



COMUNE DI LOREO

PROVINCIA DI ROVIGO

Piazza Municipio, 4 – 45017- Tel. 0426/336811 – Fax 0426/669186 - pec: comune.loreo@anutel.it

P.I. 00192820298

C.F. 00092880293

www.comune.loreo.ro.it

**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI ED
IL PERSONALE DOCENTE E NON DOCENTE DELLE
SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DELL'ISTITUTO
COMPRENSIVO DI LOREO
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025, 2025/2026 E
2026/2027**

CAPITOLATO DI SERVIZIO

Sommario

ART. 1 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO	3
ART. 2 – DURATA DELL’AFFIDAMENTO	3
ART. 3 – IMPORTO DELL’AFFIDAMENTO	3
Art. 4 - ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO	3
ART. 5 - FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO E FORNITURA DI ATTREZZATURE	4
ART. 6 – CONCESSIONE DEI LOCALI	6
ART. 7 – OBBLIGHI DELL’AFFIDATARIO	6
ART. 8 - PERSONALE.....	7
ART. 9 - CLAUSOLA SOCIALE DI ASSORBIMENTO.	8
ART. 10 - VESTIARIO	8
ART. 11 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE E SPECIFICHE TECNICHE DI BASE	8
ART. 12 – MODALITA’ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI	9
ART. 13 - MENU’ E DIETE SPECIALI.....	10
ART. 14 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO	11
ART. 15 – VERIFICA PASTI CONSUMATI.....	11
ART. 16 - RICICLO.....	11
ART. 17 - DISTRIBUZIONE	11
ART. 18 – PULIZIA	12
ART. 19 - SERVIZI IGIENICI.....	12
ART. 20 - RIFIUTI.....	12
ART. 21 - AGGIUDICAZIONE.....	12
ART. 22 -ESECUZIONE ANTICIPATA IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO ...	13
ART. 23 – SUBAPPALTO.....	13
ART. 24 - GARANZIA PROVVISORIA.....	13
ART. 25 – GARANZIA DEFINITIVA	13
ART. 26 – ASSICURAZIONI	14
ART. 27 - CONDIZIONI DI ESECUZIONE, CONTROLLI	14
ART. 28 – EVENTI ECCEZIONALI	14
ART. 29 - PENALITA’	15
ART. 30 – PREZZO E ROYALTY	15
ART. 31 - NORME FINALI	16

ART. 1 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

L'affidamento ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica del Comune di LOREO (RO) per gli alunni ed il personale docente e non docente che rispettivamente frequentano o svolgono la loro attività presso la scuola dell'infanzia "Monumento Ai Caduti" e la scuola statale primaria "G. Marconi". Il servizio di gestione della mensa scolastica avverrà utilizzando il centro cottura ubicato presso il plesso scolastico comunale e le attrezzature ivi contenute, con ingresso da Via Sartori n. 1 che si trova all'interno della scuola dell'infanzia per la preparazione dei pasti e la loro somministrazione. Il servizio deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal presente capitolato.

Forma, altresì, oggetto dell'affidamento:

- la fornitura dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presso i locali specificatamente dedicati alla preparazione dei pasti ad integrazione di quelli già presenti;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi di cui sopra al fine di garantire un costante adeguamento delle cucine alle prescrizioni della normativa vigente ed alle indicazioni del presente Capitolato.

Il servizio dovrà avere ridotto impatto ambientale, ed essere conforme alle disposizioni ambientali di cui al Piano Nazionale d'azione sul Green Public Procurement - (PAN GPP), adottato con il Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008, aggiornato con Decreto 10 aprile 2013, e ai criteri ambientali minimi vigenti, di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), Allegato 1, pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 220 del 21.9.2011.

ART. 2 – DURATA DELL’AFFIDAMENTO

La durata dell'affidamento è di anni 3 dall'inizio dell'anno scolastico 2024-2025 (settembre 2024) al 30 giugno 2027, salva diversa decorrenza e scadenza dovuta all'espletamento della procedura di affidamento. Il comune provvederà a comunicare alla ditta appaltatrice la data di inizio del servizio, che potrà essere diversa a seconda dell'organizzazione dell'attività didattica della scuola dell'infanzia e della scuola primaria.

Il calendario di sospensione del servizio di refezione, per il periodo delle vacanze scolastiche è quello stabilito dai competenti organi scolastici. Al termine dell'affidamento, che coincide con il 30.06.2027, il contratto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta e preavviso.

Per tutta la durata dell'affidamento la ditta aggiudicataria dovrà provvedere, per quanto di competenza, con personale e mezzi propri idonei, alle esigenze del servizio affidatole.

ART. 3 – IMPORTO DELL’AFFIDAMENTO

Il prezzo unitario a base d'asta da intendersi come prezzo unico da sottoporsi ad unico ribasso per pasti e merende comprese può quantificato, sulla scorta del costo attuale del servizio e sulla base dei dati storici a disposizione dell'Ente, in € 5,00 netti per pasto.

Il numero presunto complessivo di pasti, per ogni anno scolastico è pari a circa 7.500 pasti.

Pertanto il valore a base d'asta dell'intero affidamento, IVA ed oneri della sicurezza esclusi, ammonta ad €. 112.500,00 esclusa l'eventuale proroga di sei mesi pari ad € 37.500,00 per anno. Tale importo è calcolato sulla base di 7.500 pasti annui, cui dovranno essere aggiunti gli oneri per la sicurezza così come comunicati dall'offerente.

Art. 4 - ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il luogo di espletamento del servizio è presso: Scuola dell'Infanzia "Monumento ai Caduti" di Loreo.

La ditta dovrà:

- fornire le derrate alimentari e preparare, presso la cucina sita nei locali della Scuola dell'Infanzia i pasti da somministrare ai bambini e al personale educativo della Scuola dell'Infanzia per 5 giorni alla settimana e della Scuola Primaria nei giorni di rientro

pomeridiano che saranno comunicati in base all'organizzazione disposta dal Dirigente Scolastico e solo per gli alunni che usufruiscono dello scuolabus;

- distribuire i pasti agli alunni della Scuola d'Infanzia, della Scuola Primaria e al personale docente e non docente che ne abbia titolo presso il refettorio adiacente la cucina stessa;
- provvedere alla pulizia delle cucine e dei refettori al termine del pranzo.

Pasti e giorni di refezione: il numero presunto dei pasti da somministrare per il periodo oggetto dell'affidamento scolastico è quello di cui al precedente articolo 3.

Per la scuola dell'infanzia sono previste due merende giornaliere (una al mattino intorno alle ore 09:30 e una al pomeriggio intorno alle ore 15:00), cinque giorni la settimana dal lunedì al venerdì. Lo spuntino della mattina dovrà essere fornito anche agli alunni che non usufruiscono del pranzo. I due spuntini sono costituiti, a rotazione, dai seguenti alimenti: yogurt alla frutta, oppure un frutto di stagione, eventualmente già pronto alla somministrazione tagliato a spicchi o in macedonia, the deinato e biscotti (senza grassi idrogenati o senza grassi vegetali non specificati), pane con marmellata, comunque essere concordati con il SIAN.

I dati relativi a numero degli utenti del servizio e dei pasti sono puramente indicativi e pertanto potrebbero subire variazioni in più o in meno per effetto della mobilità scolastica e per le modifiche dei rientri pomeridiani.

L'amministrazione si riserva di apportare variazioni sia al numero dei pasti sia alle sedi delle strutture con preavviso di almeno 15 giorni senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario. L'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e gestionali, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti, nel limite di un quinto del valore complessivo presunto dell'affidamento, IVA esclusa.

I pasti dovranno essere composti da: un primo piatto e un secondo piatto o in alternativa un piatto unico secondo le indicazioni del SIAN, un contorno, frutta o dessert, pane, acqua minerale naturale. Le grammature dei piatti dovranno essere quelle previste per la Scuola dell'Infanzia e per la Scuola Primaria, atte a garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e le tipologie degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto previsto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle **Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica della Regione Veneto approvate con DGR n. 1663 del 12.11.2018.**

Menù: dovrà essere composto di piatti semplici e di facile digeribilità, con possibilità di scelta fra le preparazioni proposte e con rotazione che tenga conto dell'alternanza giornaliera fra gli alunni, in modo tale che i menù non siano ripetuti prima di quattro settimane. Dovranno essere predisposti menù a cadenza stagionale autunno/inverno – primavera/estate.

ART. 5 - FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO E FORNITURA DI ATTREZZATURE

Il servizio dovrà essere espletato utilizzando il Centro cottura Comunale ubicato all'interno della Scuola dell'Infanzia di Loreo. Per l'attuazione del servizio la Ditta aggiudicataria dovrà munirsi delle attrezzature necessarie integrando, laddove necessario, quelle messe a disposizione dal Comune. All'atto della presa di possesso dei locali e delle attrezzature verrà redatto verbale, sottoscritto dalle parti, per la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature. La Ditta se ne assume l'onere della conservazione nonché dell'ordinaria manutenzione. La Ditta è tenuta a rispondere di eventuali ammanchi o rotture per la parte eccedente il normale degrado. Entro 15 giorni dalla scadenza del contratto la Ditta deve procedere alla riconsegna dei locali nello stato in cui sono stati ricevuti. A tal fine della riconsegna è redatto apposito verbale in contraddittorio tra le parti. E' vietato apportare ogni e qualsiasi modifica non rientrante nella manutenzione ordinaria agli impianti tecnologici ed alle strutture senza preventiva e specifica autorizzazione dell'ente proprietario.

Utilizzo di stoviglie di una tra le seguenti tipologie alternative: stoviglie di ceramica di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate; oppure stoviglie in plastica, in materiale idoneo e conforme alla normativa vigente, resistente ai graffi e lavabili in lavastoviglie. I bicchieri devono essere di vetro integri, non graffiati né scheggiati e idonei per il lavaggio in lavastoviglie.

La Ditta aggiudicataria si impegnerà a disporre, al momento dell'avvio del servizio, di un centro di cottura di emergenza (di proprietà o concesso legittimamente in disponibilità), di dimensioni e potenzialità tecnica - produttiva adeguate alla fornitura oggetto dell'affidamento a distanza percorribile in un massimo di tempo pari a 60 (sessanta) minuti dal punto di consegna e consumazione dei pasti. Il predetto Centro assicurerà la gestione delle emergenze per l'eventuale inagibilità temporanea della cucina comunale. In tal caso il trasporto dei pasti dal Centro di cottura alle sedi scolastiche deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legame fresco-caldo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione e contenitori termici che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge. E' previsto lo scarico dei contenitori nel locale esatto di utilizzo, presso ciascun plesso. E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori termici a fine pasto, la loro pulizia e igienizzazione. Si esclude la fornitura di pasti in monoporzione sigillati (ad eccezione delle diete speciali).

Non è ammesso, salvo specifica autorizzazione scritta da parte dell'Amministrazione Comunale, l'uso di pietanze o pasti preparati o precotti in locali diversi dal Centro di cottura affidato, nonché il trasferimento di pasti già cotti da una cucina ad un'altra.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto dei generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti in base ai requisiti previsti dalla normativa vigente e dalle norme di buona tecnica, utilizzando derrate conformi alle caratteristiche merceologiche specificate, secondo i menù e le grammature indicati agli Allegati, ai quali potranno essere apportate variazioni richieste dall'Amministrazione Comunale o dall'Autorità Sanitaria, in funzione di particolari esigenze di interesse pubblico o di necessità individuali. Tali variazioni non dovranno comportare rettifiche al prezzo dei pasti.

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. E' consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (con successivo abbattimento) per arrostiti, brasati, bolliti.

Gli orari di somministrazione dei pasti sono i seguenti, per quanto possano subire variazioni in relazione all'organizzazione scolastica:

scuola dell'Infanzia: ore 11,50 – 12,30

scuola Primaria: ore 13,05 – 13,45 (solo nelle giornate che prevedono il rientro pomeridiano e solo per gli alunni che usufruiscono del servizio di trasporto scolastico)

La tipologia del servizio, contempla inoltre:

- la fornitura di diete speciali;
- la fornitura di diete per motivi religiosi;
- la fornitura di una merenda a metà mattina ed una merenda pomeridiana per i bambini frequentanti la Scuola dell'infanzia.

Tutte le sale refettorio dovranno essere dotate di:

- tovaglioli e tovagliette forniti in rapporto al numero dei pasti serviti;
- posate di tipo inox (cucchiai, forchette e coltelli non seghettati) in numero adeguato ed igienizzate attraverso il lavaggio con lavastoviglie;
- contenitori igienicamente idonei a contenere pane e frutta;
- caraffe in plastica trasparente, di materiale idoneo e conforme alla normativa vigente, resistente ai graffi e lavabili in lavastoviglie;
- generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.

Tutto il necessario per le apparecchiature delle tavole deve essere fornito dalla ditta appaltatrice.

Il servizio prevede inoltre l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse all'oggetto dell'affidamento, previste nel presente Capitolato e nei suoi allegati e documenti collegati.

In particolare il servizio per ciascuna categoria di utenti sarà articolato come segue:

- per i bambini della scuola dell'infanzia il servizio contempla la preparazione dei pasti e delle merende, l'assemblaggio e condimento dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli, la porzionatura nel piatto, la distribuzione dei pasti a tavola agli alunni, nonché il lavaggio delle stoviglie, la pulizia dei locali di cucina e refettorio ed ogni qualsiasi ulteriore operazione necessaria ad effettuare regolarmente il servizio. Può effettuarsi lo sbucciamento ed il porzionamento della frutta e/o spremuta, tali operazioni dovranno essere effettuate 15 minuti prima della somministrazione. Per alcune varietà di frutta, in quanto proveniente da agricoltura biologica, è possibile il consumo con la buccia (es. mele, pere, susine, etc.) previo adeguato lavaggio.
- per i bambini della scuola Primaria il servizio contempla la preparazione dei pasti, l'assemblaggio e condimento dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli, la porzionatura nel piatto, la distribuzione dei pasti, nonché il lavaggio delle stoviglie, la pulizia dei locali di cucina e refettorio ed ogni qualsiasi ulteriore operazione necessaria ad effettuare regolarmente il servizio.

Tutti i servizi summenzionati e gli altri necessari al buon andamento della refezione devono essere forniti a spese e cura dell'Impresa aggiudicataria.

I contenitori e le vaschette, nonché le confezioni delle altre derrate, dovranno a loro volta essere contenuti in recipienti che ne garantiscano la conservazione in condizioni di commestibilità, organolettiche e temperatura ottimali fino al momento della consumazione.

Il numero dei pasti di cui all'art. 3 ha valore puramente indicativo; la ditta fornitrice dovrà verificare entro le ore 9.30 del giorno del consumo, il numero dei pasti da realizzare in base alle presenze effettive.

Il menù settimanale dettagliato deve essere esposto presso le sedi di refezione.

Il Comune si riserva la facoltà di:

- proporre alla ditta fornitrice modifiche e/o alternative alla composizione del menù, atte a migliorarne la qualità;
- apportare, nel corso della fornitura, variazioni negli orari e nei giorni di refezione, nei quantitativi e nelle qualità dei generi alimentari usati per i pasti, qualora venissero richieste dalle autorità scolastiche o sanitarie;
- sospendere provvisoriamente la fornitura in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo.

ART. 6 – CONCESSIONE DEI LOCALI

Il Comune mette a disposizione i locali siti presso la scuola dell'Infanzia, adibiti a cucina, per la preparazione dei pasti della scuola dell'infanzia e della Scuola Primaria. I due edifici (Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria) sono vicini. I bambini della scuola primaria verranno accompagnati al refettorio dal personale scolastico.

Il Comune pone a disposizione del servizio la struttura edilizia dei vani adibiti a cucina, deposito merci o ripostiglio, la zona mensa e tutte le attrezzature esistenti a tutt'oggi necessarie alla preparazione, conservazione e distribuzione delle pietanze.

La Ditta si impegna ad installare e allacciare, integralmente a sua totale cura e spese, le attrezzature e gli arredi necessari per l'ottimizzazione del servizio in relazione alla conservazione degli alimenti, alla zona preparazione e alla zona cottura e alla sala refettorio. La ditta dovrà garantire il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate e la conformità alle norme di legge in materia di igiene e sicurezza.

La ditta appaltatrice attuerà, sempre a sua cura e spese, tutte le provvidenze necessarie per prevenire i danni a persone o cose.

La Ditta inoltre dovrà comunicare, prima dell'inizio dei lavori, il nominativo/i ed il numero/i telefonico/i di un proprio tecnico /i incaricato/i della direzione dei lavori nonché del responsabile della sicurezza.

Le utenze elettrica, idrica e gas sono a carico del Comune.

ART. 7 – OBBLIGHI DELL'AFFIDATARIO

La ditta dovrà mantenere i predetti locali, gli impianti e tutte le attrezzature in perfette condizioni sotto il profilo igienico-sanitario e funzionale, salvo il deperimento dovuto all'uso.

La ditta dovrà redigere un inventario contenente l'indicazione di ogni macchinario, attrezzatura e suppellettile presente nei locali di proprietà del Comune. Tale inventario verrà trasmesso al Responsabile del Settore di riferimento presso il Comune, che lo sottoscriverà per accettazione.

La ditta dovrà provvedere totalmente a propria cura e spese al funzionamento delle cucine (approvvigionamento delle derrate, stoccaggio e conservazione, rischio del deterioramento e calo del peso, spese di gestione di manutenzione ordinaria degli impianti della predetta cucina), esonerando il Comune da ogni e qualsiasi onere e responsabilità al riguardo.

La ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dalla vigente normativa in materia di igiene generale degli alimenti.

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di collaborare costantemente con il Comune al fine di perseguire gli obiettivi di efficienza, efficacia ed economicità prescritti dalla legge.

Dovrà comunicare, prima dell'inizio del servizio, il nominativo (corredato di numero telefonico, mail e fax) di un proprio tecnico responsabile verso il Comune per l'espletamento di tutti i servizi. Questi dovrà tempestivamente segnalare al Comune l'opportunità di potenziare o razionalizzare i servizi sulla scorta di riscontri operativi nonché eventuali comportamenti scorretti tenuti dall'utenza.

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta a fornire al Comune tutte le informazioni, che siano eventualmente richieste, pertinenti ai servizi svolti.

Il servizio oggetto del presente affidamento è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato.

In caso di sospensione o abbandono anche parziale del servizio, e in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, eccettuati i casi di forza maggiore, l'Amministrazione comunale potrà sostituirsi senza formalità di sorta all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle spese a carico dell'appaltatore e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e dall'eventuale risarcimento dei danni.

Qualora la sospensione o l'abbandono derivino da cause di forza maggiore (es. emergenza neve o altre condizioni meteorologiche avverse, dissesti stradali, calamità naturali, interruzione totale di energia elettrica, etc.), l'appaltatore dovrà darne comunicazione al Comune con la massima urgenza.

Il servizio è altresì da considerarsi servizio pubblico essenziale.

L'interruzione del servizio deciso da parte del Responsabile comunale del Settore interessato per qualsiasi motivazione e/o dalle Autorità competenti per cause di forza maggiore, non darà luogo ad alcuna responsabilità in capo all'Amministrazione comunale e tale interruzione sarà comunicata per iscritto tempestivamente alla controparte.

ART. 8 - PERSONALE

Almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà comunicare per iscritto al responsabile dei servizi scolastici del Comune di Loreo l'elenco nominativo del personale impiegato presso la sede.

Il Comune di Loreo si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione appaltante. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, dovrà aver svolto percorsi formativi/informativi professionali organizzati da enti riconosciuti in ottemperanza alla L.R. Veneto n.41/19.12.2003 e s.m.i.

La ditta aggiudicataria è tenuta a retribuire il proprio personale in misura non inferiore a quella stabilita dal contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria ed ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurative e similari. Si obbliga inoltre a presentare su richiesta copia di tutti i documenti atti a verificare la corretta corresponsione dei salari, nonché ai versamenti contributivi.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro determina, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto. Tra il comune e il personale dell'appaltatore non si instaurerà alcun rapporto di lavoro.

ART. 9 - CLAUSOLA SOCIALE DI ASSORBIMENTO.

Compatibilmente con l'autonomia imprenditoriale, il soggetto gestore subentrante si impegna ad assumere, nei modi e alle condizioni previsti dalle vigenti leggi e dei pertinenti contratti collettivi di lavoro e fermo restando il verificarsi della risoluzione del rapporto di lavoro da parte dell'impresa cessante, il personale addetto al servizio in corso al momento della pubblicazione dell'avviso di indagine di mercato per l'affidamento del servizio in argomento, garantendo il mantenimento della retribuzione come da contratto nazionale, ivi comprendendo gli scatti di anzianità maturati.

ART. 10 - VESTIARIO

L'Impresa fornirà annualmente a tutto il personale almeno quattro divise complete di lavoro (camice, pettorina e copricapo), nonché guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi, nonché ogni altro dispositivo individuale di sicurezza, previsti per ogni operazione considerata a rischio ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. L'Impresa deve fornire, inoltre, almeno due divise complete per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di refezione. Le nuove divise per la distribuzione e per la pulizia devono essere fornite almeno 5 giorni prima dell'avvio del servizio all'inizio di ogni anno scolastico.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

ART. 11 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE E SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

Per tutti gli alimenti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge, preparata a regola d'arte e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Gli alimenti utilizzati nell'abituale servizio di ristorazione scolastica devono rispondere alle prescrizioni di carattere generale, di cui all'allegato A ("Tabelle Merceologiche: caratteristiche delle derrate alimentari") e alle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica della Regione Veneto approvata con DGR n. 1663 del 12.11.2018.

Tutte le derrate porzionate a cura della ditta (prosciutto, formaggio) devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti, al fine di evitare contaminazioni.

Dovrà essere fornita, secondo le esigenze, fornitura di olio extra vergine di oliva in confezioni sigillate da litro, di aceto di vino, di formaggio grattugiato (parmigiano o grana).

Produzione degli alimenti e delle bevande:

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in

applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- Carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- Pesce deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo. Non dovrà essere previsto l’utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all’utenza e al contesto, prevedendo l’utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina (da concentrato).

ART. 12 – MODALITA’ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

In ordine alla preparazione dei pasti, la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa in materia e dalle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

Le Grammature di riferimento sono quelle previste nelle linee guida della Regione del Veneto.

I cibi dovranno essere preparati in modo semplice e la scelta dei piatti deve tener conto della stagionalità e della tracciabilità delle forniture alimentari.

Per tutti gli alimenti indicati nel menù, comunque, 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 vigenti. Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta aggiudicatrice, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati dovranno comunque rispondere alle prescrizioni di cui alle seguenti fonti normative:

- art. 5 L. 283/1962 e s.m. e i., per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati;
- art. 31 del D.P.R. 327/1980, per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi, e il mantenimento della catena del freddo.

Tutti gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di anomalie in ordine all’odore, al gusto e allo stato fisico. Non dovranno essere rilevabili analiticamente (ovvero presenti, se previsto, oltre i limiti consentiti) sostanze considerate nocive o indesiderabili quali metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, etc. Per quanto attinente ai parametri microbiologici, dovrà essere fatto riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Non devono essere utilizzati:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- 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;
- prodotti derivanti da O.G.M. (Organismo Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.;
- da escludere la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

ART. 13 - MENU' E DIETE SPECIALI

I menù settimanali proposti dovranno essere variati, strutturati in almeno 4 settimane a rotazione, articolati in base alla stagionalità autunno-inverno e primavera-estate dei prodotti e con presenza di piatti tradizionali locali, secondo quanto prescritto dalle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica. Essi dovranno ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e dell'Azienda U.L.S.S. competente.

Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'ente appaltante e la ditta.

La ditta dovrà assicurare la possibilità di realizzazione delle "diete speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondano di volta in volta a particolari esigenze di determinati utenti.

Tutti i menù proposti per diete speciali non devono discostarsi di molto, se possibile, dal menù generale e garantire una alternanza di prodotti.

Diete speciali per motivi religiosi: l'impresa deve garantire, esclusivamente su autorizzazione del Servizio Istruzione, in favore degli utenti che ne facciano richiesta, l'erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose. Nel periodo quaresimale e nel mercoledì delle ceneri sarà concessa una dieta alternativa, di pari valore nutritivo, per gli utenti di religione cattolica le cui famiglie ne facciano richiesta.

Diete speciali per motivi di salute (allergie, intolleranze ed altre condizioni patologiche): l'Impresa deve garantire, in favore degli utenti che ne abbiano fatto apposita richiesta con le procedure previste, l'erogazione di un menù specifico che tenga conto delle prescrizioni indicate dal medico.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete speciali devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio e con il nominativo dell'utente a cui è destinato.

Nel caso di pasti trasportati, devono essere usate vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il nominativo del destinatario. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, dovrà essere utilizzato il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si dovranno utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

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 del plesso così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extravergine;
- 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 intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

ART. 14 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

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

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4° C per 48 ore, con un cartello portante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

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

ART. 15 – VERIFICA PASTI CONSUMATI

Entro il giorno 5 di ogni mese la ditta trasmetterà all'Ufficio Servizi Scolastici del Comune di Loreo un prospetto riepilogativo, suddiviso per classi, dei pasti consumati nel mese precedente.

Una volta verificata la corrispondenza del numero di pasti consumati e di quelli forniti, la ditta procederà alla fatturazione dei pasti al Comune che provvederà alla liquidazione e pagamento, previa verifica della regolarità contributiva e previdenziale.

ART. 16 - RICICLO

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie, le derrate non consumate potranno essere ritirate dalle associazioni Onlus, che ne facciano richiesta, le quali effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari agli indigenti, ai sensi della legge n. 155 del 25 giugno 2003 e s.m.i..

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali. In merito alla possibilità di ritirare da parte di Associazioni o volontari zoofili i residui di mense dalle refezioni scolastiche, si dispone che:

- l'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella ASL;
- deve essere individuata la colonia felina o canina interessata; il volontario preposto al ritiro del materiale deve essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria regolarmente rilasciata dalla ASL di appartenenza;
- l'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
- la Ditta che effettua il servizio di refezione scolastica deve comunicare al Servizio Istruzione in merito alla denominazione dell'Associazione e alle modalità del ritiro a norma di Legge.

ART. 17 - DISTRIBUZIONE

Il servizio di distribuzione dei pasti consiste:

- nella predisposizione del refettorio;
- nella preparazione dei tavoli per i pasti;
- nella somministrazione dei pasti;
- nella pulizia e nel riordino dei tavoli dopo i pasti;
- nella gestione dei rifiuti;

Nel servizio di somministrazione dei pasti dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento:

- la somministrazione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza dei commensali;
- il tempo massimo di somministrazione non dovrà essere superiore a 40 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;

- l'acqua, servita in caraffe chiuse da coperchio, dovrà essere prelevata pochi minuti prima della distribuzione del pasto;
- deve essere assicurato il ritiro dei piatti sporchi tra il primo ed il secondo piatto. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Le verdure devono essere condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico, avendo cura di non lasciare il condimento, ed in particolare il sale, a libera disposizione dei bambini.

La carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione.

ART. 18 – PULIZIA

Al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e disinfettate secondo quanto disposto dalla normativa vigente in materia. La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine è a carico dell'Impresa, che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono altresì a carico dell'Impresa le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate della cucina.

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali, pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici; pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio e delle zanzariere. Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro l'impresa dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

ART. 19 - SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Impresa. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispenser di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L'Impresa provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali.

ART. 20 - RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta differenziata (umido, secco non riciclabile, plastica, alluminio, vetro, etc.). E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di refezione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa.

Anche per quanto non espressamente previsto nel presente articolo, l'Impresa si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

ART. 21 - AGGIUDICAZIONE

L'affidamento avverrà secondo le disposizioni di cui all'art. 50 comma 1) lettera b) del D.Lgs. 36/2023, previa valutazione delle offerte preannunciate dalle imprese che manifesteranno il proprio interesse ad essere invitati a presentarle attraverso la piattaforma www.acquistinretepa.it. Le offerte saranno valutate secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

L'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta, purché venga ritenuta congrua e vantaggiosa.

Nel caso presenti la propria manifestazione anche l'affidatario uscente, esso potrà comunque essere ammesso a presentare la propria offerta in quanto l'avviso pubblicato è aperto a tutti gli operatori economici interessati anche solo potenzialmente.

ART. 22 -ESECUZIONE ANTICIPATA IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il responsabile del procedimento può autorizzare l'esecuzione anticipata del contratto dando avvio all'esecuzione della prestazione anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo. Il responsabile del procedimento autorizza con proprio atto l'esecuzione anticipata con apposito provvedimento nel quale vengono indicati in concreto i motivi che la giustificano.

ART. 23 – SUBAPPALTO

All'aggiudicatario è vietata la possibilità di cedere direttamente o indirettamente e subappaltare in tutto o in parte il servizio di preparazione e/o confezionamento dei pasti. In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

ART. 24 - GARANZIA PROVVISORIA

Le Ditte partecipanti alla procedura dovranno presentare, a pena di esclusione, una garanzia provvisoria pari al 2% della somma offerta ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. 36/2020, a garanzia della mancata sottoscrizione del contratto.

La garanzia fideiussoria, a scelta dell'appaltatore, può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

L'offerta deve essere corredata, altresì, dall'impegno del garante a rinnovare, su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice, la garanzia per ulteriori 180 (centottanta) giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione definitiva.

In caso di partecipazione alla gara di un raggruppamento temporaneo di imprese, la garanzia fideiussoria deve riguardare tutte le imprese del raggruppamento medesimo.

ART. 25 – GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'affidatario, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'esecutore del servizio, al momento della stipulazione del relativo contratto di affidamento, è obbligato a costituire, nelle forme di cui all'art. 14, un deposito cauzionale definitivo in misura almeno pari al 10% dell'importo contrattuale, o comunque nella misura determinata dall'art. 107 del D.Lgs. 36/2023, salva comunque la risarcibilità del maggior danno, tramite fidejussione bancaria ovvero polizza assicurativa, che preveda 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, nonché la sua operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante.

Resta salvo per l'Amministrazione competente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'affidatario potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione competente avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dell'affidamento.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ART. 26 – ASSICURAZIONI

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. A tale scopo l'Impresa si impegna a consegnare all'Amministrazione comunale una polizza RCT/RCO stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione. L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'Impresa assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'Amministrazione comunale da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Impresa.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale non inferiore ad € 2.000.000,00 (duemilioni/00) per unico sinistro, e per anno assicurativo.

L'Amministrazione è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad € 150.000,00 (centocinquantamila/00) per sinistro, e per anno assicurativo.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione almeno 7 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

L'Impresa si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla stazione appaltante e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

Il contratto dovrà essere specificatamente dedicato al servizio svolto per conto del Comune (quindi con massimale dedicato).

ART. 27 - CONDIZIONI DI ESECUZIONE, CONTROLLI

L'impresa dovrà dichiarare la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità ritenute opportune, controlli presso il Centro cottura per verificare la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

E' altresì facoltà del Comune incaricare personale specializzato (proprio od esterno) con il compito di verificare la corretta applicazione delle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

Eventuali modifiche inerenti al menù non potranno essere concordate dalla ditta né con i genitori né con gli operatori scolastici ma esclusivamente con il competente Servizio comunale.

ART. 28 – EVENTI ECCEZIONALI

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e degli alunni, la ditta dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica, possibilmente almeno 24 ore prima.

Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 13.00 del giorno precedente la fornitura.

Per scioperi non programmati, la ditta dovrà essere avvertita dall'autorità scolastica entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la medesima dovrà darne comunicazione all'ufficio comunale competente con un preavviso di almeno 24 ore.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzioni di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti) tali da impedire la produzione dei pasti caldi, l'azienda dovrà fornire in sostituzione, a richiesta del Comune, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna.

ART. 29 - PENALITA'

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- in caso di mancata consegna di interi pasti regolarmente prenotati nei giorni e nell'ora fissati, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti prenotati quel giorno;
- in caso di mancata consegna di parte dei pasti regolarmente prenotati nei giorni e nell'ora fissati, una penalità pari al 10% dell'importo totale di tutti i pasti prenotati in quel giorno;
- qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti con prodotti a norma, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei piatti interessati forniti in quel giorno;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli eventualmente concordati dal Comune con la ditta fornitrice, alla stessa verrà imputata una penalità pari al 10% dell'intera fornitura del giorno interessato. L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla comunicazione inviata dall'Ente. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, si procederà ad applicazione della penale, trattenendo il relativo ammontare dalla prima fattura in scadenza.

In caso di recidiva, o qualora si verificassero da parte della ditta fornitrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, il Comune procederà alla risoluzione del contratto e all'incameramento del deposito cauzionale.

L'Amministrazione, oltre all'applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

ART. 30 – PREZZO E ROYALTY

Corrispettivo del servizio

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per tutto il periodo di cui all'art. 2.

La ditta fornitrice emetterà la fattura a carico del Comune, con cadenza mensile, indicando distintamente i pasti erogati agli alunni e al personale docente e non docente distinto per la scuola primaria e la scuola dell'infanzia.

La liquidazione e il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla presentazione della fattura stessa, previa verifica della regolarità previdenziale e assicurativa della ditta (acquisizione DURC).

Con il prezzo di aggiudicazione si intendono interamente compensati tutti i servizi, le provviste, le prestazioni e le spese necessarie per la perfetta esecuzione della fornitura, nonché qualsiasi onere, espresso e non, inerente e conseguente ai servizi di cui al presente capitolato.

Tutti gli oneri fiscali e le spese inerenti e conseguenti relativi al contratto per il presente affidamento previsti dalle vigenti normative, sono a totale carico della ditta fornitrice.

Royalty a favore del Committente

L'Organizzazione può utilizzare il centro cottura del Committente anche per preparare pasti destinati a clienti diversi ("pasti aggiuntivi"), osservando quanto segue:

a. acquisizione dell'autorizzazione del Committente sulla base della fattibilità della produzione aggiuntiva;
b. la fattibilità è legata alle potenzialità del centro cottura in termini di produttività dei macchinari, di spazi di stoccaggio delle materie prime e degli accessori necessari al trasporto, di spazi di lavoro per gli operatori;

c. non devono generarsi cause di disservizio o il venir meno delle condizioni previste da questo capitolato. Per la produzione dei pasti aggiuntivi l'Organizzazione può aumentare la potenzialità produttiva del centro cottura con dotazioni che, al termine del contratto, rimarranno all'Organizzazione.

L'Organizzazione deve farsi carico, dandone evidenza al Committente, di ottemperare a tutte le prescrizioni normative quali, ad esempio, l'adeguamento dell'analisi del rischio igienico sanitario, le comunicazioni previste all'Autorità preposta (SCIA o future procedure equivalenti), informazioni al Committente sulla necessità di adeguamento delle norme di coordinamento (DUVRI) per la presenza di eventuali addetti in aggiunta a quelli previsti per questo contratto e di provvedere all'individuazione delle necessità di adeguamento conseguenti.

4. L'Organizzazione versa al Comune di Loreo un importo pari a € 0,30 al netto dell'IVA per ogni pasto aggiuntivo, entro trenta giorni dal ricevimento della fattura emessa dal Committente con cadenza proporzionata all'entità dei pasti aggiuntivi che l'Organizzazione deve comunque rendicontare mensilmente al Committente.

ART. 31 - NORME FINALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le norme contenute nel D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e le altre norme vigenti in materia.

Per qualsiasi controversia in materia di esecuzione del contratto d'AFFIDAMENTO è competente il Foro di Rovigo.

ALLEGATI:

Planimetria scuola dell'infanzia