli, ma il condimento delle pietanze va fatto direttamente nel contenitore e al momento della somministrazione;
- la distribuzione delle preparazioni gastronomiche deve essere svolta con utensili adeguati;

- è necessario il ritiro dei piatti sporchi tra il primo e il secondo piatto, fatta salva la modalità self-service;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto, fatta salva la modalità self-service; eventuali comportamenti difformi devono essere preventivamente concordati con l'ente appaltante e la scuola;
- la frutta va distribuita dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con le autorità scolastiche;
- a seguito della distribuzione iniziale della porzione prevista, le quantità avanzate potranno essere distribuite a richiesta tra gli utenti, fino ad esaurimento del prodotto;
- per l'asilo nido integrato e la scuola dell'infanzia sono richiesti il taglio della carne e la sbucciatura ed il taglio della frutta;
- devono essere seguite tutte le indicazioni per le "diete speciali" e le "diete per motivi religiosi";
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30/45 minuti, in modo da garantire un tempo di almeno 30 minuti per il consumo dei pasti.

INDICAZIONI PER DIETE SPECIALI

Per quanto riguarda la distribuzione delle "diete speciali", che dovrà avvenire alla presenza di un insegnante, il personale addetto alla distribuzione dovrà seguire la seguente procedura:

- approntare con la massima cura il posto a tavola destinato al consumo del pasto "dieta speciale", ponendo particolare attenzione alla pulizia e alla sanificazione di superfici e stoviglie;
- controllare con estremo scrupolo che il pasto che si sta per servire corrisponda all'utente a cui è destinato e che tutte le sue componenti siano confezionate in modo corretto, che gli involucri non presentino fori o lacerazioni e che non si configuri in alcun modo la possibilità di contatto o "contaminazione" con altri alimenti o agenti esterni; in caso di dubbi sulle porzioni da servire o sull'integrità degli involucri chiamare subito il responsabile del centro di cottura e non servire la "dieta speciale" se non si è certi di non mettere a repentaglio la salute dell'utente;
- consegnare le porzioni all'utente aprendo, in presenza dell'insegnante, la confezione sigillata, prestando la massima attenzione a non toccare il cibo se non con stoviglie che siano sicuramente pulite e igienizzate.

INDICAZIONI PER DIETE PER MOTIVI RELIGIOSI

Per quanto riguarda la distribuzione delle "diete per motivi religiosi", che dovrà avvenire alla presenza di un insegnante, il personale addetto alla distribuzione dovrà seguire la seguente procedura:

- controllare con estremo scrupolo che il pasto che si sta per servire corrisponda all'utente a cui è destinato e che tutte le sue componenti siano confezionate in modo corretto e che gli involucri non presentino fori o lacerazioni;
- consegnare le porzioni all'utente aprendo, in presenza dell'insegnante, la confezione sigillata.

Art. 15 – Continuità del servizio

Il servizio non deve subire interruzioni. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore (terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, impraticabilità delle strade...) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né a indennizzi di sorta, purché comunicate tempestivamente alla controparte. In tale caso, se necessario, l'ente appaltante provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico dell'azienda.

Nel caso di sciopero del personale scolastico l'azienda dovrà essere preavvisata possibilmente entro le ore 12.00 del giorno antecedente la fornitura dei pasti.

L'attivazione o meno del servizio in relazione allo sciopero sarà comunque comunicato entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

In caso di sciopero del personale dell'azienda appaltatrice tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata di norma entro le ore 12.00 del giorno antecedente a quello di fornitura dei pasti, nel rispetto delle norme vigenti in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. L'azienda si impegna comunque a ricercare soluzioni alternative anche attraverso la fornitura di piatti freddi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione sarà concordata con l'ente appaltante e con il SIAN dell'Azienda ULSS.

Nell'ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura (interruzioni di energia elettrica, di erogazione del gas o guasti), che dovranno essere immediatamente comunicati e adeguatamente giustificati, l'azienda appaltatrice si impegna a fornire pasti freddi nei limiti delle contingenti possibilità, per un massimo di 2 giorni.

Inoltre, nel caso in cui l'azienda aggiudicataria temporaneamente non fosse, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione alla stazione appaltante, provvedendo altresì, in accordo con la stessa, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per l'ente appaltante, ad assicurare comunque il servizio mediante altra azienda autorizzata alla refezione scolastica.

In caso di inottemperanza è fatta salva, comunque, l'applicazione, nei casi previsti, delle penalità e della procedura di risoluzione unilaterale previste nei successivi articoli.

L'interruzione ingiustificata del servizio di cui al presente articolo comporta responsabilità penale in capo all'appaltatore, ai sensi dell'art. 355 del Codice Penale, ed è qualificata come possibile causa di risoluzione contrattuale.

L'ente si riserva di sostituirsi, senza formalità di sorta, all'azienda per l'esecuzione d'ufficio del servizio con rivalsa delle spese e di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Anche in caso di emergenza dovranno applicarsi le modalità previste all'art. 11 per quanto riguarda il trasporto. Inoltre dovrà essere conservato un campione rappresentativo del pasto come indicato all'art. 21. In nessun caso dovrà essere messa a rischio la qualità igienico-sanitaria del pasto.

Art. 16 – Ritardi nelle consegne

In caso di ritardo nelle consegne dei pasti dovuto a cause di forza maggiore (ad esempio, calamità naturali, nevicate, impraticabilità delle strade...), non imputabili all'azienda o ai vettori di cui si serve, non potrà essere addebitata alcuna penalità. L'azienda dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo. I ritardi nella consegna, dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 29 del presente capitolato.

Art. 17 – Oneri a carico della stazione appaltante

In relazione al presente capitolato la stazione appaltante si impegna:

- a) al pagamento dei corrispettivi di cui all'art. 23;
- b) alla fornitura di tutte le attrezzature e gli arredi necessari per i refettori ed i locali cucina;
- c) a farsi carico delle spese di energia elettrica, gas, acqua e trasporto rifiuti nonché di quanto necessario per il funzionamento degli impianti nei refettori dei plessi scolastici;
- d) la manutenzione ordinaria e straordinaria (di competenza dell'amministrazione comunale) di locali, impianti e arredi presenti nei refettori, con eccezione delle attrezzature e delle apparecchiature disponibili nel locale cucina;
- e) all'assicurazione dei locali e delle attrezzature di proprietà;
- f) a dare attuazione a quanto previsto dall'art. 26, comma 1, lett. b), del D.Lgs. n. 81/2008.

Art. 18 – Personale – Aspetti previdenziali, assicurativi e di sicurezza del lavoro

L'azienda appaltatrice è tenuta all'esatta osservanza della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene dei lavoratori e prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali sul lavoro, nonché in materia di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione...).

La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi dovuti ad INPS ed INAIL posti a carico del datore di lavoro sulla base della normativa di riferimento. A tale proposito l'ente appaltante, in occasione dei pagamenti, provvederà ad acquisire la certificazione DURC relativa a regolarità e correttezza contributiva.

L'azienda si impegna all'osservanza di condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui viene prestato il servizio, nonché dalle vigenti disposizioni di legge in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori. I suddetti obblighi vincolano l'azienda anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'azienda si obbliga altresì, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

L'azienda appaltatrice sarà tenuta al rispetto delle norme in materia di cessazione previste dal CCNL del comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione collettiva". L'azienda aggiudicataria è obbligata a rispettare le norme relative all'assunzione mediante passaggio diretto del personale dell'azienda cessante, addetto allo svolgimento dei servizi presso le scuole (distribuzione pasti e pulizie).

È obbligatorio, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008. A tale proposito l'azienda appaltatrice dovrà:

- elaborare un proprio documento di valutazione dei rischi, relativi al servizio oggetto dell'appalto, da trasmettere all'ente prima dell'avvio del servizio;
- comunicare il nominativo del proprio responsabile del servizio di prevenzione e protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;
- formare il personale alla gestione dell'emergenza in caso di primo soccorso e antincendio;
- aggiornare, se necessario, in collaborazione con i soggetti interferenti (stazione appaltante, comune, scuola) il DUVRI previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze;
- sottoscrivere, prima della stipula del contratto e per accettazione, il suddetto documento.

L'azienda deve fornire al personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 del D.P.R. n. 327/1980), da indossare in tutte le ore di servizio, dispositivi di protezione individuale come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008, nonché apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e la denominazione del datore di lavoro.

L'azienda, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti. In particolare tutto il personale adibito a preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della ristorazione scolastica ed in particolare sulle seguenti materie:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e della conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;

- Pulizia e sanificazione;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno delle strutture di produzione e somministrazione;
- Primo soccorso e prevenzione incendi.

Il personale addetto alla distribuzione deve essere costantemente presente nel numero prestabilito presso ogni refettorio. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate con altro personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità ed esperienza. La stazione appaltante si riserva il diritto di chiedere all'azienda la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, con particolare riferimento al rapporto con gli utenti e alle modalità di espletamento del servizio. In tale caso l'azienda dovrà provvedere alla sostituzione con urgenza.

Dovrà avere altresì a disposizione personale qualificato ed, in particolare, almeno un dietista che segua la preparazione delle diete, sia normali che particolari, e che effettui i normali controlli.

Detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dal competente ufficio dell'ente e dovrà essere sempre ed immediatamente disponibile per fornire tutte le necessarie informazioni al personale preposto al controllo del servizio.

L'azienda è in ogni caso obbligata a presentare prima dell'attivazione del servizio l'elenco nominativo del personale impiegato, compresi i soci-lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, numero, autorità e data di rilascio), della qualifica e del curriculum, nonché il piano di formazione previsto, comprese le eventuali successive variazioni. Dovrà in particolare comunicare il nominativo del responsabile del servizio di cui all'art. 19.

Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

Art. 19 – Responsabile del servizio

L'azienda aggiudicatrice dovrà comunicare alla stazione appaltante, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di affidamento del servizio, il nominativo del responsabile del servizio, con funzioni di supervisione e controllo, che abbia la facoltà ed i mezzi per intervenire nell'adempimento degli oneri contrattuali.

Il responsabile del servizio ha il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti, di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate ed all'accertamento di eventuali danni. Dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con l'ente appaltante e gli altri soggetti (ad esempio, comune, autorità scolastiche, autorità sanitaria) comunque interessati al regolare svolgimento del servizio.

Pertanto, tutte le comunicazioni e contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con il responsabile del servizio dovranno intendersi fatte direttamente all'azienda aggiudicataria.

Il responsabile del servizio deve essere comunque facilmente rintracciabile dalle ore 9.00 alle ore 14.30 di ogni giorno nel quale viene svolto il servizio, mediante telefono cellulare fornito a proprie spese dall'azienda aggiudicatrice.

Esso dovrà mantenere un contatto continuo con i referenti indicati dall'ente appaltante per il controllo dell'andamento dei servizi e sarà la persona delegata a partecipare eventualmente ad incontri di verifica sul funzionamento del servizio, con rappresentanti dell'utenza e della scuola.

In ogni caso di assenza o impedimento dell'incaricato, l'azienda aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo di un sostituto.

Art. 20 – Garanzie di igiene

L'azienda dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti le attività di produzione, preparazione, confezionamento, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti.

Il centro di cottura dovrà essere dotato di un piano di autocontrollo 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 n. 852/2004, e s.m.i.. Deve essere individuata ogni fase di lavorazione che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve essere garantito che siano applicate e mantenute aggiornate tutte le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il centro di cottura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli o degli altri soggetti incaricati dalla stazione appaltante. L'azienda dovrà fornire, a richiesta dell'ente, copia dei piani di autocontrollo e dei relativi aggiornamenti, relativi alle fasi di preparazione dei pasti.

L'azienda utilizzatrice dovrà essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie di cui all'art. 25, comma 2, lett. c), del D.P.R. 26.03.1980, n. 327, e s.m.i., contenente il Regolamento di esecuzione della Legge 30.04.1962, n. 283, sulla disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, o di registrazione sanitaria ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 e della D.G.R.V. n. 3710 del 20.11.2007, e s.m.i..

Nell'ambito della gestione del piano di applicazione del sistema HACCP l'azienda aggiudicataria dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica (inclusa la pulizia o altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti), anche attraverso controlli preoperativi.

Si precisa che tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente appalto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema HACCP.

Art. 21 – Campionatura rappresentativa del pasto

L'azienda appaltatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo del menu 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 ed 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. 22 – Vigilanza sull'esecuzione della fornitura

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la vigilanza sullo svolgimento del servizio verrà svolta dalla stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'ente si riserva la facoltà di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i refettori, le attrezzature, i mezzi e le modalità di trasporto, avvalendosi anche dei membri della commissione mensa presente nelle scuole e di personale esperto appositamente incaricato al fine di

verificare la qualità delle prestazioni e delle materie prime utilizzate, il rispetto delle norme igieniche e la rispondenza alle prescrizioni del presente capitolato.

L'ente potrà in qualsiasi momento e a sua discrezione richiedere un controllo igienico-sanitario all'ufficio igiene dell'ULSS competente, relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle previste autorizzazioni sanitarie.

Controlli potranno essere effettuati durante la somministrazione dei pasti nei locali adibiti a refettorio per verificare la corretta applicazione delle prescrizioni contrattuali.

A tal proposito l'ente potrà avvalersi in particolare della collaborazione dei rappresentanti della commissione mensa. In tal caso il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità d'accesso concordate con l'ente appaltante e le autorità scolastiche e riguarderà l'appetibilità del cibo e il suo gradimento, la qualità degli alimenti, la conformità al menu ed in generale il corretto funzionamento della refezione.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati i rappresentanti della commissione o gli incaricati preposti redigeranno dei verbali con indicazione delle eventuali irregolarità riscontrate, copia dei quali sarà inviata alla stazione appaltante.

Qualora le verifiche evidenzino carenze che siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'azienda verrà informata per iscritto, nel termine di 48 ore dall'accertamento dell'inadempienza, delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'ente appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'ente si riserverà la facoltà di applicare le penali di cui all'art. 29.

L'azienda è tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo in ogni momento il libero accesso ai refettori e ai locali cucina e magazzino e fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Potrà altresì essere invitata alle riunioni per l'esame di specifici argomenti.

Art. 23 – Servizio aggiuntivo – Pagamenti – Revisione prezzi

L'azienda appaltatrice dovrà utilizzare un sistema informatico di prenotazione dei pasti presso tutti i locali di somministrazione, che può comprendere la procedura software già in uso da parte del Comune di Sanguinetto. Tutti i costi saranno a carico della ditta, compreso il canone del software già in uso presso il comune, nel caso in cui la ditta intenda avvalersene. A tal fine, l'azienda appaltatrice deve adottare tutti i supporti strumentali hardware e software necessari per la gestione automatizzata della rilevazione delle presenze.

L'azienda appaltatrice dovrà garantire, per tutta la durata dell'affidamento del servizio, oltre alla fornitura dell'hardware e del software, l'istruzione a tutte le figure dell'ente interessato dal progetto di informatizzazione ed il funzionamento degli impianti hardware con un regolare contratto di manutenzione per tutta la durata dell'appalto.

Tutti i supporti e le attrezzature acquistati dall'azienda appaltatrice, per la gestione informatizzata delle prenotazioni dei pasti, al termine della durata dell'appalto, rimarranno di proprietà del comune.

L'azienda appaltatrice dovrà assicurare al comune la possibilità di accesso on-line ai dati sulla gestione informatizzata.

Nel caso in cui l'azienda aggiudicataria utilizzasse una procedura software diversa da quella già in uso da parte del Comune di Sanguinetto, dovrà autonomamente provvedere al caricamento di tutti i dati degli utenti e dei crediti e debiti in essere.

I pagamenti dei corrispettivi, relativamente ai pasti effettivamente ordinati e consegnati, verranno eseguiti dall'ente su presentazione di regolare fattura, distinta per ogni scuola per il servizio svolto il mese precedente, entro 30 giorni dalla presentazione della fattura stessa.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte dell'ente appaltante nei confronti dell'azienda è la verifica della corretta ed effettiva prenotazione ed erogazione dei pasti, dimostrati dal software di prenotazione e gestione pasti.

Il pagamento dei corrispettivi è subordinato all'acquisizione d'ufficio del DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva) da parte della stazione appaltante, ai sensi dell'art. 16, comma 2, della Legge n. 2/2009, recante conversione del D.L. n. 185/2008. La dichiarazione acquisita produce i suoi effetti ai fini della rata successiva.

In caso di ottenimento del DURC che segnali un'inadempienza contributiva relativa ad uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento sospende il pagamento.

In caso di inadempienza retributiva dell'esecutore dell'appalto si applica l'art. 30, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016.

Come prescritto dal D.P.R. n. 602/1973 e dal D.M. n. 40/2008 la stazione appaltante, prima di liquidare le fatture di importo superiore a € 5.000,00 al netto dell'IVA trattenuta ai sensi della normativa in materia di split payment, verificherà se l'aggiudicatario risulti o meno inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento, per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo.

Nel caso in cui la ditta risultasse inadempiente, verrà sospeso il pagamento della fattura.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'ente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo l'azienda dagli obblighi e dagli oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

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

Il corrispettivo contrattuale si intende fisso ed invariabile per il periodo dal 01.01.2022 al 31.08.2022. A partire dall'inizio dell'anno scolastico 2022/2023 si procederà annualmente, su richiesta scritta dell'azienda aggiudicataria, all'aggiornamento del prezzo contrattuale sulla base della variazione annuale (dal mese di luglio dell'anno precedente al mese di luglio dell'anno corrente) dell'indice generale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati registrato dall'ISTAT. Il primo aggiornamento avrà effetto dal 01.09.2022 e sarà valido per tutto l'anno scolastico 2022/2023. In assenza di richiesta di adeguamento entro il mese di settembre verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo concordato tra le parti.

Art. 24 – Tracciabilità dei flussi finanziari

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010, e s.m.i..

In particolare, si impegna a trasmettere alla stazione appaltante, entro 7 giorni dall'accensione del conto o dei conti dedicati al contratto o, se già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni connesse al contratto, gli estremi degli stessi conti, nonché le generalità e il codice fiscale della persona o delle persone delegate alle operazioni sugli stessi. L'azienda aggiudicataria si impegna, inoltre, a comunicare alla stazione appaltante ogni vicenda modificativa che riguardi i conti in questione, entro 7 giorni dal verificarsi della stessa.

Ai sensi dell'art. 3, comma 8, della Legge n. 136/2010 il contratto è risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A. ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Il contratto è inoltre risolto allorché l'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente abbia notizie dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al citato art. 3.

In tal caso, l'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione, alla stazione appaltante e alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della Provincia in cui ha sede l'azienda, della

notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 25 – Responsabilità ed obblighi assicurativi

L'azienda si obbliga a sollevare la stazione appaltante da ogni responsabilità sia civile che penale per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto.

L'azienda è sempre responsabile, sia verso la stazione appaltante che verso i terzi, rimanendo a suo esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della stessa azienda nei confronti dell'ente, fatti salvi gli interventi in favore dell'azienda da parte di società assicuratrici per:

- infortuni o altri eventi che dovessero accadere al personale dell'azienda e a terzi;
- danni a persone subiti dai dipendenti dell'azienda, dagli utenti del servizio, dai non dipendenti che partecipano alle attività ed in ogni caso dai terzi, compresi eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dai cibi contaminati, avariati o inidonei distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente capitolato;
- danni a cose derivanti da fatto o comportamento doloso dei dipendenti dell'azienda e degli utenti del servizio.

È a carico dell'azienda appaltatrice ogni onere assicurativo e previdenziale riguardante gli operatori impegnati per l'esecuzione del presente contratto, come sotto meglio specificato:

R.C.T.: L'azienda appaltatrice ha l'obbligo di stipulare apposita polizza per la responsabilità civile per tutti i danni cagionati a terzi durante il servizio e i danni subiti dagli assistiti/alunni, presso una primaria compagnia di assicurazioni.

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.T. deve prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di € 5.000.000,00 per sinistro.

Tra gli "assicurati" devono espressamente essere compresi, oltre all'azienda appaltatrice, il Comune di Sanguinetto, i suoi amministratori, i prestatori di lavoro, i consulenti e gli eventuali subappaltatori e fornitori.

La polizza R.C.T. deve, inoltre, risultare espressamente estesa, a parziale deroga dell'art. 1900 del Codice Civile, alla colpa grave degli assicuratori.

La polizza deve essere almeno estesa ai seguenti rischi:

- R.C. dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;
- Richieste di risarcimento pervenute all'assicurato anche in relazione ai danni che le aziende appaltatrici e/o le persone che prestano i loro servizi per commissione/delega/appalto possono cagionarsi le une con le altre, inclusa la responsabilità personale dei dipendenti di dette aziende;
- Danni a terzi da interruzione o sospensione totale di attività;
- Danni a terzi da incendio;
- Danni a terzi da inquinamento accidentale;
- Danni a cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- Danni da proprietà e conduzione a qualunque titolo di beni mobili, immobili e loro pertinenze, di strutture, di impianti, di condutture e di quant'altro destinato allo svolgimento del presente appalto e a questo in qualsiasi modo riconducibile;
- Danni a cose in consegna e in custodia (comprese le cose consegnate e non consegnate).

La polizza R.C.T. deve essere mantenuta in vigore fino alla data del rilascio del certificato di regolare esecuzione del servizio.

R.C.O.: L'azienda appaltatrice ha l'obbligo di stipulare, presso una primaria compagnia di assicurazione e riferita specificatamente al presente appalto, apposita polizza per la copertura della responsabilità civile verso i prestatori di lavoro e i parasubordinati (R.C.O.), ai sensi:

- a) del D.P.R. 30.06.1965, n. 1124, e s.m.i.;
- b) del D.Lgs. 23.02.2000, n. 38, e s.m.i.;
- c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub a) e sub b).

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. deve prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'azienda appaltatrice, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di € 3.000.000,00 per sinistro, con il limite di € 1.500.000,00 per prestatore di lavoro/parasubordinato.

Tra gli "assicurati" devono espressamente essere compresi, oltre all'azienda appaltatrice, il Comune di Sanguinetto, i suoi amministratori, i prestatori di lavoro, i consulenti e gli eventuali subappaltatori e fornitori.

La polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa:

- a parziale deroga dell'art. 1900 del Codice Civile, alla colpa grave degli assicurati;
- alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro 12 mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa.

La polizza R.C.O. deve essere mantenuta in vigore fino alla data del rilascio del certificato di regolare esecuzione del servizio.

I rischi non coperti dalle polizze sopra descritte, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico dell'azienda appaltatrice.

Qualora l'azienda appaltatrice disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, può ottemperare agli obblighi sopra indicati corredando le medesime di appendici, dalle quali risulti che i massimali e le garanzie richieste si intendono vincolati a favore del Comune di Sanguinetto.

Copia conforme agli originali (ai sensi di legge) delle polizze, specifiche o come appendice alle polizze esistenti, dovrà essere consegnata all'amministrazione entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento dei premi. Le stesse quietanze dovranno essere presentate con la periodicità prevista dalle polizze stesse, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

Il comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altri eventi che dovessero accadere al personale dell'azienda appaltatrice durante l'esecuzione del servizio.

Art. 26 – Deposito cauzionale

A garanzia degli obblighi contrattuali assunti, l'azienda affidataria presenterà la cauzione definitiva pari al 10% dell'importo netto di aggiudicazione dell'appalto, salvo quanto prescritto dall'art. 103, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%. Ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La garanzia può essere costituita nelle seguenti forme:

- polizza assicurativa prestata da società assicuratrice all'uopo abilitata ai sensi della Legge n. 348/1982;
- fideiussione bancaria da prestarsi da parte di istituto di credito all'uopo abilitato ai sensi del D.P.R. n. 635/1956;
- fideiussione rilasciata da intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La garanzia deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile;

- l'operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia dovrà essere presentata prima della sottoscrizione del contratto o, nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell'affidamento stesso. La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, nonché l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Tale cauzione garantirà l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che l'ente appaltante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o della cattiva esecuzione del contratto. Resta salvo, per l'ente, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'azienda affidataria sarà obbligata a reintegrare la cauzione, di cui l'ente abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

Tale cauzione resterà vincolata fino alla scadenza del contratto, e comunque fino a che non sia stata definita ogni eventuale eccezione o controversia, e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio.

Art. 27 – 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. 28 – Stipulazione del contratto

Dopo l'aggiudicazione definitiva e decorsi almeno 35 giorni dalla comunicazione ai controinteressati del relativo provvedimento, che deve avvenire nel termine di 5 giorni, l'azienda sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo, previa presentazione della seguente documentazione:

- cauzione definitiva come previsto dall'art. 26;
- polizza assicurativa di cui all'art. 25;
- eventuale aggiornamento, in coordinamento con la stazione appaltante, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi relativi alle Interferenze (DUVRI) ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. n. 81/2008;
- dichiarazione di nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e indicazione degli addetti al primo soccorso e antincendio;
- ricevuta del deposito delle spese di contratto, registro e bollo.

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico dell'azienda aggiudicataria.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non presenti la documentazione richiesta nei termini assegnati o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula, senza alcuna valida giustificazione, l'ente appaltante lo dichiarerà decaduto dall'aggiudicazione e incamererà la cauzione provvisoria.

In tale caso l'ente si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 29 – Inadempienze e penalità

Nell'esecuzione del servizio, l'azienda appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente capitolato.

Stante la giovanissima età degli utenti ed in considerazione dell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani della qualità, l'ente si rimette alla correttezza

professionale dell'imprenditore. Al contempo, fa presente che 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.

CONSEGNE

Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ognuna delle seguenti inosservanze:

- utilizzo di contenitori termici e/o gastronomici 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 ed il trasporto e la consegna degli stessi, come previsto dall'art. 11 del presente capitolato;
- mancata consegna del materiale a perdere o accertata difformità rispetto a quello previsto.

Il ritardo dovuto a cause di forza maggiore non imputabili all'azienda o ai vettori di cui si serve, purché sia tempestivamente comunicato, non dà luogo ad alcuna penalità. L'azienda dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

MENU

Da € 1.000,00 ad € 10.000,00 per ognuna delle seguenti inosservanze:

- mancato rispetto delle norme relative agli standard previsti dalle tabelle contenute nelle linee guida regionali;
- mancato rispetto delle norme previste per i menu;
- mancata o inadeguata predisposizione di menu 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 di 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 abbia determinato un danno per quest'ultimo;
- difformità riscontrata per non rispetto del menu;
- mancata consegna, totale o parziale, dei pasti veicolati nella singola sede scolastica (in tale caso la penale crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate).

PERSONALE

Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero previsto.

STANDARD IGIENICO-SANITARI

Da € 500,00 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 e alla somministrazione;
- fornitura di cibi incommestibili (per bruciatura, cottura insufficiente, mancanza di sale, salatura eccessiva, presenza di cibo annacquato);
- per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti 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 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).

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione di cui all'art. 30.

Per reiterati inadempimenti e gravi violazioni agli obblighi contrattuali, a giudizio insindacabile dell'ente, lo stesso avrà il diritto di chiedere la risoluzione del contratto nei termini e con le modalità di cui all'art. 31.

Art. 30 – Contestazione delle inadempienze

In caso di accertate omissioni, l'azienda riceverà la contestazione in forma scritta per via PEC, con l'indicazione dell'inadempimento riscontrato e l'ammontare della penale prevista. L'azienda ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni scritte, anche via PEC, entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

In caso di mancato invio nei termini delle controdeduzioni o in caso di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste dall'art. 29. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione all'azienda entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

L'ente provvederà a trattenere l'ammontare dell'eventuale penalità in sede di liquidazione del corrispettivo, ferma restando la facoltà di applicare le sanzioni mediante incameramento della cauzione, oppure, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Art. 31 – Risoluzione del contratto

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale di diritto le seguenti ipotesi:

- a) situazioni di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e perdita dei requisiti professionali previsti per l'aggiudicazione del servizio, oltre che dei requisiti di cui all'art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016;
- b) carenza delle prescritte autorizzazioni previste dalla normativa che disciplina il servizio, a cui l'aggiudicatario deve scrupolosamente attenersi e costantemente adeguarsi, ancorché non espressamente richiamate nel presente capitolato;
- c) fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa per frode;
- d) cessione in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- e) mancata osservanza delle norme relative al divieto di subappalto totale o parziale della gestione del servizio;
- f) gravi violazioni agli obblighi retributivi, previdenziali, assistenziali, assicurativi e di sicurezza sul lavoro;
- g) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- h) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007, e s.m.i.;
- i) gravi e reiterate violazioni di norme igienico-sanitarie ed inosservanze di norme di legge e di regolamenti in materia di igiene e di sanità a seguito di accertamenti effettuati dall'ULSS e dai NAS;
- j) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente capitolato, relative alle condizioni igieniche, alle caratteristiche merceologiche, alle norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto;
- k) insufficienze e violazioni totali o parziali delle condizioni e degli obblighi contrattuali, che rivestano gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio;

- l) mancato utilizzo, nelle transazioni derivanti dal presente contratto, del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, ai sensi della Legge n. 136/2010.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'ente appaltante, in forma di lettera raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

L'ente appaltante si riserva, inoltre, di disporre la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni da parte dello stesso ente, nei seguenti casi:

- mancato inizio del servizio nel termine comunicato;
- sospensione o interruzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
- contegno abituale scorretto da parte del personale dell'appaltatore durante l'espletamento del servizio;
- reiterati e gravi inadempimenti nell'arco della vigenza contrattuale;
- ogni altra inadempienza o ogni altro fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, nei termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi sopra previsti l'infrazione è contestata all'aggiudicatario con lettera raccomandata A.R. e anticipata via PEC, con assegnazione allo stesso di un termine non inferiore a 15 giorni per la presentazione di eventuali repliche.

In caso di risoluzione del contratto l'azienda incorre nella perdita della cauzione definitiva, che resta incamerata dall'ente appaltante, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori, ed è tenuta, nel rispetto degli obblighi contrattuali, a garantire la prosecuzione dell'appalto fino al subentro del nuovo gestore, ferma restando la facoltà dell'ente, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio imputando all'appaltatore le eventuali spese sostenute per garantire il servizio.

All'azienda sarà dovuto soltanto il corrispettivo contrattuale spettante per le prestazioni regolarmente effettuate, sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e le spese sostenute. L'aggiudicatario riconosce all'ente appaltante il diritto di esperire azioni per il risarcimento dei danni causati dall'anticipata e forzata risoluzione del contratto.

In caso di risoluzione del contratto per fallimento o per grave inadempimento dell'appaltatore, l'ente appaltante si riserva di interpellare progressivamente i concorrenti presenti in graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la propria migliore offerta. L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già offerte in gara dal soggetto interpellato, fino al quinto migliore offerente. Qualora le aziende interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'ente si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti terzi, con addebito all'azienda inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Inoltre, ai sensi dell'art. 1373 del Codice Civile, qualora sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio per sopravvenuti motivi di interesse pubblico oppure al verificarsi di situazioni operative od ambientali che rendano non correttamente eseguibile il servizio oppure qualora venisse modificato il tipo di gestione del servizio o venissero meno in tutto o in parte le esigenze dell'appalto per gravi motivi, all'ente appaltante è riconosciuta la facoltà di recesso dal contratto d'appalto con un preavviso di almeno 90 giorni, da comunicarsi all'azienda appaltatrice con lettera raccomandata A.R..

Dalla data di efficacia del recesso, l'azienda aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali oggetto di recesso, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al committente. In caso di recesso l'azienda 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 e ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

È attribuita all'azienda appaltatrice la facoltà di recedere dal contratto per giusta causa. Il recesso dovrà comunque essere esercitato in modo da evitare ogni pregiudizio all'ente appaltante e comunque con un preavviso minimo di 120 giorni consecutivi.

Art. 32 – Esecuzione in danno

Indipendentemente da quanto previsto agli articoli precedenti, qualora l'aggiudicatario si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dal contratto, l'ente appaltante avrà facoltà di ordinare ad altra azienda l'esecuzione parziale o totale del servizio, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario stesso. Per l'esecuzione di tali prestazioni, l'ente potrà rivalersi mediante trattenute sui crediti dell'appaltatore o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà, in tale senso, essere immediatamente reintegrato.

In ogni caso l'aggiudicatario corrisponderà al comune i seguenti risarcimenti:

- una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
- i costi per la predisposizione e l'indizione di una nuova gara d'appalto da parte del comune, aumentati del 10% per spese non dimostrabili.

Resta in ogni caso fermo il diritto di risarcimento dei danni cagionati all'ente e a terzi, in dipendenza dell'inadempimento.

Art. 33 – Clausola di salvaguardia

Qualora la risoluzione del contratto abbia luogo per causa imputabile all'azienda appaltatrice, è facoltà di quest'ultima proporre all'amministrazione comunale, per il tempo necessario all'espletamento di una gara per il nuovo affidamento dell'appalto, il nominativo di un'azienda in possesso dei requisiti richiesti dal presente capitolato e nel bando di gara e che sia comunque di gradimento del comune.

L'azienda eventualmente subentrante presterà il servizio in via interinale allo stesso prezzo offerto dall'azienda aggiudicataria ed alle medesime condizioni previste nel capitolato.

Art. 34 – Cessione del contratto e subappalto

È fatto divieto all'azienda appaltatrice di cedere il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, fatti salvi i maggiori danni accertati.

Il subappalto è consentito alle condizioni indicate dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari e di preparazione e di somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili esclusivamente i servizi di trasporto e di pulizia dei locali oggetto di appalto.

Il subappalto è subordinato alle seguenti condizioni:

- indicare all'atto dell'offerta le parti del servizio che si intende subappaltare;
- impegnarsi in caso di aggiudicazione a depositare il contratto di subappalto almeno 20 giorni prima dell'inizio del servizio;
- trasmettere la certificazione attestante il possesso, da parte del subappaltatore, dei requisiti di qualificazione in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016 e l'insussistenza dei divieti previsti dall'art. 10 della Legge 31.05.1965, n. 575.

È fatto obbligo all'azienda di trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti dalla

medesima corrisposti, con indicazione delle ritenute di garanzia. Qualora non trasmetta le fatture quietanziate dei subappaltatori entro il predetto termine, la stazione appaltante sospende il successivo pagamento a favore dell'appaltatore.

Per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto, l'aggiudicatario è responsabile in solido dell'osservanza dei contratti collettivi e degli adempimenti in materia di sicurezza, previsti dalla normativa vigente, da parte del subappaltatore nei confronti dei propri dipendenti.

Art. 35 – Controversie

Nel caso di controversie tra il Comune di Sanguinetto e l'azienda aggiudicataria, in ordine all'esecuzione degli adempimenti derivanti dal presente contratto, competente a giudicare sarà il Foro di Verona. È esclusa qualsiasi forma di arbitrato.

Art. 36 – Disposizioni finali

L'azienda appaltatrice è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni normative in materia di ristorazione collettiva scolastica. L'azienda 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. Per quanto non precisato nel presente capitolato speciale e negli atti e documenti da esso richiamati, si rimanda alle leggi e ai regolamenti nazionali e regionali, nonché alle disposizioni comunali in materia, che ad ogni effetto vengono richiamati come facenti parte integrante del presente capitolato.