



Comune di Castagnaro

Provincia di Verona

Via Dante Alighieri 210 C.A.P.37043
Cod. Fisc. 82005890239 - Part. Iva 01640550230

CIG: 79134029E8

Allegato "A" alla Determinazione della Responsabile dell'Area Amministrativa n.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CASTAGNARO (VR)

ART. 1 APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il presente Capitolato Speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione scolastica concluso tra la STAZIONE APPALTANTE (si intende l'Amministrazione Comunale di Castagnaro – VR) e la DITTA AGGIUDICATARIA (si intende l'impresa alla quale viene affidato il Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Castagnaro– VR), conformemente all'oggetto indicato nel bando di gara. Il servizio di ristorazione di cui al presente capitolato dovrà essere effettuato nel rispetto delle Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, approvate dalla regione Veneto con Delibera di Giunta Regionale n.3883 del 31.12.2001 e modifiche con D.R. n.517 del 30.12.2003 della Direzione Regionale per la Prevenzione e nel rispetto delle indicazioni dell'Az. U.L.S.S. competente per territorio.

ART. 2 OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica a completo carico della Ditta Aggiudicataria presso i propri centri cottura, trasporto dei pasti dal centro cottura alle mense presso le scuole tramite le seguenti modalità:

- 1) Scuola dell' Infanzia nella frazione di Menà, "A. Grizi" via S. Agostino 789 ;**
 - 2) Scuola Primaria nella frazione di Menà , "Padre Giuliani" via Piazza Menà 97;**
 - 3) Scuola Primaria di Castagnaro, "Cesare Battisti", via D. Alighieri 105;**
- distribuzione dei pasti nelle svariate forme self – service e/o al tavolo, agli alunni ed eventuali adulti

(insegnanti e collaboratori di controllo-supporto alle mense) che frequentano o svolgono la loro attività presso le scuole del Comune, pulizia e riordino dei locali delle mense scolastiche, e tutto quanto previsto dal presente Capitolato, con personale dipendente della Ditta Aggiudicataria. Per la scuola primaria di Castagnaro il personale addetto non dovrà essere inferiore a 3 unità, per la scuola dell'infanzia non dovrà essere inferiore a 2 unità , mentre per la scuola primaria di Menà non dovrà essere inferiore a 1 unità

Il servizio prevede la preparazione dei pasti nei centri cottura della ditta aggiudicataria, la collocazione in contenitori idonei al mantenimento del cibo a temperatura da norma di legge, la fornitura di diete personalizzate (Diete in Bianco, Menù Alternativi, Diete Speciali), la fornitura di acqua minerale naturale, la fornitura di stoviglie a perdere necessarie alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole interessate (posateria, bicchieri, piatti, tovaglioli di carta, tovagliette di carta per la copertura dei tavoli, ecc.), il materiale dei piatti /bicchieri dovranno essere consistenti e non piegarsi con il cibo eventuali Progetti Alimentari richiesti dalle scuole Primarie, sarà a carico della ditta aggiudicataria.

Il Comune si riserva di chiedere la fornitura di **pasti in mono - porzione** in situazioni di particolare emergenza, **mantenendo comunque invariato il costo del pasto.**

I pasti dovranno essere obbligatoriamente preparati con la scrupolosa osservanza dei menù, utilizzando prodotti di prima qualità che dovranno rispondere ai requisiti prescritti dalle Leggi e dai Regolamenti vigenti in materia di produzione, confezionamento, conservazione, trasporto, i quali ad ogni effetto vengono meglio specificati nelle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica emanate dalla Regione Veneto , disponibili sul sito della Regione Veneto e presso l'Ufficio Scuola dell'Ente, che la Ditta Aggiudicataria dovrà accettare senza condizione alcuna.

La ditta aggiudicataria, che provvederà a redigere il menù, differenziato in autunno/inverno e primaverile, con proprio personale specializzato e in collaborazione con la Commissione Mensa delle Scuole, è obbligata ad inviarne copia al Comune per l'inoltro all'ASL di competenza per il parere favorevole, e dovrà accettare le eventuali variazioni che venissero richieste nel corso del contratto, senza aggravio di spese.

La Stazione Appaltante inoltre potrà richiedere alla Ditta Aggiudicataria, la fornitura di cestini da viaggio. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze, **senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.** I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

Inoltre, in via eccezionale per tradizioni o ricorrenze il Comune si riserva di chiedere la fornitura di un menù particolare **senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.**

L'offerta dovrà contenere il costo di un singolo pasto, comprensivo di:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- yogurt o dessert o dolce o frutta
- bevanda (acqua oligominerale naturale ¼ di lt per ogni utente in bottiglia di lt 1,5)
- merenda al mattino e al pomeriggio (solo per i bambini della scuola dell'infanzia e dell'eventuale asilo nido integrato).

Il valore presunto dell'appalto è stimato in €. 298.500,00 + €1.500,00 (oneri sicurezza) oltre IVA di legge (euro trecentomila,00) oltre I.V.A. di legge, il valore stimato dei pasti per gli anni scolastici 2019 – 2022 per n. 75.000 (SETTANTACINQUEMILA), con un prezzo unitario presuntivo per singolo pasto di €. 3,98 +0,02 oneri sicurezza non soggetto a ribasso d'asta oltre IVA di legge.

Art. 3 – DURATA DELL'APPALTO

Il contratto avrà durata di n. 2 (DUE) anni scolastici e precisamente dal 01/09/2019 al 30/06/2021, con possibilità di rinnovo di n. 1 (UNO) anno scolastico fino al 30/06/2022, sarà onere del Comune comunicare con congruo anticipo alla ditta aggiudicataria il giorno preciso dell'inizio della distribuzione dei pasti. Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, non si fosse ancora provveduto ad aggiudicare l'appalto, la Ditta Aggiudicataria sarà obbligata ad effettuare in regime di proroga, lo svolgimento del servizio, fino all'individuazione del nuovo aggiudicatario, alle vigenti condizioni contrattuali.

Art. 4 – CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il numero dei pasti da fornire nel periodo di durata dell'appalto è stimato in circa n. 75000. L'erogazione dei pasti per gli alunni, insegnanti e collaboratori per gli anni scolastici 2019/2022 indicativamente per ciascun plesso scolastico è il seguente:

GIORNO	PLESSO INFANZIA MENA'	PLESSO PRIMARIA MENA'	PLESSO PRIMARIA CASTAGNARO	NUMERO DEI PASTI GIORNALIERI
LUNEDI'	32	-	85	117
MARTEDI'	32	12	140	184
MERCOLEDI'	32	12	140	184
GIOVEDI'	32	-	85	117
VENERDI'	32	-	85	117
TOTALE SETTIMANALE	160	24	535	719

salvo variazioni che verranno comunicate durante l'anno scolastico, dalla Direzione Didattica di Villa Bartolomea (VR). L'erogazione dei pasti dovrà essere assicurato per tutto il periodo del calendario scolastico, in possesso della Direzione Didattica e dell'ufficio scuola del Comune.

Il Comune di Castagnaro all'atto della sottoscrizione del Contratto consegnerà il calendario scolastico.

Art. 5 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Le tipologie che il servizio di ristorazione prevede, sono riportate nella sottostante tabella.

Servizio	Azioni	Chi
Scuola INFANZIA n. 1 plessi		
1)	Preparazione pasti	Ditta aggiudicataria
2)	Preparazione merende al Mattino e Pomeriggio	Ditta aggiudicataria
3)	Trasporto e ricevimento dei pasti	Ditta aggiudicataria
4)	Distribuzione pasti e merende	Ditta aggiudicataria
5)	Pulizia cucina e refettorio	Ditta aggiudicataria
6)	Gestione menù	Ditta aggiudicataria
7)	Gestione Haccp	Ditta aggiudicataria
8)	Gestione rifiuti	Ditta aggiudicataria
9)	Lavaggio stoviglie non a perdere	Ditta aggiudicataria
10)	Fornitura di materiale a perdere e acqua	Ditta aggiudicataria
11)	Scaldavivande	Ditta aggiudicataria

Scuole PRIMARIE n. 2 plessi		
1)	Preparazione pasti	Ditta aggiudicataria
2)	Trasporto e ricevimento dei pasti	Ditta aggiudicataria
3)	Distribuzione pasti	Ditta aggiudicataria
4)	Pulizia refettorio	Ditta aggiudicataria
5)	Gestione menù	Ditta aggiudicataria
6)	Gestione Haccp	Ditta aggiudicataria
7)	Gestione rifiuti	Ditta aggiudicataria
8)	Lavaggio stoviglie non a perdere	Ditta aggiudicataria
9)	Fornitura materiale a perdere e acqua	Ditta aggiudicataria
10)	Scaldavivande	Ditta aggiudicataria
11)	Preparazione merende per eventuali Progetti Alimentari	Ditta aggiudicataria

Art. 6 – PRENOTAZIONE DEI PASTI

Il numero dei pasti giornalieri destinati alle utenze di cui al presente capitolato, sarà confermato dal personale scolastico entro le ore 9:00.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, la Ditta Aggiudicataria deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

ART. 7 - TRASPORTO DEI PASTI

La ditta Aggiudicataria deve provvedere:

- 1) al confezionamento dei cibi in appositi contenitori termici multiporzione, nel rispetto delle normative vigenti ed in particolare il D.P.R. 327/80 e s.m.i., art.43 e D.Lgs 155/97 e s.m.i., con obbligo quindi di corretta pulizia e sanificazione giornaliera.
- 2) Durante il trasporto devono essere rispettate le temperature previste dall'art. 51 del D.P.R. 327/80, allegato C e dall'art. 31 del succitato D.P.R e s.m.i.
- 3) Al trasporto dei pasti nel plesso indicato all'art. 2 del presente Capitolato, il trasporto deve avvenire con idonei mezzi coibentati, adibiti alla veicolazione di alimenti, con possesso di autorizzazione sanitaria, la ricezione dei pasti dovrà essere effettuata dal personale della Ditta aggiudicataria.

Art. 8 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Il presente servizio sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, i cui parametri e i relativi punteggi sono i seguenti:

CRITERI DI VALUTAZIONE TECNICA:

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO 70 PUNTI
1-Disponibilità ad approvvigionarsi prioritariamente presso fornitori locali presenti nel territorio comunale	Max 2 punti alla ditta che si approvvigionerà presso fornitori locali siti a: 2 punti= meno di 5 km 1,5 punti=tra 5,01 e 15 km 1 punto = piu' di 15 km e
2-Gestione di imprevisti ed emergenze nell'espletamento del servizio	Max 4 punti discrezionali: Il massimo punteggio è assegnato alla ditta che espone in maniera piu' esaustiva e completa la propria modalità di gestione delle emergenze
3-Certificazioni di qualità attestanti "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare " e la "Rintracciabilità"	Da 0 a 3 punti: 0 punti = Nessuna certificazione 0,5 punti = Possesso della ISO 22000:2005 1 punto = Possesso della ISO 22000:2005 + 22005:2008 (aziendali) 3 punti= Possesso della ISO 22000: 2005 + 22005:2008 (sia aziendali sia riferite al centro cottura utilizzato per l'espletamento del servizio)
4-Possesso di Certificazioni Ambientali e	Da 0 a 2 punti:

relative alla gestione energetica riferite alla sede aziendale o produttiva	-0 punti = Nessuna certificazione - 1 punto = Possesso della ISO 14001 o EMAS (sia aziendale sia sito produttiva) - 2 punti = Possesso della ISO 14001 o EMAS e 50001 (sia aziendale sia sito produttiva)
5-Utilizzo di prodotti per la pulizia del marchio Ecolabel	Da 0 a 1 punto 0 punti = no 1 punto = si (presentare elenco)
6-Altre Certificazioni di qualità ulteriori in corso di validità rilasciate da organismi accreditati ai sensi della normativa europea e riferite al centro cottura destinato a fornire il servizio	Massimo 4 punti (1 punto a certificazione) UNI EN ISO 10854 (HACCP) Servizio controllo diete speciali nella ristorazione scolastica OHSAS 18001 SA 8000
7-Qualifica del personale operante a tempo pieno presso il centro cottura utilizzato per l'espletamento del servizio	Da 0 a 9 punti (cumulabili): somma dei punti al personale dipendente del centro cottura. 3 punti = presenza di Responsabile di cucina diplomato o con esperienza almeno biennale (allegare copia del titolo di studio e curriculum vitae) 3 punti = presenza di Dietista - laureato (allegare copia del titolo di studio e curriculum vitae) 3 punti = presenza di Biologo o tecnologo alimentare o laureato in scienze dell'alimentazione (allegare copia del titolo di studio e curriculum vitae)
8-Destinazione cibo non somministrato a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari. Il concorrente dovrà indicare se intende destinare il cibo non consegnato a organizzazione del tipo indicato. Il punteggio sarà attribuito come segue: - Destinazione del cibo non somministrato a organizzazioni del tipo indicato: punti 5 - Nessuna destinazione del cibo non somministrato: punti 0 N.B. Il concorrente in caso di risposta affermativa, dovrà altresì documentare la propria scelta inserendo tra la documentazione di offerta tecnica il protocollo	Massimo 6 punti Destinazione del cibo non somministrato a organizzazioni del tipo indicato: punti 6 - Nessuna destinazione del cibo non somministrato: punti 0

d'intesa sottoscritto col soggetto interessato per il suddetto appalto, pena la non assegnazione di punteggio.	
9 Personale addetto alla distribuzione: N° addetti: N° pasti distribuiti	Da 0 a 3 punti 0= rapporto superiore ad 1:60 1= rapporto compreso tra 1:50 e 1:60 3= rapporto inferiore a 1:50
10- Migliorie al servizio ristorativo in termini di attrezzature e confort dei locali	Da 0 a 3 punti Offerta di attrezzature migliorative o di proposte per l'aumento del confort dei locali adibiti al servizio ristorativo.
11- Utilizzo di prodotti biologici specificando le tipologie di prodotti	Da 0 a 4 punti: 1 punto= assegnati all'offerta che contempla almeno cinque prodotti BIO proponibili in un menù destinato alle scuole. 2 punti= assegnati all'offerta che contempla almeno otto prodotti BIO proponibili in un menù destinato alle scuole. 4 punti= assegnati all'offerta che contempla almeno dieci prodotti BIO proponibili in un menù destinato alle scuole.
12- Utilizzo di prodotti DOP, IGP o STG, specificando le tipologie di prodotti	Da 0 a 4 punti: 1 punto= assegnati all'offerta che contempla almeno cinque prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili in un menu' destinato alle scuole 2 punti= assegnati all'offerta che contempla almeno otto prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili i un menu' destinato alle scuole. 4 punti= assegnati all'offerta che contempla almeno dieci prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili in un menu' destinato alle scuole.
13- Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000: 2005	Da 0 a 2 punti: 0 punti= Meno del 10% dei fornitori certificati 1 punti= Dal 10 al 50% dei fornitori certificati 2 punti = piu' del 50% dei fornitori certificati
14- Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura	Da 0 a 4 punti: 0 punti = contenitori passivi (con mera coibentazione termica e/o camera d'aria) 2 punti = contenitori con iniezioni di vapore o coperchio attivo oltre coibentazione termica

	4 punti = contenitori termici attivi elettrici e/o carrelli termici
15- Mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti alle scuole, da documentare con copia del libretto di circolazione e registrazione sanitaria rilasciata dell'ULSS.	Da 0 a 2 punti: 2 punti = Mezzi alimentati a metano/GPL o con motorizzazione ibrida (es. diesel-elettrica) o elettrici 1 punti = Mezzi Euro 6 0 punti = altri mezzi diversi da quelli precedentemente indicati
16- Progetti di educazione alimentare rivolti ad alunni e genitori da attivare nel corso del presente appalto	Da 0 a 9 punti: 0 punti = assenza di progetti 3 punti = assegnati ad ogni proposta valutata in base alla fattibilità e al grado di interesse Verranno valutate fino ad un massimo di tre proposte per i soggetti coinvolti nel servizio
17 – Proposte migliorative del servizio mensa atte alla riduzione dell'impatto ambientale	Da 0 a 4 punti: 2 punti = assegnati ad ogni proposta valutata in base alla fattibilità e al grado di interesse. Verranno valutate fino ad un massimo di due proposte.
18- Gestione della rilevazione del gradimento del servizio da parte dell'utenza (valutazione a discrezione della Commissione)	Da 0 A 4 punti: Verrà assegnato il punteggio massimo alla ditta che garantirà la maggior frequenza di rilevazioni del gradimento del servizio, oltre a rendicontazioni dei dati rilevati alla Stazione Appaltante.
TOTALE	70 PUNTI

Per la valutazione dell'offerta economica si procederà come segue.

All'offerta economica più bassa verranno assegnati punti trenta. (x30)

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad

uno, calcolato tramite la formula con interpolazione lineare:

$$C_i = R_a/R_{max}$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

R_a = ribasso percentuale dell'offerta del concorrente i-esimo;

R_{max} = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente.

La ditta partecipante dovrà, con attenzione leggere i parametri sopra indicati ed comprovare, dove richiesto, i propri requisiti di aggiudicazione con copie di attestati, documenti,

planimetrie, atti e certificazioni di altre autorità e qualsiasi altra documentazione strettamente collegata ai parametri che riterrà opportuno inserire nella Busta N.2 "OFFERTA TECNICA - QUALITATIVA".

Art. 9 - ORARI DI TRASPORTO – MODALITA' – CONSEGNA PASTI

I pasti dovranno essere consegnati a cura della Ditta Aggiudicataria nei locali adibiti a refettorio. Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e il confezionamento degli stessi non devono trascorrere più di 30 minuti. Tra la consegna e la somministrazione dei pasti agli utenti deve intercorrere un tempo massimo non superiore a 20 minuti.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio la Ditta Aggiudicataria emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero di contenitori e del numero di pasti consegnati.

La consegna dei pasti per le utenze scolastiche deve essere effettuata nei seguenti intervalli orari:

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| 1. Scuola dell'Infanzia | non oltre le 11.15 |
| 2. Scuole Primarie | non oltre le 12.00 |

Art. 10 – DOCUMENTI DI TRASPORTO

L'impresa mediante proprio personale, al momento della consegna dei pasti presso i diversi plessi scolastici, deve consegnare un documento di trasporto che indichi il numero dei pasti effettivamente consegnati.

Art. 11 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere obbligatoriamente conformi ai requisiti previsti dalle Leggi e dai Regolamenti vigenti in materia di produzione, confezionamento, conservazione, trasporto, i quali ad ogni effetto vengono meglio specificati nelle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica emanate dalla Regione Veneto , e successive edizioni, disponibili sul sito della Regione Veneto e presso l'Ufficio Scuola dell'Ente, che la Ditta Aggiudicataria dovrà accettare senza condizione alcuna.

In particolare è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici, e per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli devono essere utilizzati prodotti freschi o eventualmente surgelati.

La Stazione Appaltante, conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria n. 488 del 23.12.1999

richiede per tutti gli utenti, ivi compreso i dipendenti della Stazione Appaltante, l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (regolamento CEE n. 2092/91, del Consiglio del 14

luglio 1992 e Regolamento (CE) n. 1804/1999, Regolamento CEE n. 2081/92 come modificato dal Regolamento CEE 535/97 e Legge n. 526 del 21.12.1999, art. 10, comma 7) e tutte quelle emanate.

I prodotti richiesti, oltre a quelli che l'Impresa Aggiudicataria ha dichiarato in sede di offerta, sono:

- 1) insalata (indivia, scarola, lattuga);
- 2) mele (varietà Golden, Morgenduft, Imperatore, Renetta);
- 3) pere (varietà Williams, Abate)

Art. 12 - CONDIMENTI

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine di conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/1955 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dalla Stazione Appaltante.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge 13.11.1960, n. 1407 e dal D.M., 31.10.1987, n. 509.

Per le cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio di arachide.

Si precisa inoltre che presso ciascun refettorio devono essere sempre disponibili l'olio extravergine di oliva, aceto e sale.

Art. 13 – DIETE IN BIANCO E MENU' ALTERNATIVI

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose o culturali, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà stabilita in accordo con la Stazione Appaltante.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

Art. 14 – DIETE SPECIALI

La Ditta Aggiudicataria su presentazione di certificato medico o dalla ASL o in altra forma stabilita dalla Stazione Appaltante, deve approntare diete speciali per gli utenti più deboli del servizio (diabetici – celiaci – per motivi etico religioso). La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una dietista che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Ogni dieta speciale, deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in un vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico e dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Art. 15 – GARANZIA DI QUALITA'

La Ditta aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili su richiesta della Stazione Appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche. In particolare la Ditta aggiudicataria dovrà fornire certificazioni, ogni qualvolta lo richieda la Stazione Appaltante, in ordine ai prodotti Biologici, IGP, DOP, dichiarati in sede di offerta.

Art. 16 – RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Art. 17 – SCIOPERO e INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12.6.1990, n. 146 e s.m. "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della Commissione di Garanzia per l'attuazione della predetta legge.

In occasione di tali evenienze potranno essere concordate con la Stazione Appaltante modifiche ai menù consistenti in pasti freddi alternativi di uguale valore economico.

Art. 18 – PIANO DI EMERGENZA

La ristorazione collettiva non deve subire interruzione essendo un "pubblico servizio". La Ditta Aggiudicataria, deve pertanto attivare un "Piano di emergenza" tale da garantire il pronto intervento nei casi di intervenuta e temporanea inagibilità della Cucina Centralizzata, per adeguamento delle strutture, per guasti agli impianti e automezzi ed, in generale, nei casi di impossibilità di offrire il servizio.

La Ditta Aggiudicataria dovrà, pertanto, essere in grado di fornire il servizio, producendo e distribuendo i pasti necessari quotidianamente nella misura e con le modalità precisate nel presente Capitolato, utilizzando altre strutture produttive purché distanti non oltre un'ora di strada dai luoghi di distribuzione ed in possesso di regolare autorizzazione alla produzione di pasti di asporto.

Resta inteso che anche la cucina di riserva dovrà garantire i medesimi standard di qualità prescritti nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Art. 19 – CLAUSOLA TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Il Comune, ai sensi dell'art. 13, del D.Lgs 30 giugno 2003, n. 196, informa la parte contraente che i dati personali relativi alla Parte e quelli derivati dall'applicazione del presente contratto saranno raccolti e conservati presso l'ufficio scuola sotto la responsabilità del Responsabile del Procedimento.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione) sarà svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, ed avviene sia per finalità correlate alla procedura concorsuale espletata che a quella relativa all'instaurazione e gestione del rapporto contrattuale.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui all'art. 19 del decreto citato.

In relazione al trattamento dei dati conferiti, l'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 del decreto, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Art. 20 – SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Non è ammesso né il subappalto né la cessione del contratto del servizio relativo al presente appalto.

Art. 21 – ESTENSIONE DEL CONTRATTO

La Ditta Aggiudicataria deve assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche nel numero e della tipologia di utenti previsti.

L'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di refezione scolastica alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso sia necessario aumentare o diminuire il numero di utenti del servizio.

Nel corso della durata dell'appalto possono essere aggiunti alcuni servizi, come ad esempio la fornitura del pasto per anziani, in forma totale o parziale. In questi casi la ditta deve agevolare secondo la propria capacità tecnica il trasferimento di detti servizi.

I prezzi relativi alle suddette prestazioni saranno concordati e assunti dalla Stazione Appaltante attraverso un "verbale di concordamento nuovi prezzi" sottoscritto dalle parti.

Art. 22 – LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'impresa deve essere in possesso, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal contratto.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'impresa e saranno intestate alla stessa.

Art. 23 - OBBLIGHI NORMATIVI

La Ditta Aggiudicataria deve richiedere ed ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia intervenute nel corso dell'espletamento dell'appalto.

La Ditta Aggiudicataria deve, altresì, attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, relative alla sicurezza, alla prevenzione degli infortuni, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare, in materia di sicurezza del lavoro, l'Impresa dovrà comunicare il nominativo del responsabile della sicurezza corredato da una copia delle necessarie comunicazioni ai competenti uffici dell'ASL e dell'Ispettorato del lavoro secondo le prescrizioni contenute del D.Lgs. 81/2008.

L'impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 24 – DIREZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta Aggiudicataria dovrà nominare un referente unico nei rapporti con la Stazione Appaltante, per l'intera durata dell'appalto, per il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla Stazione Appaltante al rappresentante designato dalla Ditta Aggiudicataria, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

Art. 25 – IDONEITA' SANITARIA

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto degli alimenti, dovrà essere formato ai sensi della L.R. 13 dicembre 2003 n. 41 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 26 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI

La Ditta Aggiudicataria deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Verona.

L'impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

La Stazione Appaltante nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione alla Ditta aggiudicataria delle inadempienze a esso denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo del contratto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'impresa si sia posta in regola, né potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ha titolo per richiedere alcun risarcimento di danno.

Art. 27 – DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

È facoltà della Stazione Appaltante far effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la conformità del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni normative e alle condizioni contrattuali tramite gli organismi preposti al controllo quali: Servizi di Igiene Pubblica dell'ASL, l'Ufficio Istruzione preposto della Stazione Appaltante, il gruppo di lavoro sulla refezione scolastica, nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dalla Stazione Appaltante.

Art. 28 – INADEMPIENZE E PENALITA'

Ove si verificano inadempienze dell'impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione Appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penali minime che la Stazione Appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

€	50,00	Per ogni violazione di quanto stabilito dai menù
€	100,00	Per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Merceologiche
€	100,00	Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti crudi e/o cotti, consegnati dalla ditta
€	50,00	Per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti
€	100,00	Per ogni pasto in meno, comprese le diete, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico
€	250,00	Per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80
€	500,00	Per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto ai valori previsti nel Manuale per l'Autocontrollo Igienico (MAI)
€	500,00	Per mancata conservazione dei campioni
€	500,00	Per carenza igienica della Cucina Centralizzata o degli eventuali mezzi di trasporto dei pasti
€	250,00	Per mancato rispetto, riferito a ciascun plesso scolastico, degli orari di distribuzione dei pasti

Nel caso di violazioni gravi, anche non espressamente citate, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo netto mensile.

Art. 29 – IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'impresa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 (clausola risolutiva espressa) del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- 1) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta Aggiudicataria.
- 2) Abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore.
- 3) Impiego di personale non dipendente della Ditta Aggiudicataria.
- 4) Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione dei centri cottura affidati alla Ditta Aggiudicataria.
- 5) Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici relativi alle caratteristiche merceologiche.
- 6) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa.
- 7) Cessione del contratto a terzi.
- 8) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto del risarcimento dei maggiori danni.

Art. 30 – DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA

Qualora la Ditta Aggiudicataria intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

Art. 31 – MODALITA' DI PAGAMENTO

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dalla Stazione Appaltante in favore dell'impresa a mezzo mandati di pagamento riscuotibili presso la Tesoreria Comunale, secondo la vigente normativa, comunque non oltre i 60 (sessanta) giorni dal ricevimento delle fatture.

Art. 32 - LIQUIDAZIONE

La liquidazione dei corrispettivi dovuti alla Ditta Aggiudicataria, avverrà su presentazione di regolari fatture, entro 60 giorni dalla presentazione e previa verifica della Regolarità Contributiva attraverso il "DURC" e conferma dello svolgimento del servizio. La fattura deve

essere emessa in relazione al numero di pasti ordinati ed effettivamente consegnati alle scuole.

Si stabilisce sin d'ora che la Stazione Appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Ditta Aggiudicataria, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

La Stazione Appaltante non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Le fatture emesse mensilmente devono specificare i costi per la refezione scolastica separate per ciascun plesso indicando nello specifico i pasti consumati dagli Alunni, Insegnati, Collaboratori e devono essere intestate e inviate a: Comune di Castagnaro – Piazza Dante Alighieri, 210 P.IVA 01640550230, e saranno liquidate come sopra indicato.

Art. 33 – CONTROVERSIE

Ogni controversia che dovesse insorgere in ordine alla validità, interpretazione, esecuzione e risoluzione del presente contratto è dovuta ad un collegio arbitrale composta da 3(tre) membri nominati dalle parti.

Ciascuna delle parti, con atto notificato per iscritto, rende noto all'altra l'arbitro che essa nomina, con invito a procedere alla designazione del proprio. La parte, alla quale è rivolto l'invito, deve notificare per iscritto, nei 10 (dieci) giorni successivi, generalità dell'arbitro da essa nominato. In mancanza, la parte che ha fatto l'invito può chiedere, mediante ricorso, che la nomina sia fatta dal presidente del Tribunale nel cui circondario è la sede dell'arbitrato.

Il collegio giudicherà nelle forme dell'arbitrato rituale, disciplinato negli artt. 809 e segg. c.p.c., fatto salvo quanto disposto dall'art. 209, D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 34 – NORMA DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, si fa riferimento al Disciplinare di Gara ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 35 – PROTOCOLLI DI LEGALITA'

Il mancato rispetto delle clausole contenute nei protocolli di legalità, e nei patti di legalità Nazionali e/o Regionali, e nei patti d'integrità costituisce cause di esclusione dalla gara, ai sensi dell'art. 1 comma 17 legge 06/11/2012 n. 190.