

CITTA' DI VITTORIO VENETO

CAPITOLATO D'ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, NELLE SCUOLE PRIMARIE E NEI CENTRI E SOGGIORNI ESTIVI, PER IL PERIODO 01.01.2009 - 31.12.2011.

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 tra l'Amministrazione appaltante ed il Contraente appaltatore aggiudicatario, conformemente all'oggetto indicato nel bando e nel disciplinare di gara.

Art. 2 - Oggetto del capitolato

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia, nelle scuole primarie e nei centri e soggiorni estivi, nelle diverse fasi di preparazione, trasporto e consegna dei pasti.

Il servizio oggetto dell'appalto deve essere reso nel rispetto delle finalità proprie del servizio di ristorazione scolastica che sono:

- valorizzare la fase del consumo del pasto a scuola come momento di crescita educativa e di socializzazione in stretta collaborazione con la scuola e con le famiglie;
- contribuire alla diffusione dell'educazione alimentare intesa come strumento per il mantenimento dello stato di benessere e prevenzione di malattie, mediante l'adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati, la realizzazione in ambito scolastico di specifici progetti e la promozione di azioni volte a favorire l'educazione al consumo consapevole, alla conoscenza delle tradizioni locali e alla varietà e ricchezza dei gusti.

L'appalto dovrà prevedere la fornitura dei pasti agli alunni e agli adulti, nelle seguenti scuole:

scuole dell'infanzia - servizio dal lunedì al venerdì

Santa Giustina - Via Antonio Cantore, 15

Marco Polo - Via Pontavai, 125

Gianni Rodari - Via Antonio Berlese, 16

Andrea Pazienza - Via Pietro Mascagni, 51

Carlo Collodi - Via Gaetano Giardino, 171

Stephan Zavrel - Via Formeniga, 14

scuole primarie - servizio dal lunedì al venerdì

Marco Polo - Via Emilio Zanette, 11

Francesco Crispi - Via Armando Diaz, 30

scuole primarie - servizio dal lunedì al giovedì

Alessandro Manzoni - Largo Porta Cadore, 16

Alessandro Parravicini - Via Alessandro Parravicini, 18

Ugo Costella - Via Pietro Mascagni, 16

Nazario Sauro – Via della Seta, 23
Emilio Zanette - Via Augusto Franceschi, 50

scuole primarie - servizio due giorni alla settimana
Giovanni Pascoli - Via Div. Nino Nannetti, 128
Ugo Foscolo - Via Ugo Foscolo, 80

centri e soggiorni estivi - mesi luglio e agosto
Marco Polo - Via Pontavai, 125 (luglio-agosto)
Gianni Rodari - Via Antonio Berlese, 16 (luglio)
Francesco Crispi - Via Armando Diaz, 30 (luglio-agosto)
Ugo Foscolo – Via Ugo Foscolo, 80 (luglio)

La tipologia del servizio richiesto è la multiporzione in tutte le scuole dell'infanzia, scuole primarie e nei centri estivi.

La tipologia del pasto da fornire nelle scuole medesime è la seguente:

- pasto completo (1° + 2° piatto)
- contorno cotto e crudo
- pane e frutta fresca o dessert (yogurt, budino, dolce)

Qualora fosse previsto il "piatto unico" la grammatura dovrà essere adeguata al fine di soddisfare i livelli di assunzione raccomandati. Sarà comunque accompagnato dal contorno e frutta.

La Ditta aggiudicataria si impegna a preparare, su richiesta dell'Ente appaltante, nel caso si verificassero esigenze imprevedute ed imprevedibili, pasti in confezione monoporzione sigillate.

Art. 3 - Importo dell'appalto

L'importo complessivo a base d'asta, per l'anno 2009, è pari a Euro 461.273,00, oltre IVA 4%, così suddiviso:

- Euro 3,00 per pasto completo bambini scuola dell'infanzia x n. 56.500 pasti presunti, tot. Euro 169.500,00 IVA 4% esclusa;
- Euro 3,20 per pasto completo bambini scuola primaria x n. 82.500 pasti presunti, tot. Euro 264.000,00 IVA 4% esclusa;
- Euro 3,00 per pasto completo bambini soggiorni estivi x n. 2.900 pasti presunti, tot. Euro 8.700,00 IVA 4% esclusa;
- Euro 3,20 per pasto completo bambini centri estivi x n. 4.010 pasti presunti, tot. Euro 12.832,00 IVA 4% esclusa;
- Euro 0,58 per merenda bambini centri e soggiorni estivi x n. 6.950 merende presunte, tot. Euro 4.031,00 IVA 4% esclusa;
- Euro 3,40 per pasto completo adulti x n. 650 pasti presunti, tot. Euro 2.210,00 IVA 4% esclusa;

per un importo stimato dell'appalto per il triennio 01.01.2009/31.12.2011 di Euro 1.383.819,00, IVA 4% esclusa.

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e potrà subire la variazione del 20% in più o in meno sulla base della effettiva necessità.

Il prezzo dei pasti delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

Il prezzo offerto è comprensivo della fornitura in ciascuna scuola delle tovagliette, dei tovaglioli, delle stoviglie ed dei materiali a perdere, oltre ai generi necessari per il condimento delle verdure e giornalmente agli utensili per la distribuzione delle pietanze.

Art. 4 - Requisiti di partecipazione alla gara

Per poter partecipare alla presente gara d'appalto, la Ditta dovrà, attraverso dichiarazioni o certificazioni più sotto richieste, (con riferimento all'ultimo triennio 2005/2007):

- dichiarare di aver realizzato un fatturato, per un servizio identico a quello oggetto del presente appalto, non inferiore a Euro 2.000.000,00 al netto di IVA;
- dichiarare di disporre di un Centro di Cottura di proprietà adeguato alla preparazione del numero dei pasti indicato dal presente capitolato, per il quale è stata rilasciata autorizzazione sanitaria ai sensi della ex L. 283/1962, nonché delle attrezzature tecniche e dei materiali necessari per il perfetto svolgimento del servizio. Il Centro di Cottura non dovrà distare più di 20 Km. dal centro della città di Vittorio Veneto (sede municipale);
- dichiarare di essere in possesso della Certificazione di qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2000 e UNI EN ISO 22000:2005, rilasciate da Enti accreditati UNI CEI EN 45012 relative al centro di cottura interessato per la fornitura dei pasti di cui al presente appalto;
- dichiarare di essere regolarmente iscritta per idonea attività alla C.C.I.A.A. competente per territorio per le imprese italiane e straniere con sede in Italia, ovvero iscrizione in apposito Registro Professionale per le imprese straniere con sede all'estero (art. 39, comma 2, del D.Lgs. 163/2006);
- dichiarare di aver ottenuto la certificazione delle procedure per l'autocontrollo di cui all'ex D.Lgs. n. 155/1997, norma UNI 10854:1999 (HACCP), riferita al centro di cottura interessato alla fornitura dei pasti di cui al presente appalto;
- dichiarare di non trovarsi in alcuna delle condizioni previste dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
- dichiarare di essere in regola con la vigente normativa in materia di prevenzione degli infortuni e di sicurezza nei luoghi di lavoro;
- dichiarare di non trovarsi nella condizione di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione ai sensi dell'art. 32 ter e 32 quater del Codice Penale;;
- dichiarare di essere in possesso di idonee dichiarazioni bancarie rilasciate da uno o più istituti bancari (art. 41 del D.Lgs. 163/2006);
- ogni altra dichiarazione prevista dal disciplinare di gara.

Sarà esclusa dalla gara la ditta che negli ultimi tre anni abbia subito delle sanzioni o una risoluzione contrattuale per inadempienza o altre cause.

Art. 5 - Durata dell'appalto e continuità del servizio

L'appalto avrà la durata di anni tre, con decorrenza dall'1.1.2009 al 31.12.2011.

Il servizio viene effettuato secondo il calendario scolastico indicato dalle Autorità Scolastiche competenti e comprende, nei mesi di luglio e di agosto, la fornitura dei pasti ai bambini dei centri e soggiorni estivi.

Il servizio potrà non venire richiesto nei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione (assemblee sindacali del personale della scuola, gite didattiche, scioperi, ecc.).

In caso di sciopero del personale della scuola, la Ditta dovrà essere avvertita almeno 24 ore prima dall'Ente appaltante o dall'autorità scolastica.

Per sciopero invece del personale della Ditta, la Ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi a

ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda ULSS.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione dei pasti caldi, la Ditta dovrà darne tempestiva comunicazione all'Ente e fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

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

Art. 6 – Rinnovo contrattuale

L'Ente appaltante si riserva la facoltà, alla scadenza del contratto iniziale, di affidare alla medesima Ditta appaltatrice il servizio analogo a quello oggetto dell'appalto, ai sensi dell'art. 29 comma 1 e art. 57 comma 5, lettera b) del D.Lgs. 163/2006 per un periodo massimo di tre anni.

Art. 7 – Proroga del contratto

L'Ente appaltante si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni antecedenti la scadenza, di richiedere alla Ditta appaltatrice una proroga temporanea del contratto della durata massima di 6 (sei) mesi, finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di affidamento della nuova copertura.

La proroga dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali e agli stessi prezzi previsti in sede di gara, salvo l'adeguamento dei prezzi previsto dal successivo art. 21.

La Ditta è obbligata ad accettare la proroga.

Art. 8 - Modalità di esecuzione del servizio

I pasti vengono forniti in multiporzione e monoporzione, come previsto all'art. 2 del presente capitolato, garantendo la massima igiene per tutte le portate. I contenitori dovranno rispettare le norme di legge, di cui al successivo art. 9.

I pasti confezionati presso il centro di cottura dovranno essere consegnati caldi giornalmente presso le singole scuole. La consegna dovrà essere effettuata tra le ore 11.15 e le ore 11.40 per le scuole dell'infanzia, e tra le ore 11.40 e le ore 12.15 per le scuole primarie (a seconda dell'orario di termine lezioni comunicato dalle Segreterie scolastiche).

Dovranno essere forniti tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri, piatti, contenitori per i contorni in materiale a perdere.

Le stoviglie ed il materiale a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

A ciascun plesso scolastico dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino e aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone e giornalmente gli utensili in acciaio inox per la distribuzione dei pasti (mestoli, ecc.).

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

Dovrà altresì essere fornito ad ogni scuola un termometro per la misurazione della temperatura del cibo, garantendo la sostituzione in caso di cattivo funzionamento.

Inoltre la Ditta appaltatrice dovrà provvedere all'asporto dei rifiuti derivanti dai residui alimentari e da altri scarti (tovaglie, tovaglioli, bicchieri e posateria in plastica).

Si richiede inoltre alla Ditta aggiudicataria l'intervento di personale qualificato nelle mense scolastiche, almeno due volte nel corso di ogni anno scolastico, al fine di fornire indicazioni utili agli operatori addetti alla distribuzione dei pasti, per una corretta gestione delle operazioni connesse al servizio di distribuzione (modalità, tempi, porzionatura, uso dei condimenti, ecc.), nell'ottica di garantire un buon rapporto con l'utenza e una buona qualità nutrizionale ed organolettica.

Art. 9 - Modalità del trasporto dei pasti

La Ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere non prima di 40 minuti dall'orario stabilito per la somministrazione, presentando buone caratteristiche organolettiche di appetibilità.

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

Qualora l'Ente appaltante o l'Azienda ULSS lo richieda, potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

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

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori, chiusi ermeticamente, all'interno dei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (pasta, sugo, brodi, carne, contorni, ecc.).

La Ditta inoltre dovrà fornire le scuole primarie di appositi contenitori termici, dotati di sistemi attivi di tenuta calore (elettrici). Tali contenitori rimangono di proprietà della ditta.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola, dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, che sarà rilasciato al personale della scuola.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato o di pasti inaccettabili, su segnalazione dell'Ente appaltante e/o della scuola, la Ditta dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, ad integrare il numero dei pasti o sostituire quelli contestati.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere giornalmente al ritiro, alla pulizia e alla disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalle scuole.

Art. 10 - Ritardi nelle consegne

In caso di calamità naturali (inondazioni, frane, nevicate), impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta, l'Ente appaltante non addebiterà alcuna penalità. La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Nell'eventualità di un ritardo nella consegna dei pasti dovuto all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, l'Ente

appaltante si riserva la facoltà di applicare quanto previsto dall'art. 33 del presente capitolato.

Art. 11 - Caratteristiche dei pasti

I pasti completi sia per le scuole dell'infanzia che per le scuole primarie dovranno avere la composizione indicata all'art. 2 del presente capitolato, in modo da assicurare il corretto apporto di elementi nutritivi.

Per fornire l'auspicata variabilità degli alimenti consumati si stabilisce di non inserire piatti o suoi componenti principali, ad eccezione della pasta asciutta e riso, nel menù mensile per più di quattro volte.

Il menù giornaliero deve garantire un apporto energetico e di macronutrienti adeguato al fabbisogno della fascia d'età a cui è destinato.

Il menù dovrà indicare anche la grammatura dei singoli alimenti secondo quanto previsto dalle Linee Guida sulla corretta alimentazione e dei LARN - revisione 1996 - (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati di energia e Nutrienti) dell'Istituto Nazionale della Nutrizione, nonché delle "Linee guida della Regione Veneto" in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", di cui alla deliberazione della Giunta Regionale 31.12.2001 n. 3883, modificate con Decreto del Dirigente Regionale n. 517 del 30.12.2003.

Le materie prime da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche. Per quanto riguarda in particolare l'utilizzo delle carni, dovranno essere somministrati prodotti in conformità alla L.R. dell'1.3.2002 n. 6.

Nel menù la Ditta dovrà indicare sempre: la composizione degli alimenti proposti (indicando tutti gli ingredienti) e la tipologia specifica dell'alimento (per esempio per la "svizzera ai ferri" andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio manzo; non si dovrà indicare in modo generico verdura cruda o cotta, ma si dovrà specificare se si tratta di zucchine, carote, piselli, ecc.).

La Ditta dovrà inoltre:

- utilizzare nella preparazione dei piatti, contenenti carne bovina e carne bianca, solo carne di animali allevati per almeno dieci mesi in Italia ed ivi macellati;
- fornire alimenti già pronti per la somministrazione (la frutta, nel caso di mele, albicocche, pesche, pere, prugne, fragole, ciliege, ecc., dovrà essere sempre lavata e sanificata, per essere pronta al consumo con la buccia);
- non utilizzare cibi precotti.

La Ditta aggiudicataria dovrà soddisfare, entro 2 giorni dal recepimento della comunicazione, le richieste formulate in sede di Commissione Mense scolastiche, anche attinenti a variazioni di menù.

Art. 12 - Caratteristiche merceologiche dei prodotti

Dovrà essere osservata scrupolosamente la legislazione vigente in materia, nonché le diverse direttive deliberate dalla Regione Veneto in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle "schede prodotti" (allegato 3) delle linee guida emanate dalla Regione Veneto.

Vengono preferiti i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, i prodotti di

provenienza nazionale e regionale, prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), biologici.

Su richiesta dell'Ente, la ditta dovrà dare comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati.

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

Fonti proteiche - la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. E' fatto obbligo alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta alla settimana.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino, suino ed equino. Le preparazioni a base di carne macinata dovranno essere realizzate con carne macinata al momento.

Pesce: il pesce utilizzato deve essere freschissimo o surgelato, filetti deliscati o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie).

I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere cotti mediante frittura.

Tonno: al naturale o all'olio di oliva con frequenza quindicinale.

Formaggio: si dovranno utilizzare formaggi D.O.P. di provenienza nazionale, preferibilmente regionale (successivo art. 13), e comunque esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, è vietato l'uso di formaggi fusi.

Uova: per le preparazioni alimentari dovranno essere utilizzati prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, devono essere di categoria "A extra" di produzione nazionale, preferibilmente regionale (successivo art. 13), in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto di consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

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

Legumi: se forniti in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale.

Oltre ai legumi freschi, di provenienza nazionale, preferibilmente regionale, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). Per i bambini della scuola dell'infanzia i formati dovranno essere tagliati, ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola primaria.

Riso: utilizzare riso nazionale e regionale (arborio, vialone, ecc.), il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

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

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

E' vietato l'uso di primizie e di produzioni tardive.

Gli ortaggi, dovranno essere di provenienza nazionale, preferibilmente di origine regionale (successivo art. 13), nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione.

Purè di patate: deve essere preparato con patate fresche, di provenienza nazionale, preferibilmente regionale, ovvero con fiocchi di patate.

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

La scelta dei prodotti dovrà essere nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di provenienza nazionale, preferibilmente regionale (fatto salvo quanto previsto al successivo art. 15).

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

Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato, di provenienza nazionale, preferibilmente regionale;

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali, di produzione nazionale, preferibilmente regionale;

Budino: deve essere correttamente conservato.

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

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare e deve essere iodurato/iodato, in coerenza con la norma nazionale per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

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

Sono vietati gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserve e semiconsERVE alimentari (scatolame): i pomodori pelati dovranno essere senza aggiunta di concentrato.

Il tonno, lo sgombro ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare

* olio extra vergine di oliva, provenienza nazionale, preferibilmente regionale.

* burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.

* olio monoseme di arachide, di mais o di girasole, di produzione nazionale.

Art. 13 – Prodotti agricoli di origine regionale

In linea con:

- le indicazioni della Regione Veneto volte a promuovere la cultura al consumo di prodotti tipici, locali e stagionali,
- la proposta di Coldiretti Veneto intesa a promuovere e a valorizzare il consumo dei prodotti agricoli provenienti dalle imprese agricole operanti nella nostra regione Veneto,
- il progetto di sana educazione alimentare promosso dall'Amministrazione Comunale nelle scuole dell'infanzia e primarie del Comune,

l'Ente appaltante richiede che nella preparazione dei pasti siano utilizzati in parte prodotti agricoli di origine regionale, anche trasformati.

Art. 14 - Prodotti biologici

Viene richiesto dall'Ente appaltante l'inserimento nel menù di prodotti provenienti da agricoltura biologica di provenienza nazionale, preferibilmente regionale.

Per biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 91/2092, sue modifiche e integrazioni.

La Ditta aggiudicataria dovrà esibire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.

Art. 15 - Prodotti provenienti da Aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale

Viene richiesto inoltre dall'Ente appaltante l'inserimento nel menù di frutta proveniente dalle Aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale, esclusivamente per la frutta non prodotta in Italia (es. banane).

Sono da intendersi idonee tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale (associate IFAT) che abbiano le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02/07/98 A4-198/98 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 - COM 1999/619.

Art. 16 - Menù e tabelle dietetiche

I menù settimanali, variati e strutturati su almeno 4 settimane, sulla base delle tabelle dietetiche e delle grammature contemplate nelle Linee Guida Regionali, dovranno essere rigorosamente seguiti dalla Ditta aggiudicataria in base alla stagionalità dei prodotti e dovranno ruotare in modo che, dopo la quarta settimana, si inizi nuovamente con il 1° menù della prima settimana.

La predisposizione dei menù dovrà avvenire da parte della Ditta aggiudicataria. Gli stessi menù dovranno ottenere il parere favorevole preventivo del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda ULSS competente.

Innovazioni e/o modifiche ai menù e alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l'Ente appaltante, il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda ULSS competente, il Comitato Valutazione Mensa e la Ditta.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

Per gli alunni delle scuole che hanno il rientro pomeridiano sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto, dovranno essere "di qualità superiore".

La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre all'inizio di ogni anno scolastico, non più tardi del 30 settembre, un opuscolo informativo, il cui contenuto dovrà essere concordato e approvato dall'Ente appaltante, da distribuire a tutte le famiglie degli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie, contenente i menù stagionali (invernale e primaverile) e una serie di informazioni circa i principi dietetici su cui si costruiscono i menù, le diete speciali e i consigli utili per una sana alimentazione.

Art. 17 - Diete speciali

La Ditta dovrà assicurare la fornitura di "diete speciali", in alternativa ai menù forniti

comunemente nella refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

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

- 1° piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio extra vergine di oliva, o minestrina in brodo vegetale;

- 2° piatto: formaggio (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o in alternativa carni bianche cotte a vapore con carote e patate lesse.

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

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

La ditta dovrà altresì assicurare "diete speciali" rispondenti ad esigenze etnico-religiose. Tali tipologie di pasto, dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Art. 18 - Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Per la preparazione dei pasti la Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede di:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;

- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;

- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;

- preparare il purè con patate fresche ovvero con fiocchi di patate, (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);

- fornire le verdure da consumare crude perfettamente lavate, pronte all'uso e non condite (perchè condite al momento della distribuzione);

- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;

- fornire la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una fettina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.), ad eccezione delle scuole dell'infanzia per le quali, allo scopo di agevolare i piccoli utenti, la carne dovrà essere fornita già prodotta in pezzetti di piccole dimensioni;

- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, zuppe, verdure, pasta);

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

- evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo ed evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento andranno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;

- cibi fritti;

- il dado da brodo contenente glutammato;

- conservanti ed 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.;
- la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tener conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo ed il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 90 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti, ad eccezione di pane e frutta integri, dovrà essere asportato a cura della Ditta.

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

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

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nei menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

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

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

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

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

A tale scopo la Ditta incaricata dovrà provvedere a fornire all'Ente appaltante opportuna certificazione attestante l'esecuzione di analisi di controllo sui principali prodotti utilizzati e forniti eseguite a random almeno due volte l'anno, riguardanti la presenza di residui fito sanitari sui vegetali, aflatossine sui cereali e derivati, sostanze ormonali e antibiotiche sugli alimenti di origine animale, nonché microbiologiche sui prodotti sensibili.

Art. 19 - 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 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica - data di produzione".

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

Art. 20 - Indicazione dei prezzi/offerte

L'offerta dovrà contenere il costo complessivo di un singolo pasto scorporato nel seguente modo:

- costo derrate (alimenti)
- costo manodopera (personale)
- spese generali per il funzionamento dell'impresa
- spese per l'espletamento del servizio (materiale a perdere, trasporto e consegna, carburanti, ecc.)
- investimenti vari ed altri oneri a carico dell'appaltatore
- spese per asporto rifiuti di mensa
- utile d'impresa ed ammortamenti.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari.

Art. 21 - Aggiornamento dei prezzi

I prezzi unitari offerti dalla Ditta aggiudicataria dell'appalto non subiranno variazioni nel corso del 1° anno scolastico.

Dopo il primo anno il contratto sarà soggetto alla revisione dei prezzi unitari offerti secondo l'andamento dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo.

Art. 22 - Ubicazione del centro di cottura

La consegna dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 20 chilometri dalla Sede Municipale.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire in locali rispondenti ai requisiti di cui al D.Lgs. 26.5.1997, n. 155, tali da garantire il numero dei pasti giornalieri e quant'altro richiesto dal presente capitolato d'oneri.

Art. 23 - Visite e verifiche del servizio

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa di cui ai successivi articoli 25 e 26.

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

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

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché di quanto previsto dal D.L.gs 155/97.

La Ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Art. 24 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta

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

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

La Ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.gs 26 maggio 1997, n. 155.

Art. 25 - Commissione Mensa

Per il controllo sul funzionamento del servizio l'Ente appaltante potrà avvalersi anche della Commissione Mensa.

La Commissione Mensa sarà formata da due genitori e da un insegnante per plesso.

I membri delle Commissioni Mensa potranno effettuare, anche individualmente, presso il plesso scolastico di appartenenza e in orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità del cibo e del suo gradimento, sulla qualità degli alimenti, sulla conformità al menù e, in generale, sul corretto funzionamento del servizio. Il controllo dovrà avvenire secondo le modalità di accesso regolamentate dal Comitato di Valutazione (successivo art. 26).

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, i rappresentanti delle Commissioni Mensa dovranno compilare l'apposita scheda di rilevazione dati sulla qualità nutrizionale ed organolettica, predisposta dal Comitato di Valutazione, da consegnare all'Ufficio Politiche Scolastiche del Comune. Sarà compito del Comune informare la Ditta appaltatrice dell'andamento periodico delle valutazioni e segnalare tempestivamente eventuali irregolarità. In caso di irregolarità le contro deduzioni dovranno pervenire all'Ente appaltante entro 8 giorni, il quale a sua volta, sulla base dei verbali e delle contro deduzioni ricevute, provvederà alle eventuali contestazioni e penalità, secondo quanto previsto dal presente capitolato.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire alle Commissioni Mensa tutta la collaborazione necessaria.

Art. 26 - Comitato di Valutazione

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza e di promozione della qualità anche avvalendosi di un Comitato di Valutazione, formato da rappresentanti di tutte le parti interessate, al quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio.

Le conclusioni del Comitato hanno valore di indirizzo per l'Amministrazione Comunale.

Il Comitato sarà composto da:

- il Dirigente dell'Area Politiche Servizi alle Persone del Comune,
- l'Assessore alle Politiche Scolastiche del Comune,
- 1 rappresentante del Settore Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ULSS 7,
- 1 Dirigente Scolastico,
- 1 rappresentante del personale insegnante (segnalato dagli Organi Collegiali Scolastici),
- 6 rappresentanti dei genitori (3 per la scuola dell'infanzia e 3 per la scuola primaria), segnalati dalla Commissione Mensa di cui al precedente art. 25,
- 1 rappresentante della Ditta appaltatrice.

Il Comitato di Valutazione è presieduto dal Dirigente dell'Area Politiche Servizi alle Persone del Comune. Le riunioni saranno convocate ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità dal Presidente con apposita lettera di convocazione contenente l'ordine del giorno e spedita con preavviso di almeno 5 giorni. La riunione, se regolarmente convocata, sarà valida anche in assenza parziale o totale di una o più componenti.

Art. 27 - Formazione del personale e corsi di educazione alimentare.

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

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

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

La Ditta inoltre dovrà mettere a disposizione il proprio personale e le proprie strutture per corsi di educazione alimentare rivolti alle scuole e alle famiglie, organizzati da Enti pubblici, quali Comune, Scuole, ULSS.

Art. 28 – Recupero contributi sui prodotti lattiero caseari

La Ditta appaltatrice, al fine di permettere al Comune l'applicazione del Regolamento CE 27.07.2000, riguardante il recupero del contributo AVEPA sui prodotti lattiero caseari, consumati nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire al Comune di Vittorio Veneto o alla ditta appositamente incaricata, tutti i documenti necessari relativi ai prodotti lattiero caseari acquistati e lavorati per il confezionamento dei pasti destinati alle scuole del Comune.

Art. 29 - Responsabilità civile dell'appaltatore

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

La Ditta appaltatrice si assume ogni e qualsiasi responsabilità, a' sensi degli artt. 2043 e seguenti del Codice Civile, sia nei confronti del proprio personale, sia per danni a persone o a beni arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa nell'espletamento del servizio richiesto.

A garanzia di ciò la Ditta appaltatrice si obbliga a stipulare a sua cura e spese una polizza assicurativa per danni causati nei confronti dell'Ente e degli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e per responsabilità civile verso terzi.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

Euro 500.000,00 per danni a cose

Euro 2.500.000,00 per danni a persone

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dai generi somministrati.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto.

Il massimale per sinistro rappresenta il limite minimo di garanzia per ogni anno assicurativo.

Detta polizza dovrà essere presentata all'Ente prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del formale contratto.

Art. 30 - Cauzione provvisoria

La cauzione provvisoria, a garanzia dell'offerta, è pari al 2% dell'importo complessivo a base d'asta, indicato nel presente capitolato d'appalto e deve essere costituita secondo le modalità indicate nel bando di gara.

Art. 31 - Cauzione definitiva

A garanzia del completo adempimento di tutti gli obblighi assunti con il presente capitolato ed il relativo contratto, la Ditta appaltatrice dovrà costituire, ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, una cauzione pari al 10% dell'importo contrattuale complessivo.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia è aumentata di tanti punti quanti sono quelli eccedenti il 10%.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Ente appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante.

La garanzia fideiussoria è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo del 75% dell'iniziale importo garantito.

Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti è automatico, senza necessità di benestare del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante di un documento, in originale o in copia autentica, attestante l'avvenuta

esecuzione.

L'ammontare residuo, pari al 25% dell'iniziale importo garantito, è svincolato secondo la normativa vigente.

Il mancato svincolo nei 15 giorni dalla consegna del documento attestante l'avvenuta esecuzione costituisce inadempimento del garante nei confronti del soggetto per il quale la garanzia è prestata.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

Inoltre, la Ditta avrà l'obbligo di adeguare proporzionalmente la cauzione definitiva, nel caso di eventuale affidamento di servizio analogo successivamente alla scadenza del contratto, ai sensi dell'art. 57, comma 5, lett. b) del D.Lgs. 163/2006.

Art. 32 - Pagamento dei corrispettivi

L'Ente appaltante si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice, dopo la stipula del contratto, mediante liquidazione di fatture mensili entro 90 (novanta) giorni, data ricevimento fattura, salvo che l'Ente disconosca la regolarità della fattura stessa e proceda alle conseguenti contestazioni: in tal caso verrà effettuato il pagamento della somma non contestata.

Ogni fattura comprendente i pasti forniti nelle scuole, distinti in pasti alunni scuola dell'infanzia, scuola primaria e pasti adulti, avrà cadenza mensile e dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture; le bolle dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

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

Art. 33 - Contestazioni e penalità

In caso di irregolarità ed inadempienze da parte della Ditta appaltatrice, l'unica formalità preliminare è la contestazione degli addebiti per iscritto a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno, con la concessione di un termine di dieci giorni dalla data di ricevimento, per la presentazione delle contro deduzioni.

L'Ente appaltante applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- 1) derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- 2) grammature e tipologia degli alimenti non corrispondenti a quanto previsto dal presente capitolato;
- 3) menù non rispondenti alle tabelle dietetiche, contemplate nelle Linee Guida Regionali;
- 4) ritardo nella consegna dei pasti nelle scuole rispetto agli orari concordati;
- 5) mancato rispetto delle temperature di sicurezza;

- 6) contenitori non conformi a quanto previsto nel presente capitolato;
- 7) la violazione delle norme d'igiene e il ritrovamento di corpi estranei nei cibi.

Le mancanze di cui ai punti 2, 3, 4, 5 e 6 sono tollerate entro un massimo annuo di 5 episodi complessivi.

Le mancanze di cui ai punti 1 e 7 non ammettono tolleranza.

Superati detti limiti, per ogni inadempimento, la Ditta appaltatrice sarà tenuta a corrispondere una penale pari al 100% del valore della fornitura del giorno nel plesso dove viene accertato l'inadempimento.

Art. 34 - Risoluzione del contratto

Nel caso di reiterate e gravi inadempienze di cui all'art. 33 del presente capitolato, che non consentano la prosecuzione anche provvisoria del rapporto contrattuale, L'Ente appaltante si riserva la facoltà di risolvere immediatamente il contratto, previa comunicazione scritta a mezzo lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

In tal caso la Ditta appaltatrice non potrà far valere alcuna pretesa risarcitoria od altro indennizzo.

L'Ente tratterà la cauzione definitiva prestata dalla Ditta, di cui all'art. 31 del presente capitolato, a titolo di penale, fatta salva comunque la risarcibilità dell'eventuale maggior danno.

Tra le gravi inadempienze, causa di risoluzione contrattuale, si segnalano:

- 1) gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla Ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Ente appaltante;
- 2) impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- 3) violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
- 4) sospensione o comunque la mancata esecuzione, anche in parte, della fornitura affidata;
- 5) violazione o inadempimento grave e reiterato delle prescrizioni relative agli obblighi verso il personale impiegato, di cui al successivo art. 36 del presente capitolato;
- 6) cessione del contratto o subappalto, anche parziale;
- 7) cessione dell'azienda, cessazione dell'attività, concordato preventivo di fallimento, atti di sequestro o di pignoramento a carico della Ditta;
- 8) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- 9) riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento;
- 10) mancato rispetto del D.Lgs 26.5.1997 n. 155 e s.m.;
- 11) a termine dell'art. 1453 del Codice Civile, per ogni altra inadempienza qui non contemplata e, a termine dell'art. 1463 del Codice Civile, per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà, in caso di risoluzione del contratto, di interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio, alle condizioni economiche proposte dallo stesso in sede di gara.

Art. 35 - Divieto di subappalto

In considerazione della particolarità del servizio oggetto del presente appalto è vietata alla Ditta aggiudicataria la cessione del contratto o qualsiasi forma di subappalto, totale o parziale.

Art. 36 - Condizioni normative e retributive

La Ditta appaltatrice si obbliga ad applicare nei confronti del proprio personale, occupato nel servizio oggetto del presente capitolato, le vigenti norme in materia

retributiva, previdenziale, assicurativa ed infortunistica.

La Ditta appaltatrice si impegna all'osservanza delle condizioni normative, previdenziali, assicurative e retributive non inferiori a quelle del vigente C.C.N.L., nonché all'osservanza delle vigenti disposizioni di legge e regolamenti in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori, sollevando l'Ente da ogni obbligo e responsabilità verso il personale alle dipendenze della Ditta stessa.

La Ditta appaltatrice si impegna inoltre a consentire, dietro semplice richiesta dell'Ente, controlli relativi agli adempimenti delle assicurazioni sociali e della prevenzione infortuni nei confronti del personale impiegato nel servizio oggetto del presente capitolato.

Si impegna altresì a trasmettere all'Ente copia della certificazione relativa agli adempimenti retributivi, assistenziali e previdenziali.

In caso di inottemperanza agli obblighi contenuti nel presente articolo, l'Ente appaltante tratterà sulla cauzione definitiva l'importo corrispondente ai contributi non versati e provvederà a segnalare la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

L'Ente, nel caso di conferma da parte dell'Ispettorato del Lavoro della violazione degli obblighi di cui sopra e previa diffida alla Ditta appaltatrice, darà corso alla risoluzione del contratto.

Art. 37 - Controversie

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra l'Ente e la Ditta appaltatrice in ordine all'esecuzione del presente appalto, viene esclusa la competenza arbitrale e competente a giudicare sarà il Foro di Treviso.

Art. 38 – Norme di rinvio

Per tutto quanto non specificato nel presente capitolato si fa riferimento alle norme del Codice Civile e a tutte le altre disposizioni che regolano la materia.

Art. 39 - Costituzione in mora

I termini e le comminatorie contenuti nel presente capitolato speciale d'appalto operano di pieno diritto, senza obbligo per l'Ente appaltante della costituzione in mora della Ditta appaltatrice.

Art. 40 - Variazione rispetto al contratto

E' facoltà dell'Ente appaltante aumentare o diminuire il numero dei pasti indicati all'art. 3 del presente capitolato, a seconda delle esigenze dell'utenza e delle singole scuole. In tal caso la Ditta appaltatrice ha l'obbligo di fornire la quantità dei pasti fino ad una variazione massima del 20%, sia positiva che negativa, della consistenza inizialmente stabilita, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Art. 41 – Spese contrattuali

Qualsiasi spesa inerente e conseguente il contratto da stipulare con la Ditta appaltatrice, nessuna eccettuata od esclusiva, sarà a carico della Ditta stessa, che assumerà a suo completo ed esclusivo carico anche tutte le imposte e tasse relative all'appalto di che trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa, comunque derivatogli nei

confronti dell'Ente appaltante. Si precisa che le spese contrattuali ammontano presumibilmente a circa 3.700,00 Euro.

Art. 42 - Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 30.6.2003 n. 196, si informa che tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti previsti dal citato decreto legislativo, tra i quali figura il diritto di accesso agli atti che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.