

COMUNE DI NOGAROLE ROCCA
Provincia di Verona

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLEGATO AL DOPOSCUOLA
PER I BAMBINI DELLA SCUOLA PRIMARIA

anno scolastico 2019/2020

ALLEGATO A)

ENTE APPALTANTE

Comune di Nogarole Rocca – Area Affari Generali e Finanziari

INDIRIZZO: Via Roma, 38 – 37060 Nogarole Rocca (VR)

Tel 045/045 7925384 - Fax 045/7925021

PEC : urp.nogarolerocca@legalmail.it

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la fornitura di pasti pronti per il consumo nel legame “fresco-caldo” in monoporzione o pluriporzione, compresa la fornitura dell’acqua minerale (in bottiglia o in caraffe di proprietà dell’appaltatore), per gli alunni della scuola primaria frequentanti il servizio di doposcuola, nei giorni previsti dal calendario scolastico e compresi dal 9 settembre 2019 al 29 maggio 2019, nonché la distribuzione dei pasti, la pulizia ed il riordino dei locali adibiti alla refezione, con i relativi materiali di pulizia ed attrezzature.

ART. 2 UBICAZIONE DEL PLESSO

La ditta aggiudicataria è tenuta recapitare, a propria cura e spese, i pasti presso la scuola primaria “A. Maculan” sita in via Binalunga a Pradelle di Nogarole Rocca entro un’ora rispetto all’orario fissato per la somministrazione dei pasti.

ART. 3 DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

Il numero presunto di pasti/anno scolastico è di circa n. 2.600. Tale dato ha un valore indicativo ed è stato calcolato sulla base delle presunte iscrizioni al servizio di doposcuola per l’anno scolastico 2017/2018 e 2018-2019. Essi sono esposti con il solo scopo indicativo e di fornire un elemento di riferimento per la formulazione dell’offerta.

Presumibilmente ed in base ai dati attualmente in nostro possesso il numero di pasti che settimanalmente sarà da fornire è indicato nella seguente tabella:

| LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|---------|----------|------------|----------|----------|
| 12 | 15 | 12 | 15 | 12 |

Il numero dei pasti potrà subire delle variazioni in aumento o in diminuzione, a seconda delle necessità, senza per questo costituire obbligo di sorta per il Comune. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, previa comunicazione da effettuare con congruo anticipo, nonché gli orari di ristorazione a seguito dell’applicazione di eventuali riforme scolastiche o di mutamenti organizzativi.

L’appaltatore non potrà prendere indennizzi di sorta qualora la fornitura risulti inferiore ai quantitativi indicati, così come non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori somministrazioni, anche ad altri plessi scolastici che faranno richiesta durante gli anni scolastici oggetto dell’appalto, alle medesime condizioni e conformemente alla propria offerta, fino alla concorrenza di un quinto del prezzo d’appalto, alle medesime condizioni stabilite nel presente capitolato. Al di là di questo limite il prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti, fatta salva la facoltà del Comune di ricorrere ad altro appaltatore.

Le presenze effettive degli studenti e quindi il numero dei pasti da fornire verranno comunicati ogni giorno per fax o altro mezzo idoneo e concordato da ciascuna dirigenza o plesso

scolastico. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti forniti in riferimento all'ordine comunicato ogni giorno.

ART. 4 TIPOLOGIA FORNITURA DEI PASTI

La fornitura dei pasti verrà effettuata tramite la tipologia della monoporzione e/o multiporzione, cioè pasti preparati e predisposti in contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento della temperatura sopra citata oppure confezionati in strutture monodose secondo normativa.

Tutte le attrezzature utilizzate per il trasporto devono essere conformi al DPR n. 327/1980 (Titolo III) e garantire il mantenimento delle temperature prescritte.

I contenitori attivi devono essere elettrici, muniti di cavo, per mantenere la temperatura adeguata. I mezzi e i contenitori per il trasporto dei pasti devono essere a norma. Le gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 15, al fine di evitare fenomeni di impaccamento. Il condimento dei primi piatti dovrà essere in pentole a parte e aggiunto al momento della distribuzione.

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

Potrà essere richiesta anche la tipologia della monoporzione, previo avviso alla ditta aggiudicataria. Anche per tale tipologia è richiesta la presenza del personale addetto durante il pasto. Per motivi particolari e a discrezione della stazione appaltante, le scuole potranno passare durante lo stesso anno scolastico da una tipologia all'altra.

ART.5 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nello specifico allegato. Preferire i prodotti con caratteristiche igienico- sanitarie migliorative, e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n.834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n. 6 del 1/3/2002) inoltre dovrà essere data comunicazione da parte dell'Ente Gestore agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati.

Esistono, per alcuni prodotti, peculiari elementi di criticità che andranno gestiti con attenzione. In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. È consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino suino ed equino. Nelle cucine convenzionali a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, svizzera, polpetta, ecc.).

Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati. (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie. I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, e il pesce panato non devono essere ricostituiti e prefritti).

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Formaggio: utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

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

Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

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

Riso: il ricorso al riso parbolito deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego specie nelle cucine annesse alla mensa è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc.

Gnocchi: di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure ortaggi: hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto sono previste in forma mista).

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

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

Purè di patate: preferibilmente preparato con patate fresche.

Frutta: ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato.

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

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

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

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". È auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato. Si consiglia di utilizzare preparati con ingredienti semplici e privi di conservanti, coloranti, dolcificanti e grassi vegetali idrogenati.

Bevande: consigliabile utilizzare acqua potabile di rubinetto.

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

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

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

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico e con grassi vegetali idrogenati. Tra i preparati per brodo sono da preferire le tipologie contenenti proteine vegetali, oli monoseme, sale marino, e con almeno il 3% di verdure disidratate.

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

Condimenti: sono da utilizzare:

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

ART. 6 MENU'

I pasti dovranno essere preparati in riferimento ad un menù tipo, già in uso in un'altra scuola con centro di cottura proprio, utilizzando i prodotti come specificato nell'art. 5. Il menù tipo dovrà essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio. Eventuali variazioni, nel pieno mantenimento degli apporti nutrizionali sarà oggetto di accordo con il Comune

ART. 7 VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti. Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

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

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

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

A richiesta dell'Amministrazione, la ditta sarà tenuta a fornire pasti alternativi per esigenze religiose e di filosofia di vita presenti nella scuola.

ART. 8 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

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

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;

- preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).

Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.

Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

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

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

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

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

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

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

Modalità di cottura consentite in base alle linee per il miglioramento della qualità nutrizionale:

- 1. Cottura in acqua:
- 2. Cottura a vapore:
- 3. Cottura brasata:
- 4. Cottura in umido o "stufatura"
- 5. Cottura in padella
- 6. Cottura al forno:
- 7. Cottura sottovuoto

- 8. Cottura alla piastra a bassa temperatura
Metodi di cottura da evitare: frittura e cottura alla griglia

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

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

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

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

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

ART. 9 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

Le stoviglie tradizionali, se utilizzate, dovranno essere di ceramica o porcellana, di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate.

I bicchieri di vetro, se utilizzati dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie.

La posateria, se prevista, per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox.

Le stoviglie in plastica dovranno essere bianche, in materiale idoneo, resistenti ai graffi e lavabili in lavastoviglie.

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

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

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

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

A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.

ART. 10 NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

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

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Qualora l'Amministrazione o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

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

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

L'ordinazione con l'esatta indicazione del numero dei pasti da fornire verrà comunicata telefonicamente, tramite fax o tramite e mail entro le ore 9.30 del giorno di fruizione del pasto alla ditta direttamente dal personale incaricato dalla dirigenza scolastica.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

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

ART. 11 DISTRIBUZIONE

La distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti; il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore ai 30 minuti.

I sughetti di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico.

La carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

ART. 12 DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il presente contratto avrà la durata di un anno scolastico (2019/2020) e precisamente:

dall' 9 settembre 2019 al 29 maggio 2020 dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico, (a tal proposito si fa presente che la scuola primaria "Maculan" segue un calendario scolastico proprio e diverso da quello regionale). Si invita a consultare il sito dell'Istituto comprensivo di Mozzecane per prenderne visione.

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico previsto. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dal Comune possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9:30 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

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

ART. 13 RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 24 del presente capitolato.

ART. 14 UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 50 chilometri dai plessi da servire. Tale distanza dovrà essere indicata dalla ditta, specificando anche il percorso.

ART. 15 DIVIETO DI SUBAPPALTO

All'Aggiudicatario è vietata la possibilità, salva preventiva autorizzazione scritta dell'Ente, di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio di produzione-preparazione e confezionamento dei pasti: in caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

Resta salva la possibilità per l'Aggiudicatario di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna dei pasti, al fine di rispettare le indicazioni di cui all'art. 9.

ART. 16 VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

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

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

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

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

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

ART. 17 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

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

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

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

ART. 18 FORMAZIONE DEL PERSONALE

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

- igiene degli alimenti
- merceologia degli alimenti
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti
- controllo di qualità
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura

In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

ART. 19 IMPORTO DELL'APPALTO

Il prezzo posto a base d'asta, per ogni singolo pasto, è di €. 4,80= (euro quattro/80) (oltre IVA al 4%) per un importo presunto di € 12.480,00 oltre I.V.A. 4% per l'anno scolastico 2019/2020 dell'appalto, nel corso dei quali è prevista una fornitura stimata in n. 2.600 pasti.

ART. 20 FATTURAZIONE E PAGAMENTO

La ditta aggiudicataria del servizio deve assumere l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 Agosto 2010 n. 136 così come persone e ditte da essa eventualmente incaricate, soggette a tale normativa, a pena di nullità assoluta dei contratti stessi.

La Ditta aggiudicataria dovrà emettere fattura elettronica. Codice Univoco Ufficio UFWEJA.

Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse dall'Ente appaltante e dovranno corrispondere effettivamente ai pasti forniti. L'Ente appaltante si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali. L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

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

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

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

ART. 21 CAUZIONI E ASSICURAZIONI

Prima della stipulazione del contratto di appalto a titolo di cauzione la ditta aggiudicataria versa la somma prevista dall'art 103 del D.Lgs. 50/2016 (10% dell'importo dell'appalto affidato) a garanzia dell'assolvimento delle obbligazioni assunte dall'affidamento, del risarcimento del danno, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per colpa dell'appaltatore, per inadempimento anche parziale degli oneri assunti o per cattiva esecuzione del servizio.

Tale cauzione resta vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto e viene restituita al contraente solo dopo la liquidazione dell'ultimo conto e consegnata dopo che saranno state definite tutte le ragioni di debito e credito ed ogni altra eventuale pendenza.

La Ditta si assume tutte le responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale e/o a terzi, persone o cose, responsabilità che si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a stipulare, prima di iniziare il servizio, pena la decadenza dall'appalto e l'incameramento della cauzione, una polizza di assicurazione cumulativa globale contro gli infortuni per ogni bambino iscritto, oppure un'apposita appendice di estensione di polizza già in essere riferita ai rischi infortuni correlati allo svolgimento del servizio oggetto di affidamento.

La Ditta aggiudicataria dovrà altresì dimostrare di essere in possesso, prima di iniziare il servizio, di una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi, compresa

l'Amministrazione Comunale, dell'importo di € 500.000,00, per i danni eventualmente causati durante l'esecuzione dell'appalto.

Si precisa che l'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 22 RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

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

ART. 23 CONTENZIOSO/ CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi di fronte al foro di Verona.

ART. 24 PENALITÀ

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

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

- qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto;
- menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata;
- ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati;
- mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
- contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi;

Le sanzioni previste per le violazioni dei punti precedenti sono stabilite in € 50,00.

L'Amministrazione appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

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

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la

facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

ART. 25 NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

ART. 26 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

La Ditta appaltatrice si impegna a trattare, nonché a custodire i dati acquisiti per l'espletamento del servizio nel rispetto della massima riservatezza, con cura e diligenza, secondo le vigenti disposizioni in materia di dati personali (Regolamento UR 2016/679 e D. LGS n. 196/2003 per le parti ancora applicabili).

Il trattamento dei dati conferiti deve avvenire con logiche strettamente correlate alle finalità del servizio e con modalità che garantiscano la sicurezza e la riservatezza dei dati medesimi, attraverso l'adozione di misure idonee ad impedirne l'alterazione, la cancellazione, la distruzione, l'accesso non autorizzato o il trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.

Da restituire firmato per accettazione
